



Capítulo 20



LAS HISTORIAS QUE NOS UNEN

21 RELATOS PARA LA INTEGRACIÓN
ENTRE PERÚ Y CHILE

DANIEL PARODI REVOREDO
SERGIO GONZÁLEZ MIRANDA
(COMPILADORES)

Las historias que nos unen

21 relatos para la integración entre Perú y Chile

Daniel Parodi Revoredo y Sergio González Miranda (compiladores)

© Daniel Parodi Revoredo y Sergio González Miranda, 2014

© Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, 2014

Av. Universitaria 1801, Lima 32, Perú

Teléfono: (51 1) 626-2650

Fax: (51 1) 626-2913

feditor@pucp.edu.pe

www.pucp.edu.pe/publicaciones

Diseño, diagramación, corrección de estilo
y cuidado de la edición: Fondo Editorial PUCP

Primera edición: marzo de 2014

Tiraje: 500 ejemplares

Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio, total o parcialmente, sin permiso expreso de los editores.

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2014-04554

ISBN: 978-612-4146-69-5

Registro del Proyecto Editorial: 31501361400262

Impreso en Tarea Asociación Gráfica Educativa
Pasaje María Auxiliadora 156, Lima 5, Perú

GUSTO Y CONVIVENCIA COMENSAL EN LA SOCIEDAD SALITRERA (1880-1910)

Rigoberto Sánchez Fuentes

La sociedad salitrera organizó hombres y mujeres que migraron desde distintas latitudes, impulsados por las noticias de trabajo y fortuna que la prensa, los «enganchadores» y el relato familiar difundían con entusiasmo cuando el salitre instaló a Tarapacá en la geografía mundial del capitalismo. Se verificó un intercambio «virtuoso», pues mientras desde Iquique, Caleta Buena, Junín y Pisagua, instalado en la bodega de vapores y veleros, el salitre respondía a la expansión de la productividad agrícola en los mercados mundiales, afluían, en tanto, hacia la provincia conquistada, burgueses y trabajadores de múltiples nacionalidades que en las oficinas, los puertos, aldeas y pueblos, contuvieron la diversidad étnica y cultural que caracterizó el medio siglo salitrero.

La liberalización de la economía salitrera mediante el decreto publicado el 28 de mayo de 1882 por el gobierno del presidente Domingo Santa María, constituyó el impulso modernizador que transformó y perfeccionó la arquitectura peruano-colonial de organización del espacio y las actividades socioproductivas, aventando a Tarapacá en el vértigo del proceso global de industrialización, sustentado en la «competitividad» de sus recursos y en la protección de las inversiones nacional y extranjera por el sistema político:

El Jefe Político de Tarapacá procederá a otorgar títulos de propiedad definitiva a las personas que en virtud del decreto de 6 de Septiembre de 1881, estuviesen en la tenencia provisoria de establecimientos salitreros de aquel territorio y hubiesen enterado en áreas fiscales el total de los certificados o vales provisionales emitidos por el Gobierno del Perú, en representación del precio de venta de los referidos establecimientos.

El mismo título de propiedad será otorgado a las personas que, dentro del término de 90 días, contados desde la fecha del presente decreto entregaren cancelados al Fisco todos los certificados o vales referentes al establecimiento salitrero cuya propiedad solicite (Bermúdez, 1984, p. 175).

Surgió una «sociedad de producción» capitalista (Bauman, 2006, p. 106) cuyos flujos, en procura de los objetivos estatales y empresariales, vinculaban las actividades económicas locales con el sistema económico mundial. Tarapacá era un lugar en el mundo, mientras el mundo estaba presente en sus estructuras. Para gobernar esta nueva sociedad se estableció un «pacto» según el cual el Estado garantizaba la gobernabilidad mediante una organización territorial-administrativa que facilitaba la rentabilización de las inversiones realizadas en los distintos espacios económicos del territorio tarapaqueño. Las compañías salitreras, por su parte, establecían la articulación de Tarapacá con la dinámica económica mundial, administrando el comercio internacional de salitre y yodo, la captación de capital para la constitución de nuevas compañías o la expansión de las existentes, el perfeccionamiento tecnológico de los procesos productivos y la promoción de las bondades del nitrato entre los productores agrícolas en los principales mercados de consumo.

La capital geográfica de las relaciones de producción estaba en Iquique, cúspide del sistema provincial de asentamientos que reunía entre sus viviendas y ámbitos de trabajo a un total de 40 171 habitantes que constituían el 80,2% de la población urbana de la provincia. En la conmemoración del centenario de la independencia, el editoria- lista de *El Tarapacá* describe los factores que explican la capitalidad del puerto mayor:

Siendo Iquique, puede decirse, el cerebro de la industria, pues en él se hallaban los directorios i agencias de las empresas salitreras, á la vez que es el asiento de las autoridades en los principales ramos de la administración pública, el de las instituciones sociales que forman la vida de los grandes centros civiles i políticos de este pueblo, constituyéndose en una especie de maquinaria que imprime vida, calor i movimiento á esa inmensa factoría que son las oficinas; Iquique, repetimos, la gran colmena del trabajo, la gran colaboradora de la industria...¹.

En resumen, Tarapacá participaba en el sistema económico internacional y el mundo se incrustaba en su estructura económica, demográfica, de producción cultural y, por supuesto, en la cocina, pública y privada. Los mercados consumidores de salitre, convencidos de sus cualidades y favorecidos por el precio del quintal o, también, curiosos, motivados por las imágenes, los experimentos y consignas de la Asociación Salitrera de Propaganda, retribuían con la moneda del Imperio Británico, libras esterlinas, el esfuerzo productivo realizado. retribuían, además, los mercados consumidores, con la migración de la población, productos alimenticios, recetas y nuevos estilos culinarios, conocimientos y tecnologías domésticas que se incorporarían y contribuirían a recrear la sociedad tarapaqueña, signándola con los contenidos de la modernidad capitalista.

¹ *El Tarapacá*, 18 de setiembre de 1910.

SOCIEDAD SALITRERA MULTINACIONAL

En Tarapacá convivían y trabajaban hombres y mujeres de 32 nacionalidades reconocidas por el censo de población de 1907. Los habitantes de la provincia registrados alcanzaban a 110 036 personas, 64 915 varones y 45 121 mujeres. En términos residenciales, 50 053 personas (45,4%) correspondía a población urbana y 59 983 a población rural (54,5%). De esta población, el departamento de Pisagua, en el extremo norte del territorio, concentraba 27 910 personas, mientras el departamento de Tarapacá reunía un total de 86 126 habitantes, que representaban el 74,6% de la población de la provincia. En este conjunto, la población chilena se había tornado mayoritaria: 66 262 residentes de los cuales 36 192 eran varones y 30 070 mujeres, y representaban el 60,2% de la población total de la provincia.

Chilenos y nacionales extranjeros se distribuían por los espacios geoeconómicos obedeciendo a sus propios mandatos y aquellos que surgían del capital, el trabajo y la familia. Estaban los nacidos y los allegados; los tarapaqueños de raigambre peruana y los nacidos bajo el incipiente dominio chileno; y la multitud inmigrante. Era por eso Tarapacá un territorio convergente, en movimiento, no solo por el incesante desempeño de las máquinas, del ferrocarril y de las naves que zarpaban sino también por el incesante desplazamiento de su múltiple población.

Esta diversidad nacional se reunía dispuesta a ser organizada por los patrones de reproducción capitalista en un régimen laboral y en un sistema sociocultural que «naturalizaba» las desigualdades y exaltaba la hegemonía de las formas burguesas de sociabilidad. Trabajo, capital, saberes e ideologías fueron movilizados por hombres y mujeres de procedencia multinacional, reproduciendo y diseñando patrones de dominación y resistencia, tejiendo las redes de la sociabilidad tarapaqueña donde habrían de encontrar lugar las experiencias gastronómicas de sus habitantes.

Tarapacá era un «territorio multinacional» de burgueses y trabajadores convocados a manifestar sus cualificaciones en la estructura socioeconómica local, cooperando en la política de «construcción de Estado» y de rentabilización del capital. En retribución, los extranjeros quedaron sujetos al principio de «comunidad de fortuna» (Bendava, 1989, p. 187) de la población local, según el cual el gobierno garantizaba el mismo trato jurídico que brindaba a sus nacionales. El capitalismo salitrero requería para su reproducción de múltiples talentos y cualificaciones que la población tarapaqueña y los residentes chilenos no eran capaces de procurar, y la sociedad estaba compuesta por individuos de diversas naciones, entre ellos ingleses, franceses, italianos, dálmatas, eslavos, griegos, turcos o chinos, además de peruanos y bolivianos (Ovalle, 1908).

Sus conocimientos, capitales y habilidades eran requeridos para dinamizar las actividades productivas, de servicios y de gestión. Esta diversidad étnica y cultural se conjugaba con el desempeño regular de sus profesiones y oficios unidos por la lógica de la ganancia, expresada en la renta, el interés o el salario. El espacio salitrero, instalado en el imaginario de los inmigrantes por la acción de la propaganda de la Comisión Salitrera y de los relatos familiares, de los paisanos y periódicos, formaban parte de la red mundial de puertos y de centros productivos mineros. En ellos se cumplían las oportunidades para la generación de ingresos, el consumo, el ahorro y la remesa.

La transnacionalización del puerto y de la pampa salitrera cobijó la reproducción de diversas prácticas culturales en el ámbito doméstico y en el espacio público. Mientras los empleos se ejecutaban bajo la norma prescrita de calidad y eficiencia, en la vivienda o en la pieza-habitación se ejercía el diálogo con el hogar lejano mediante el habla vernácula y la ejecución de los ritos cotidianos. «Nombrar» las cosas, adorar sus deidades, contar hechos memorables de antepasados, instruir a los hijos en modos de servir y servirse los alimentos, constituían algunos de los momentos de reencuentro de esta población extranjera con su memoria y lugares primigenios. En el espacio público, en cambio, los residentes extranjeros fundaron instituciones, clubes sociales, logias masónicas, clubes deportivos y sociedades de socorros mutuos destinadas a desempeñar funciones prioritarias de representación, sociabilidad y solidaridad mediante las cuales participaban en la sociedad tarapaqueña y se relacionaban con el Estado.

El viajero francés André Bellessoet, que recaló en Iquique en un periplo por América del Sur, describió en 1897 la sociabilidad de los clubes de las colonias residentes poniendo el acento en la comentada afición por la bebida que caracterizaba a los varones de las distintas nacionalidades. Los ritos cotidianos y las formas de diversión que los clubes, sociedades de socorros mutuos y logias organizaron para sus nacionales, fueron luego difundidas y reproducidas por vastos sectores de la sociedad tarapaqueña, haciéndose parte de las prácticas identitarias que acompañarían el siglo XX. La ingesta de té, de hoja y en tetera de loza, la guarnición de arroz, el ceviche, el picante, el consumo de whiskey y la práctica del fútbol se originaron en esta convivencia multinacional.

Esta ciudadanía multinacional contribuyó a la ejecución de la estrategia de dominación del Estado chileno, de rentabilización del espacio tarapaqueño y de transformación de la estructura demográfica heredada de la Guerra del Pacífico. Objetivos estratégicos e intereses de la población extranjera se conjugaron para habitar el territorio urbano y rural, siguiendo las necesidades que la reproducción del sistema socioeconómico señalaba.

PERUANAS Y PERUANOS EN TARAPACÁ

Los residentes peruanos eran 23 564 personas (13 928 varones y 9646 mujeres) que representaban el 39,7% de la población total de la provincia y el 53,8% de la población extranjera. De acuerdo a la división administrativa de la provincia, en el departamento de Pisagua y en el departamento de Tarapacá habitaban 8753 y 14 821 ciudadanos peruanos respectivamente.

Este colectivo tenía un doble origen, estaban los «peruanos tarapaqueños», nacidos tanto durante el dominio peruano como después de 1879 pero habían mantenido la nacionalidad de sus ancestros. En efecto, el gobierno del presidente Domingo Santa María, en el artículo 14 del cuerpo legal que organizaba la provincia de Tarapacá, publicado el 31 de octubre de 1884, ofreció a los ciudadanos peruanos acceder a la nacionalidad chilena o permanecer como peruanos, quienes al manifestar esta voluntad quedaban excluidos de la ciudadanía electoral:

Se declara que son chilenos naturalizados los nacidos en el territorio de Tarapacá i actualmente residentes en él, salvo aquellos que en el término de un año, después de promulgada la presente lei, manifiesten ante la Municipalidad respectiva su deseo de ser considerados como peruanos.

Sin embargo, cuando algún individuo comprendido en la disposición del inciso precedente solicitare en conformidad al artículo 16 el ser inscrito en los registros electorales, adquirirá por este solo hecho, el carácter de ciudadano chileno².

En 1886, en virtud de esta ley, en las municipalidades de Iquique, Pisagua y San Lorenzo habían manifestado su voluntad de mantener la nacionalidad peruana 14 068³ personas, dejando consignada su decisión ante las autoridades chilenas.

El segundo colectivo lo conformaban aquellos «enganchados» en las levassalitreras, que entusiasmados con el trabajo y los ingresos, prometidos o imaginados, migraban temporalmente hacia el territorio salitrero. Los antecedentes censales no permiten establecer una distinción numérica, pues en la memoria del censo se consigna como innecesario preguntar por la localidad de origen de la población extranjera.

Es posible hipotetizar que el colectivo mayoritario de la población peruana que respondió a los empadronadores del censo estaba conformado por los «peruanos tarapaqueños», origen que permitiría explicar el significativo número de mujeres (40,9%), situación que difiere en los demás colectivos migratorios en los cuales la población femenina es significativamente menor.

² Diario Oficial, 31 de octubre de 1884.

³ www.peruan-ita.org, peruanos que optaron por mantener su nacionalidad.

Esta población, sin duda, permite afirmar la vigencia de una vasta red de familias peruanas, cuya decisión identitaria, de fidelidad política y filiación territorial se expresaba en la Sociedad Peruana de Socorros Mutuos y en el Club Peruano, cuyos ritos y celebraciones contribuyeron forjar la singular sociabilidad tarapaqueña que acompañó los procesos de explotación económica. Como fue característico de las colectividades nacionales, la institución mutual se manifestaba en el ámbito de la educación, a través del Colegio Peruano para Señoritas y en solidaridad ciudadana, mediante la organización de una compañía de bomberos, conocida como la Bomba Peruana N° 10.

En una ciudad donde los incendios iban detrás de terremotos y maremotos en cuanto a destrucción, la compañía de bomberos, fundada a iniciativa del empresario salitrero Juan Vernal y Castro el 16 de noviembre de 1895, distinguía a la comunidad peruana en la multinacional sociedad salitrera. La celebración del aniversario de esta institución en diciembre de 1907 fue ocasión para escenificar el apego nacional y las relaciones de cooperación entre los integrantes de la «aristocracia iquiqueña»:

Con una fiesta brillante y en la que todos los asistentes hicieron lujo de un entusiasmo patriótico, la Compañía de Bomberos Peruana N° 10 celebró el domingo último el 12º aniversario de su fundación.

A las dos de la tarde los voluntarios de esta simpática Compañía, en traje de parada y en correcta formación, se dirigieron al cuartel de la Bomba N° 7 para invitar personalmente a sus compañeros de labor. De ahí ambas compañías se encaminaron hacia el cuartel de la Iberia para invitar, también, a los voluntarios de la N° 1, bomba madrina de la 10º, a un lunch preparado ex profeso. Minutos antes de las tres, las puertas del cuartel de la «Peruana» se abrían para dar paso a las instituciones nombradas y a numerosas personas.

El director de la 10º Alfredo Syers Jones⁴ abrió la sesión solemne, pronunciando en seguida el secretario señor Santiago Ustaris un magnífico discurso en que hizo apología de esa Compañía. Al concluir recordó el nombre de los fundadores y a su memoria formuló un voto de gratitud por haber sido ellos los que echaron los primeros cimientos para fundar esta institución, que hoy descansa en base sólida y segura.

Vino después lo más interesante de la fiesta, la nota culminante, por decirlo, así de esa manifestación. El director de la compañía Tarapacá N° 7 señor Belarmino Arancibia, pide la palabra y dice más o menos: «Señor Cónsul del Perú, señor

⁴ Nacido en Pisagua en 1866, cónsul de Argentina en Iquique, director suplente de la Asociación Salitrera de Propaganda en 1907, comandante general del Cuerpo de Bomberos de Iquique entre 1912-1918.

Director de la Peruana, señores: Cábeme la íntima satisfacción de saludar á los voluntarios de la 10^o en el día de su 12^o aniversario. La compañía que represento hace un deber en enviaros este fraternal saludo y como testimonio de cariño que os profesa me encarga ponga en vuestras manos este presente.»

Al instante es desenvuelta en la mesa una fina tela bicolor que representaba la bandera del Perú. Un aplauso unísono y vivas al Perú y Chile atronó en el recinto. Como valor intrínseco, continuó el señor Arancibia, no es nada; pero créanme, no hemos encontrado un presente más hermoso y...más grande. Sé que para vosotros, como dice el vulgo, este obsequio, «valdrá un Perú»...

Al descubrirse la hermosa y venerada bandera de nuestra patria, sintetizada en el artístico obsequio de la séptima, la banda ejecutó la Canción Peruana.

Habló a continuación el señor Braulio Castro. Basándose en las palabras que monseñor Jara, pronunciara en el templo vicarial á su paso por este puerto, dijo estaba seguro que no tardaría mucho en que peruanos y chilenos se confundirían en un solo abrazo de amistad sincera, eterna.

Aquí fue, el punto final de la grandiosa fiesta, agradeciendo el señor Syers Jones la presencia de todos. El lunch fue espléndido y los licores de las mejores marcas⁵.

La Sociedad Peruana de Socorros Mutuos cumplía tres funciones fundamentales: permitía la vigencia de una autoridad social peruana elegida por sus compatriotas que participaba en las actividades locales representando los intereses y necesidades materiales de sus compatriotas; integraba una comunidad de personas que se reconocían peruanos y compatriotas, afirmando su identidad frente al Estado chileno, en convivencia con las diversas nacionalidades que compartían el territorio; finalmente, era una institución solidaria, que practicaba la ayuda caritativa con los socios apremiados por enfermedades, desgracias económicas o desempleo.

Dadas estas funciones, la Sociedad de Socorros se expandía por el territorio departamental mediante filiales organizadas en las más importantes oficinas salitre-ras, pueblos y aldeas agropecuarias, donde un «delegado», representaba a la directiva asentada en Iquique. De acuerdo a esto, los peruanos residentes estaban organizados en las siguientes localidades: Estación Central, Alto San Antonio, Salitrera Alianza, Oficina Camiña, Oficina San Jorge, Oficina Santiago, Oficina Tres Marías, Oficina Zapiga, Oficina Virginia, Oficina Cóndor, Oficina Santa Lucía, Oficina Peña Chica, Oficina Lagunas, Negreiros, Huara y Caleta Buena.

⁵ *El Nacional*, 10 de diciembre de 1907.

La Sociedad de Socorros Mutuos tenía en Pica una institución de características singulares: la Sociedad Peruana de Socorros Mutuos de Señoras de Pica, presidida por Laura B. de Morales Bermúdez:

Falta hacía en Pica una institución de señoras, que procurara la armonía, la unión entre las familias de este pueblo. Felizmente ya existe y en un pie bastante halagador para nuestro patriotismo.

Al formarla, su fin ha sido desterrar la miseria de los hogares pobres, y se ha conseguido probar, que no solo los pueblos grandes son capaces de sostener instituciones benefactoras; también en Pica con ser tan pequeño puede con el esfuerzo de sus hijos, mantener asociaciones que son un timbre de orgullo para nosotros, y gloria para nuestra recordada patria⁶.

Ambas ramas, masculina y femenina, desplegaban actividades sociales y culturales en las aldeas agropecuarias, oficinas salitreras y el mineral de Collahuasi, mediante las que se manifestaban en el espacio público, la «peruanidad», vocación identitaria que se rebelaba a sucumbir, que sostenía vivencialmente a la sociedad del oasis, a la mayoría de los habitantes de la subdelegación. Las funciones ejecutadas por la Sociedad alcanzaban una dimensión superior en el espacio salitrero y en las aldeas agropecuarias, en donde la autoridad del Estado era precaria y «policializada».

La Sociedad de Socorros Mutuos ejercía para sus integrantes las funciones básicas del Estado. Mediante ella se reconocían, formando parte y siendo acogidos, representados y auxiliados por un sujeto colectivo que significaba el bien común, que encarnaba la patria que los vinculaba con la biografía de las familias tarapaqueñas, originadas en la Colonia, insertas en la historia del «espacio peruano». La actividad simbólica más importante era la conmemoración del día de la Independencia, el 28 de Julio, ocasión en que se desplegaban las estrategias de construcción de la identidad nacional, donde la palabra expresada en discurso y poesía era el vehículo de reconstrucción de la comunidad política y de manifestación de emociones filiales.

Otras de las actividades importantes eran las erogaciones voluntarias, mediante las cuales empresarios, profesionales y trabajadores peruanos colaboraban en las campañas de solidaridad que se realizaban en el Perú. Los «pesos y chauchas» recaudados eran el medio para demostrar la fidelidad a la patria, la voluntad de perseverar en la vigencia de la comunidad peruana tarapaqueña. Era un medio para insistir en que se consideraban parte integrante de la sociedad peruana. Un ejemplo de estas iniciativas y de sus contenidos ideológicos es la colecta que realizaron las mujeres peruanas tarapaqueñas en 1903, destinada a reunir dinero para contribuir a la compra de una nueva embarcación para la Marina de Guerra.

⁶ *La Voz del Perú*, Iquique, 1 de mayo de 1907.

En el acto de conmemoración de la independencia, César Bernales Lastaunau, presidente de la Junta Patriótica, señalaba en su discurso:

Apenas se lanzó en el Perú, hace pocos años la patriótica idea de coleccionar fondos para una nave de guerra que viniese á aumentar nuestra pequeña escuadra, le correspondió a la provincia de Tarapacá acogerla preferentemente; y bien sabeis la admiración que causó en todo nuestro país, cuando se supo que el donativo de esta provincia superaba en gran cantidad á los obtenidos en el Perú entero.

Doble mérito lleva, pues, á lima el óvalo coleccionado por las compatriotas del Mariscal Castilla. Ellas, dejando a diario las labores domésticas; dando tregua á los cuidados del hogar, del que son ángel custodio y timbre que le honra, mostrándose diligentes, activas y abnegadas, han colaborado á la grande obra con una decisión y constancia que las enaltece y enaltecerá siempre á los ojos del país todo (Sánchez, 2006, p. 25).

La sociabilidad de las antiguas familias de Pica se verificaba en torno a la mesa y sus preparaciones, según el calendario civil, religioso o familiar. Entonces, la producción doméstica y los productos importados se reunían en los platos y bebidas de la culinaria tarapaqueña para solemnizar el agasajo.

Cuentan que cada 28 de julio se reunían los varones de las familias patricias en casa de los Olcay, los Loayza, los Arroyo y los Ceballos. Concurrían vestidos de gala: sombrero y cuello duro, corbata de seda y bastón. Previo, temprano por la mañana, con recogimiento y orgullo altanero habían izado en el frontis de la casa familiar el pabellón tricolor que, solemne, velaba el transcurrir de la jornada conmemorativa.

Los peruanos de Pica se congregaban para celebrar una eucaristía laica, de comida criolla, bebidas espirituosas y estudiantina. En la casa celebrante, según la preferencia culinaria, se cocinaba para servir a los invitados el plato totémico familiar. En la residencia de la familia Olcay, situada en las alturas de «El Resbaladero» se preparaba «puchero». La antigua y vigente pertenencia se agasajaba trayendo a la mesa la carne tierna, papa, cebolla, zapallo, choclo, zanahoria, porotos verdes, y la col, que en porciones generosas se servían fríos junto a una guarnición de arroz hervido, coronado por una estela cremosa de ají amarillo y cebolla, mientras se brindaba con vinos y licores fabricados en los lugares familiares del oasis. Cuentan que al atardecer, cuando los caballeros volvían a sus moradas reconfortados con los platos y libaciones se oía por las calles y entre los callejones de las chacras, ¡Viva el Perú!, afirmativo e identitario.

El día de San Andrés, Santo Patrono de Pica, era también ocasión para la reunión de las familias en torno a los platos predilectos, expandiéndose el menú cotidiano, consistente en sopa y segundo, gracias a la ensalada fresca que abría el almuerzo

y el dulce postre, arroz con leche, leche nevada o maicena acanelada con fruta de la estación que culminaba el disfrute. Mientras en el parabién del pueblo, en los términos de la banda, el alférez ofrecía a la multitud reunida chicha de maíz, cuyo «destape» en los días anteriores a la fiesta ya auguraba las bondades del brebaje preparado por la familia y amistades del alferazgo.

Antes de comenzar a brindar por San Andrés, la alegría señorial del cachimbo y el garbo de los danzantes habían señalado el inicio de la celebración que renovaba el lazo ideológico que había forjado la comunidad de Pica en la fase temprana del coloniaje.

LA PROVISIÓN DE ALIMENTOS

El sistema alimentario proveerá de productos naturales y elaborados a las diversas cocinas, públicas y privadas, que mediante complejos o burdos procedimientos satisficieron los múltiples estilos culinarios que convivían en la sociedad salitrera para que el apetito de los comensales fuera atendido en las diferentes jornadas ordinarias o en los días de fiesta, en el banquete burgués o en la conmemoración de las asociaciones obreras.

Un cronista colonial, Antonio Álvarez y Jiménez, en 1792, y el naturalista inglés Charles Darwin, en 1835, habían observado la dotación de recursos y la estructura económica local, concluyendo que el abastecimiento externo determinaba la seguridad alimentaria de los habitantes de Tarapacá, relación que se mantendrá durante el ciclo salitrero. Quizás la extensa travesía en el «Beagle» condiciona la comparación de Iquique que el científico inglés describe en su obra:

Sus moradores viven como si se hallaran a bordo de un navío; todo hay que hacerlo venir de una gran distancia; se trae el agua, en buque desde Pisagua, situada a unas 40 millas (64 km.) al Norte y se vende a 4 chelines y 6 peniques el tonel de 18 galones...De igual modo se está forzado a importar la leña y asimismo todos los alimentos...⁷

Siendo de este modo, el abastecimiento indispensable para satisfacer el gusto de la multitud comensal se originaba en seis mercados de producción, que al igual que el sistema de explotación salitrera articulaban los procesos económicos locales con el flujo internacional del comercio y las dinámicas globales del capitalismo:

- Las aldeas agropecuarias de la provincia, especializadas en la producción de hortalizas y frutas y bebidas alcohólicas.

⁷ www.memoriachilena.cl/mchilena, Charles Darwin: Viaje de un naturalista alrededor del mundo. 01//temas 20.05.08.

- La industria alimenticia provincial, proveedora de bebidas alcohólicas, gaseosas, farináceas y productos azucarados.
- El litoral de Tarapacá, cuyos pescadores contribuían con peces y mariscos.
- El mercado urbano y agropecuario de la zona centro-sur de Chile, que aportaba principalmente alimentos cárneos, lácteos, bebidas alcohólicas, farináceas y grasas.
- El mercado sudamericano de productos alimenticios que exportaba a Tarapacá alimentos cárneos, farináceas, azucarados, especias y productos estimulantes.
- El mercado europeo, exportador de productos agroindustriales, cárneos, lácteos, bebidas alcohólicas, farináceos, grasos, alimentos azucarados, especias, condimentos, salsas, aderezos y vinagres.

Esta identificación de los centros de abastecimiento nos revela, también, el destino de parte de los excedentes que generaba el esfuerzo productivo de la provincia, que mediante el consumo se distribuían favoreciendo a los productores locales, agrícolas e industriales, y a los terratenientes de las provincias agrarias que habían conquistado un mercado cuyas conductas culinarias predominantes podríamos calificar de «voraces» y «sedientas».

De igual modo, la riqueza generada permitía establecer circuitos alimentarios, marítimos y terrestres que contribuían a dinamizar los emprendimientos que se verificaban en los países sudamericanos. Finalmente, las importaciones de alimentos manufacturados desde los almacenes de ultramar, permitía incrementar la «captura europea» de la renta salitrera, la inserción del consumo alimentario tarapaqueño en el flujo mundial de productos alimenticios que dominaban las casas exportadoras de Londres, Barcelona, París, Hamburgo y Milán.

Para los efectos de este trabajo comentaremos solamente las características de las aldeas agropecuarias y del mercado sudamericano por su relevancia para considerar la relación comensal entre chilenos y peruanos.

LAS ALDEAS AGROPECUARIAS

La cultura tarapaqueña de raigambre colonial se manifestaba en las aldeas y caseríos de la pampa del Tamarugal, la sierra y el altiplano, desde donde se concurría al mercado urbano y salitrero aportando mano de obra, productos agrícolas y ganaderos, procesos que permiten la redistribución departamental de una porción de la riqueza generada en la explotación minera. Eran también centros de reposo y conexión

de las vías terrestres internacionales, por donde aflúan, con el mismo destino, los hombres y las mujeres «enganchados» en las ciudades y caseríos agrícolas bolivianos, en los valles calchaquíes de Salta y Jujuy y desde Arequipa. Con ellos, marchaban y circulaban por estas aldeas la hoja de coca, las manufacturas, el robusto vacuno argentino y el ganado caprino de los pastores bolivianos.

Estos residentes manifestaban la pervivencia de la población tarapaqueña originaria, cuyos antecedentes parentales se asentaban en la sociedad colonial en un proceso de mestizaje verificado en torno a la producción agropecuaria y minera, la oración devota, el tráfico intervecinal de productos y los generosos mostos de San Antonio de Matilla. Eran los herederos de una tradición productiva que tenía en Basilio de la Fuente, el más importante empresario tarapaqueño del siglo XVIII, hacendado, minero y autoridad política, uno de sus más destacados exponentes, quien junto a sus pertenencias en Huantajaya poseía tierras de «pan», viñas e importantes planteles frutales que revelaban la temprana presencia de estos cultivos en el tráfico mercantil y en la dieta tarapaqueña:

El geógrafo chileno Enrique Espinoza incorpora la provincia conquistada al territorio intelectual del Estado chileno, informando minuciosamente de la dotación de recursos naturales, actividades productivas y comerciales que se desarrollaban en las distintas «zonas» que distingue en el territorio tarapaqueño, situando las actividades agrícolas entre los contrafuertes cordilleranos y la Pampa del Tamarugal: la agricultura está reducida a los pequeños sembrados en puntos donde se dispone de terreno vegetal, principalmente en los pueblos situados en las quebradas de la cordillera; pues en las de Camarones, Camiña, i Aroma, se hacen sembrados de trigo, alfalfa, cebada, maíz, papas, verduras. Se produce también, algodón, i la caña de azúcar... (Espinoza, 1897, p. 751).

El estudio que realiza este autor permite distinguir la producción principal de viñas viníferas, árboles frutales (mangos, granados, higueras, guayabas, peras, membrillos), alfalfa, maíz, trigo y verduras. Mientras, en el altiplano la economía campesina aimara se orientaba hacia una ganadería extensiva de camélidos que participaba del proceso económico predominante. A esta producción agropecuaria se agregaba la industria vitivinícola, cuyas plantaciones de la uva se extendían en 3700 hectáreas, según describe Guillermo Billinghurst:

La vid es el principal y casi único cultivo de Pica y de Matilla. Las pequeñas haciendas de ambos lugares producen anualmente de 10 000 á 12 000 botijas de vino generoso, muy parecido al vino de oporto. Los terrenos secos, ligeros y areniscos de Pica y sus alrededores no pueden ser más apropiados para el cultivo de la viña (Billinghurst, 1886, pp. 103-104).

Esta producción era mayoritariamente transformada en vino mediante un rito de canto y brinco, acompasado o frenético, inaugurado durante la dominación colonial y vigente durante los años salitreros. Según describe el arqueólogo Lautaro Núñez Atencio, luego de tres años de crecimiento soleado, las parras viníferas eran cosechadas en el mes de febrero, mientras que en mayo y junio se hacía con aquellas destinadas a la fabricación de oporto. El proceso de elaboración comenzaba depositando los racimos sobre esteras para que el peso hiciera efecto, destruyendo los granos y permitiendo escurrir el primer caldo o lagrimilla. Luego, se iniciaba la pisa:

con cuadrillas que se sometían a las órdenes de un ingenioso Guayruro, quien con una vara de granado en mano improvisaba los versos y cantos del lagar. Comenzaba con un cadencioso y suave canto de Yajalayajai, para apurar con guaynito y finalmente un ritmo brincador que aceleraba el escurrimiento y las caídas de aquellos que no se tomaban de las manos.

Era solo un día de fiesta plena, en donde toda la tradición valletera salía también a borbotones, como los caldos del lagar a la piquera menor, acumulándose una gruesa masa que rodeaba con cimba de paja trenzada, hacia donde descendía la viga que, como gran palanca, apretaba hasta el orujo. Los caldos del lagar y de la piquera seguían a la piquera más baja, desde aquí a las botijas hechas allí, en la antigua Botijería de los Morales, con sus inscripciones de santos populares y años coloniales. Así, a boca abierta fermentaban entre 8 a 10 días, para luego sellarlas con tiza y breá... Se debía esperar cerca de dos meses para su apertura y trasvasije en barriles, aunque se mantenía en fudre y botijas. Si el sello era un rito de esperanza, el destape y la prueba era el himno de la consumación que se compartía entre todos... (Núñez Atencio, 1985, p. 160).

EL MERCADO SUDAMERICANO

Las economías vecinales reaccionaron también a los estímulos que generaba el incremento de la demanda de productos alimenticios en el mercado urbano y pampino. Nuevamente la concentración poblacional, los ingresos monetarios y la diversidad de estilos culinarios provocada por la explotación minera reactivaban los flujos comerciales inaugurados cuando las minas de plata de Cerro Rico en Potosí determinaron el comportamiento de las actividades económicas virreinales. Los sistemas de interacción mercantil y de transportes que habían construido el «espacio peruano», nuevamente operaban para articular la circulación de capitales financieros y productos que por vía marítima o mediante el arrieraje abastecían desde San Paulo, Guayaquil, Cochabamba, Arequipa, Tacna, Salta y Tucumán.

Los sistemas productivos regionales de Perú, Bolivia, Argentina, Ecuador y Brasil se habían integrado en la economía mundial mediante la exportación de productos agropecuarios, principalmente, café, bananas, cacao, caucho, azúcar, trigo y ganado vacuno. Como en el salitre, el crecimiento de los estados capitalistas centrales condicionaba la «articulación subordinante» de estos países con las «economías atlánticas» (Halperin, 2002, p. 55), proceso en el cual las exportaciones se habían convertido en la fuente principal del crecimiento de la renta nacional. En este contexto, desde las haciendas de productos tropicales y las estancias ganaderas y cerealeras, una fracción menor de la agricultura comercial de los países vecinos se orientó hacia el mercado salitrero, que experimentaba la expansión de los comensales y la constitución de una masa monetaria que permitía sufragar los costos del tráfico comercial.

El sistema alimentario heredó los centros tradicionales de abastecimiento que operaban durante la soberanía peruana del territorio tarapaqueño, cuyas relaciones de intercambio se reestructuraron cuando las oportunidades de negocio se mostraron gananciosas. Desde Chiclayo, el Consulado de Chile informa al Ministerio de Relaciones Exteriores el movimiento comercial que se registraba en la «ciudad heroica», destacando las exportaciones a Iquique de 147 280 kilos de arroz y 13 000 toneladas de azúcar, realizadas entre el 1 y el 30 de abril de 1906⁸. Por su parte, desde el puerto de Eten, en Lambayeque, en 1906 se embarcaron 243 650 kilos de arroz y 621 de maní⁹. En el límite septentrional y provisorio, el Resguardo de Frontera de Sama registraba el ingreso de ganado, alcanzando en 1907 un total de 3546 vacunos machos con destino a los mataderos y camales de la provincia salitrera. Tacna, entonces regida por la administración político-militar chilena, contribuía con la remesa de cigarros, indispensable asistente en el aperitivo y la sobremesa, de copas en el Club, la Filarmónica o la cantina, entre las damas o de juerga, cuando fumar era un placer:

Los flujos del comercio marítimo permitían también que desde el puerto de San Salvador de Bahía, en el noreste de Brasil, las haciendas tropicales embarcaran hacia Iquique cacao, café y cigarros, según comunicaba el Consulado en diciembre de 1906¹⁰. El diario «La Patria» informaba en 1910 el expendio de café, «Brasileña», valorados en el aviso como: «entre los mejores del mundo». Regocijo provocaba en el bebedor, la taza de café, negro o con leche, al iniciar la jornada, luego del almuerzo o cena, mientras, en la diestra, quizás, un puro ascendía convertido

⁸ Diario Oficial, N° 8.744, 8 de marzo de 1907

⁹ Diario Oficial, N° 8.870, 8 de agosto de 1907.

¹⁰ Diario Oficial, N° 8.864, 1 de agosto de 1906, Informe del Ministerio de Relaciones Exteriores, Consulado de Chile en Bahía.

en humo. El chocolate, hijo del cacao, caliente y oloroso al desayuno, en días hábiles o festivos, era una ofrenda en la celebración navideña y aliado del regocijo infantil, cuando: «... en la mañana al levantarse, tienen ellos el chocolate servido en la mesa, acompañado de sus indispensables juguetes»¹¹.

Las vinculaciones comerciales y sociales con territorio noroeste argentino practicadas durante la explotación de los yacimientos de plata de Huantajaya¹² se revitalizaron cuando la demanda de carnes rojas y frescas de los comensales tarapaqueños arribó hasta las haciendas ganaderas de Salta y Jujuy, especializados en la «producción de ganado vacuno gordo y con pezuñas endurecidas» (Conti, 2002, p. 121), lo que permitía su exportación en pie por los pasos escabrosos de la Cordillera de los Andes. La Superintendencia de Aduana informa que en 1907, este tráfico, según el Resguardo de Frontera de San Pedro de Atacama, registraba el ingreso en múltiples arreos, de 19.604 machos vacunos¹³, con destino a Tarapacá para beneficio, comercialización y deleite.

La estructura económica organizada en los valles de Cochabamba durante las últimas décadas del siglo XIX orientó la circulación de sus productos transables a través de circuitos mercantiles que le permitían competir gracias a su oferta de harina de trigo, harina de maíz, maíz en grano y frutas, además de azúcar y arroz originarios de Santa Cruz de la Sierra, en los mercados de Oruro, La Paz, el sur peruano y la Provincia de Tarapacá. En el desempeño del comercio exterior boliviano, Tacna ejercía como un nodo, cuya burguesía comercial procesaba los requerimientos de los mercados de vertiente suroccidental, serrana y costera, vinculándolos con la oferta de productos agrícolas y manufactureros de La Paz, Cochabamba y Santa Cruz. Los lazos sociales y mercantiles y la administración de las vías de transporte altiplánico le permitían desempeñar esta triangulación comercial, mediante la cual se abastecían también los comerciantes de Tarapacá.

Las casas comerciales de Iquique y los pueblos de la pampa, que albergaban el mundo en sus escaparates, eran el destino final del comercio global alimentario, que ofrecía sus productos a la multitud diversa de clientes, cuyo apetito y costumbres nutritivas transformarían en comidas frías o calientes, desayuno almuerzo, *lunch*, cena o banquete.

¹¹ *El Nacional*, Iquique, 25 de diciembre de 1900.

¹² El padre del Mariscal Ramón Castilla y Marquezado, nacido en San Lorenzo de Tarapacá, era originario del Virreinato del Plata.

¹³ Superintendencia de Aduanas. Estadística comercial correspondiente al año 1907.

LAS CADENAS DE DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

El territorio tarapaqueño estaba estructurado mediante una red jerarquizada de asentamientos industriales, portuarios, residenciales y de servicios, conectados mediante vías de transportes y comunicaciones que enhebraban los espacios geoeconómicos de la provincia y facilitaban la circulación de flujos de cargas, pasajeros y productos culturales. Por su parte, la interacción con los mercados mundiales y la zona central de Chile se verificaba a través del «movimiento continuo de modos de transportes y el accionar de operadores de comunicaciones» (Solari, 1985, p. 15), los cuales contribuían a garantizar la reproducción de las actividades económicas y el sistema de gestión gubernamental.

La distribución física de los productos alimenticios se realizaba mediante un sistema logístico que procuraba optimizar la movilización y almacenamiento de las cargas en el espacio internacional, nacional y provincial, desde los centros de compra hasta el lugar de consumo. El principio que guiaba este movimiento, según enseña el ingeniero peruano Alberto Rubial Handabaka, era «transportar el producto adecuado en la cantidad requerida al lugar acordado y al menor costo posible» (Rubial, 1994, p. XIII), mediante la interrelación de los modos de transporte marítimo, ferroviario y carretero.

Los operadores logísticos principales en el territorio de Tarapacá eran las grandes bodegas importadoras, que realizaban las actividades de compra y distribución, mediante las cuales gestionaban los flujos físicos y de información acerca de los mercados, situación que les permitía planificar y ejecutar los aprovisionamientos y transportes, almacenaje, organización de los pedidos y el transporte de distribución dirigido al cliente final. El *Anuario* de 1907, publicado por la editorial Zig-Zag, reconocía en Iquique veinticinco «casas importadoras» que gestionaban los instrumentos del comercio exterior, vinculando mediante sus operaciones logísticas los requerimientos locales y la oferta global de artículos alimenticios (p. 357). Entre estas casas comerciales destacaban Juan Brain, Tomás Capella, Manuel Chinchilla y Compañía, Gildemeister y Compañía, Lockett Bros. y Compañía, Inglis, Lomax, Wing Chong Tay, Macchiavello, Harrington Morrison Mitrovich, Malinarich Hermanos, Enrique Zanelli, Clarke, Bennet y Schiavetti Hermanos, entre las más relevantes. El cronista Juan de Dios Ugarte nos informa al respecto:

La distribución de los productos continuaba desde los almacenes de la pampa, en proporción directa a la concentración de la población y la complejidad de las funciones político-administrativas de las localidades. En estos mostradores reposaban los artículos, ordenados según la voluntad del propietario, después de sus diversos viajes, listos para ser transferidos al comerciante, mayorista, minorista o al consumidor, que había depositado el valor establecido en dinero de curso legal

o mediante ficha pulpera. Entre cuyos propietarios destacaban inmigrantes españoles, croatas, italianos, chinos y antiguos tarapaqueños que habían encontrado una oportunidad de inserción en la economía salitrera mediante el negocio de la compra y venta de alimentos, bebidas, vestuario y utensilios domésticos.

De este modo, se manifiesta la relevancia del comercio detallista en el sistema alimentario de Tarapacá, fenómeno que se inscribe en el proceso que Jack Goody (1995) caracteriza como la «revolución del mercadeo» (p. 21), verificado en las economías capitalistas y asociado a la industrialización de los alimentos. Estos almaceneros fueron responsables de la distribución masiva y doméstica, facilitando el acceso de los comensales a los productos esenciales y suntuarios. Importante es el desempeño de este comercio en facilitar el acceso de la clase obrera a los productos alimenticios manufacturados, nacionales e importados, así como a las prendas de vestir, telas y artículos para el hogar. Instalados en las esquinas del barrio, en Iquique, o en la calle principal de la estación de ferrocarril, del pueblo salitrero y aldeas agropecuarias, facilitaron la adquisición y modificación de los hábitos alimentarios. Capturaron y procesaron la demanda, poniendo a su disposición una canasta multinacional de productos para comer, beber, fumar, vestir, alhajar. Para «ser reconocidos», «marcar pertenencia» y «darse el gusto».

Los hechos revelan que el sistema alimenticio cumplía la función que permitía, en medio de alzas de precios y bajas del cambio, el abastecimiento regular de las casas comerciales, pulperías y cooperativas. Sin embargo, los trabajadores pampinos sentían amenazada la provisión cotidiana de los alimentos indispensables, no por la falta de empleo o interrupción de las cadenas logísticas de abastecimiento, sino por la codicia rapaz de los empresarios salitreros, tanto en el sueldo, reducido, en las faenas, acechados por la muerte y en la pulpería, donde peligraba la regularidad y la sustancia de las cuatro comidas diarias.

LOS ESTILOS CULINARIOS

Los habitantes de Tarapacá, en el ámbito privado, sostenían el esfuerzo cotidiano mediante la ingesta de alimentos, locales, nacionales y extranjeros, a través de la ejecución de procedimientos diversos de preparación, conservación y consumo que manifestaban las distintas pertenencias culturales, los diversos orígenes territoriales y de clase social. Estos comensales establecían relaciones con los alimentos condicionadas por su formación culinaria y estilos de convivencia y de socialización prevalecientes en los espacios geoeconómicos de asentamiento. La disponibilidad, frecuencia o elección de los productos naturales o manufacturados reflejaba la cultura originaria y la posición en la estructura social de la sociedad salitrera.

Al respecto, el filósofo Humberto Giannini sostiene que la comunidad humana ocurre en la «comunidad de una lengua»...en la entrega de un mundo a través de los significados que transitan y se modifican en la circulación cotidiana de las palabras». En la cocina interactuaban los significados culinarios, los aromas y sabores de las sociedades históricas. Mientras se preparaban los alimentos, en la habitación acondicionada, el rincón de la pieza, o en el lugar común del conventillo, junto al fuego propicio, las madres, abuela o la tía criadora instruían a las nuevas tarapaqueñas en los hábitos y prácticas gastronómicas, cancelando en esta práctica la «deuda de humanidad» con la generación que adviene, ejercicio indispensable para la continuidad de las comunidades históricas (Giannini, 2007, p. 58). En dicho proceso se «templaba la mano» y se instruía el olfato de las cocineras que sostendrían con su talento y «buen gusto» las múltiples trayectorias vitales de los comensales tarapaqueños.

Las cocinas nacionales convivían como un elemento de funcionalidad fisiológica y social, por cuanto representaban valores y costumbres, junto con cuestiones morales de prestigio y poder social que permitían la inserción de los distintos colectivos en la sociedad de producción capitalista. La olla era un catalizador que contribuía a la reunión de los iguales en tierra extranjera, posibilitando el diálogo y la cooperación entre los paisanos mientras se mantenía la comunión con la patria lejana. Generaba, puertas adentro, vigor identitario y fuerza física para participar en el escenario multicultural: ¿Y cómo no ser una ciudad admirable cuando en ella imperan las costumbres peruanas y las de los elementos europeos que la invade? ¿Cómo no ser ciudad singular para nuestros dignos connacionales venidos de Santiago y otros pueblos? (Ovalle, 1908, p. 16).

En la pluralidad cultural de la sociedad salitrera, reconocida por el cronista Francisco Javier Ovalle, destacaban la cocina francesa y las vertientes culinarias de los colectivos nacionales principales, chilenos y peruanos, mayoritarios en los puertos, oficinas y pueblos de la pampa. En dichas vertientes se alojaban las cocinas territoriales, cuya pluralidad contribuye a explicar la diversidad de los abastecimientos y de las preparaciones servidas en la mesa pública y privada y consumida según reglas prescritas de comportamiento.

LOS CHILENOS EN LA MESA

Antes que la bandera y la soberanía política, expresada en normas jurídicas y control estatal, fue la comida el primer producto cultural chileno implantado en Tarapacá. Los gustos y hábitos alimenticios viajaban en la memoria y el paladar de los peones y proletarios que habían decidido emigrar hacia la provincia peruana de Tarapacá, superando el territorio boliviano de Antofagasta, para incorporarse a la construcción

de los ferrocarriles, faenas salitreras, actividades portuarias y extracción del guano. Junto a su vocación de aventura y sus escasos bártulos, portaban también las formas de cocinar y degustar que se reproducían entre los pobres del «valle central de Chile». Habían abandonado la sujeción de la hacienda o patronal, pero no dejaban atrás ni la cazuela, la chicha, el charquicán o el puchero.

De este modo, el sustento alimentario, que enclavaba sus orígenes en la sociedad colonial, fue decisivo en el proceso de formación y desarrollo de la clase obrera, y en la proletarización de los pobres del campo y de las villas urbanas que vinieron al norte enganchados, reclutados por el ejército o como inmigrantes solitarios decididos a ganarse la vida en el territorio extranjero que años más tarde devendría en nueva frontera. El historiador Diego Barros Arana caracteriza la condición física de estos proletarios comparándola con la reciedumbre del material que sostenía la cultura industrial dominante: «Los trabajadores chilenos establecidos en la provincia peruana de Tarapacá, i en todo el sur de esta república, eran en su mayor parte trabajadores de una constitución de fierro...» (Barros Arana, 1979, p. 70).

La construcción del Estado chileno en el territorio conquistado provocaría la migración organizada y voluntaria de tecnoburócratas y profesionales que administrarán los servicios públicos y los cuerpos legales que sustraerán a Tarapacá de la tradición jurídico-política peruana, para instalarla como «caja fuerte de la República» al servicio de la acumulación y el despilfarro oligárquico. Este contingente urbano, ilustrado y «aspiracional», en el que participarán también comerciantes y artesanos, incorporará nuevos hábitos y recetas al repertorio alimentario originado en los salones, bares, restaurantes, salones de té y banquetes de la sociedad porteña y santiaguina. De este modo, las distintas corrientes migratorias de peones y tecnoburócratas trajeron la cocina chilena del siglo XIX, cuyas vertientes originarias identifica el historiador Eugenio Pereira Salas:

La cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada «cocina criolla». Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; la herencia española, es decir los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y por último, la influencia extranjera, en especial, la influencia de la maestra suprema de este arte como ha sido Francia (Pereira, 1977, p. 14).

En la mesa de los proletarios los alimentos convocaban ingredientes y preparaciones de las matrices indígena e hispana, cuyos platos preferidos y recurrentes eran cazuela, charquicán, porotos guisados y el puchero. Estos platos, surgidos durante la convivencia colonial, expresaban la predilección por lo cocido en la cocina criolla, en cuyos recipientes compartían la cocción productos vegetales y cárneos: papa, zapallo,

cebolla, poroto verde, frejoles, choclo, junto a diversos cortes de vacuno, cordero o charqui. Siempre estaba el ají o el rocoto para sazonar y acentuar la fortaleza gustativa de las preparaciones. En ellos predominaban los componentes desmenuzados, en trozos pequeños o tiras, el aroma dulzón y los colores ocres y claros.

Un poeta anónimo publicó en el periódico *El Pueblo*, en marzo de 1900, bajo el seudónimo de «El Chileno», la «Oda a los porotos», cantando alabanzas a sus bondades alimenticias justamente apreciadas por los obreros y censurando el rechazo aristocrático de su ingesta. Divertido ante el ocaso, manifestaba su preferencia por abandonar el mundo junto y a causa de los porotos:

*Suculento poroto,
Alimento eficaz del pobre roto
¿Pensaste tu algún día
Que un vate, aunque infeliz, te cantaría?
Nadie, nadie de ti se compadece,
¡Oh, ingratitude traidora!
Ningún poeta su laúd te ofrece
Y hasta el menor hambriento te devora;
Mas, yo cantarte quiero,
Aunque este de las musas maldecido.
Los porotos, señores
Según lo afirmo yo y otros doctores
Son el plato preciso y necesario,
Del gañán, del obrero
Que sandio y altanero
Desprecia el opulento millonario.
¿Qué fuera de los rotos
Si acaso no existieran los porotos?
(González, Illanes & Moulián, 1998, p. 77)*

El bistec representaba la preeminencia de la carne de res en la dieta proletaria, como aspiración y materialización de un buen pasar. Esta preferencia se habría originado en las haciendas dieciochescas, cuando las exportaciones de cuero, sebo y cordobanes aumentó la oferta de carne en las haciendas ganaderas del Reino de Chile, generándose las condiciones para la masificación del consumo entre los sectores subalternos de la sociedad colonial. Hermanada junto a los vegetales, en preparaciones complejas, era parte integrante del «plato de fondo», cuya ausencia reiterada era señal de que la carestía se había instalado en la mesa. Más simple en la preparación, el bistec, trozo fresco, asado o frito en aceite o grasa, que podía emanar

aromas de ajo y cebollas, servido en plato grande, demostraba con su tamaño la abundancia, que se podía sufragar en efectivo o mediante ficha.

Compañeros indispensables de los platos eran las bebidas alcohólicas y aromáticas, servidas en la mesa, compartidas en la cantina, filarmónica, en la casa o pieza donde los varones y damas se reunían en tertulia. El vino, chicha, cerveza, té, hierba mate y el café, sin olvidar las agüitas de hierbas, formaban parte de los actos alimenticios y de juerga. Los días de pago eran especialmente propicios para gastar en comida, bebida y sexo, también en juegos, en un singular universo de sociabilidad entre fiesta y pendencia.

Instalados en Tarapacá los agentes del Estado, profesionales y empresarios experimentaron un ascenso social respecto del lugar que ocupaban en la estructura social en Santiago, Valparaíso y otras ciudades agrarias. Seguían gestionando sus conocimientos y administrando capitales reducidos, pero en Iquique los puertos y pueblos salitreros se incorporaron en la dirección de la sociedad salitrera, puesto que con su desempeño garantizaban el funcionamiento de la máquina estatal y de las funciones socioeconómicas que posibilitaban los negocios. Las fiestas cívicas, competencias deportivas, junto a la convivencia en el club y en los banquetes escenificaban la interacción subalterna de esta clase media con la aristocracia que administraba la acumulación salitrera. En los eventos públicos compartirían los usos y los estilos de los que dictaban; también lo que se debía comer y beber en la sociedad local, mientras en sus residencias se imponía el repertorio criollo, con insumos de mejor calidad, de preparación cuidada, acompañada de vinos de familia, y licores importados. Pescados, mariscos y aves de corral se incorporaban en la dieta, difiriendo al respecto con el menú primordialmente de tierra de los proletarios.

Los periodistas iquiqueños Osvaldo López y Nicolás Polo publicaron en 1903, bajo el seudónimo de «Juanito Zola», la novela *Tarapacá*, en cuyas páginas describen y critican la sociabilidad dominante de la aristocracia salitrera, mientras exaltan la germinal voluntad de organización reivindicativa de los trabajadores. En el esfuerzo por manifestar las injustas diferencias que sustentaban la estructura de poder, los autores destacan la abundancia en la mesa burguesa, ejemplificada en el servicio de almuerzo que el abogado Carlos Baeza ofrecía a Luis Mollo, sobrino emigrado desde Santiago en busca de fortuna, luego de una entusiasta noche de copas en el Club de La Unión:

Sobre el blanco mantel, se veían las suculentas viandas con que los aristócratas regalan ese exigente caballero llamado paladar. Lenguas de erizos, amarillas y bien gordas: rabanitos de la «Quinta Rojas»; queso Gorgonzola, de rojas cáscara; anchoas al natural, apio pelado, mantequilla, camaroncitos iquiqueños, jaivas sancochadas y otros platos y manjares más o menos esquisitos. No faltaban tampoco,

las botellas de vino Zavala, un frasco pequeño de champaña y una frutera, pletórica de plátanos, uvas y ciruela»...»Accedió Luis, á las insinuaciones de su tío y, con gran contento, vió que no iba mal, pues al terminar de engullirse la jaiva, le había desaparecido el mareo y se encontraba dispuesto á acometerle á la cazuela, el pescado, el *beefsteak* y el vino (Zola, 2006, pp. 70-71).

La descripción de Juanito Zola permite distinguir los productos y preparaciones consumidos en el comedor de una familia burguesa chilena, recorriendo las mismas estaciones culinarias que caracterizarán el menú de celebraciones y banquetes.

LA COCINA FRANCESA EN TARAPACÁ

La cocina y la denominación francesa de los platos se impusieron en la mesa pública de la burguesía salitrera y del alto funcionariado que administraba los negocios del Estado y de las diversas compañías industriales, comerciales, navieras y de la banca establecidas en el departamento. Esta predilección confirma que el mundo se había asentado en Tarapacá, provocando la contemporaneidad de sus principales procesos socioeconómicos con aquellos que se verificaban en las sociedades capitalistas centrales. Los gustos, las modas y las maneras que dominaban la esfera pública tenían por referente aquello que se había impuesto en la capital mundial del gusto burgués. El recurrente descorchar del champagne en los eventos sociales y en las cenas elegantes eran expresión de la fidelidad al «buen gusto» francés.

En la recreación imitativa de las normas culinarias, la sociedad iquiqueña se integraba a la «civilización» gobernante. Tenían los méritos para aquello, pues se encontraban gestionando una industria de vocación mundial, cuyos productos se exportaban a los principales mercados, en una constelación de transacciones mercantiles que los vinculaban con Londres, Liverpool, París, Le Havre, Hamburgo, Madrid, Berlín y Nueva York. Correspondía, entonces, exhibir y disfrutar los productos culturales que se instauraban en los clubes, restaurantes y banquetes de dichas ciudades mundiales. Este consumo podía ser financiado, puesto que la venta de salitre y el pago de los derechos de exportación permitían a los propietarios y administradores salitreros, así como a los burócratas encumbrados en la dirección político-administrativa, disponer de los ingresos suficientes para vestir como *gentleman* y comer cual *gourmet*.

Los antecedentes analizados permiten establecer dos fuentes principales para la difusión de la cocina francesa en la sociedad tarapaqueña. En primer lugar, los inmigrantes franceses, cuya participación en las actividades provinciales se sitúa en los últimos años de la dominación peruana, los aristócratas chilenos asentados en Iquique luego de la Guerra del Pacífico y durante los meses de la instalación de la Junta

de Gobierno en 1891 y en tercer lugar, los escasos ciudadanos catalanes y españoles de prosapia burguesa, dedicados a los negocios salitreros, industriales y comerciales. El censo de 1907 establece que en el departamento de Tarapacá habitaban 218 súbditos franceses, 172 varones y 46 mujeres, concentrados mayormente en las localidades urbanas de Iquique, Huara y Pozo Almonte. El viajero y diplomático francés André Bellesort, residente en Iquique durante el verano de 1897, describe el origen y las relaciones que sostenían sus connacionales:

Entre nuestros compatriotas que viven en Iquique, los unos emigrantes, fueron empujados por las decepciones de su primer embarco en Valparaíso, los otros, antiguos colonos de Lima, a causa de la ruina del Perú. Estos últimos se rememoran con tristeza la dulzura de la vida pasada. La Guerra del Pacífico los echó del paraíso terrenal y olvidaron la bancarrota pública, la hora siniestra en la que el papel moneda no valía nada y los billetes de cinco francos se compraban a seis centavos. Solo quieren acordarse de la hospitalidad que allí recibieron, de la amabilidad de las cosas y de la gente. La mayor parte de ellos busca la compañía peruana (Bellesort, 1897, p. 29).

Este colectivo, cuya importancia demográfica disminuía al comenzar el siglo XX, habría practicado en sus residencias las cocinas territoriales originarias, en cuya preparación se imponían diversos ingredientes: mantequilla, crema de leche, manzana, aceite de oliva, *foie gras*, setas, aceituna, hierbas aromáticas, tomate, carne de cerdo, cerveza, tocino y salchicha. Al mismo tiempo, la predilección ciudadana y los imperativos del negocio suponían la presencia de cocineros formados en los conocimientos y habilidades que requerían la preparación minuciosa de múltiples recetas. Serían, posiblemente, un recurso escaso y bien remunerado, en el contexto de la tacañería que caracterizaba el pago por el trabajo realizado. Conociendo el gusto y dominando el arte, suponemos, un maestro cocinero francés, *de premier ordre* ofrecía sus servicios mediante aviso, en español e inglés, en *El Nacional*, cuya redacción permite conocer dónde se encontraba la clientela demandante: «Uno bastante competente ofrece sus servicios para la preparación de comidas, para banquetes especiales en casas particulares, y también, para el servicio culinario de administraciones de oficinas salitreras»¹⁴.

Cuando la gastronomía francesa dominaba el buen comer de la élite, el ciudadano Evaristo Duclos promovía las iniciativas «civilizadoras» de la Alianza Francesa, cuyo Consejo Superior residía en París, mientras sus adherentes tarapaqueños habitaban en Iquique, Oficina San José, San Pablo, Santa Ana, Agua Santa, Argentina, Gallinazo y Estación Central. Esta obra de propaganda intelectual y moral perseguía

¹⁴ *El Nacional*, 8 de agosto de 1902.

los siguientes propósitos educacionales, según explicaba Duclos a José Dolores Caviedes, vecino del pueblo de Huara:

Propaga en las colonias i en las naciones extranjeras la lengua de la madre patria. La Alianza Francesa llena su misión, fundando i sosteniendo escuelas en las cuales se enseña el idioma francés, justamente con los otros conocimientos que constituyen la institución primaria.

No se trata de una obra egoísta i exclusiva de nacionalidad propia, sino también de una obra de beneficencia i de educación á los extranjeros que merece acogida benévola de todos los espíritus amantes de la instrucción del pueblo. Un bello programa i una gran conquista para la civilización¹⁵.

Sin duda, la aristocracia salitrera consideraba su gusto por la comida, vinos, quesos y el champagne francés como una demostración de civilización, de la contemporaneidad de sus hábitos con las pautas de consumo conspicuo que se imponían donde habitaba el capital burgués. Francia fue el referente en las ideas políticas, arquitectura, mobiliario, sistema educativo, vestuario femenino y apreciación musical, aprendizaje e imitación facilitados por la circulación de libros y revistas, las pasantías de intelectuales franceses y el conocimiento del idioma entre los miembros de la clase dirigente.

Los banquetes de la élite dirigente se organizaban mediante un menú donde destacaban platos, postres, vinos y licores de origen francés, como *Filet Mignon la Richelieu*, *Petit Filet Peringord*, *Asperges Sauce Gascogne*, *Cailles a la Chasseur*, *Voul-au-vent*, *Glacé aux Anandes*, *Bombée Glacé*, *Chateaux Margaux*, *Bordeaux Buorgogne*, y *Champagne Metropole*. Dichas preparaciones constituían el plato principal de la celebración, el momento culminante del disfrute gastronómico, quizás cuando la conversación sobre negocios salitreros y política se acallaba para facilitar la comunión de los sentidos ante el espectáculo de aroma, texturas y colores puesto en la mesa, mientras en la copa reposaba el vino indispensable, auténticamente francés.

Con el gusto y el paladar educados en París, en los restaurantes santiaguinos y en las mesas opulentas, decididos a construir el Estado nacional en el territorio conquistado, un colectivo destacado de la oligarquía se instaló en Iquique para dirigir el proceso de deconstrucción del sistema sociocultural peruano y la instalación de una nueva comunidad política y de negocios destinada a garantizar la expansión del capitalismo salitrero y los ingresos fiscales mediante el cobro de los derechos de importación y exportación desde los puertos de la provincia. Los Intendentes de Tarapacá (1880-1890), José Alfonso, Francisco Valdés Vergara, Gonzalo Bulnes Pinto y Guillermo Blest Gana, posiblemente contribuyeron a difundir en la sociedad

¹⁵ *El Nacional*, 18 de enero de 1897.

local el estilo culinario francés, disfrutado en sus viajes y residencias en la capital de la moda y el *bon manger*. Posteriormente, la organización de la Junta de Gobierno, 12 de abril de 1891, presidida por el capitán de navío Jorge Montt e integrada por Waldo Silva Algue, presidente del senado y Ramón Barros Luco, presidente de la Cámara de Diputados, sus ministros y asistentes, habrían robustecido la preferencia francesa en la mesa, elegante y refinada, de los principales de la sociedad salitrera.

Entre los políticos «sublevados» se encontraba el ministro de Relaciones, Justicia, Culto e Instrucción Pública Isidoro Errázuriz, quien no solo destacaba en el Congreso Nacional, sino que era también un *gourmet* excepcional, cocinero y literato. Tradujo el *Gran Diccionario de la Cocina* de Alejandro Dumas, quien, según afirma Hernán Eyzaguirre, «le enseñó a comer y moldeó su refinado paladar» (Eyzaguirre, 1986, p. 81). Guiado por su vocación gastronómica y dado que el gusto no se abatía en las contiendas, es posible suponer que entre la sociedad iquiqueña, mayoritariamente afín al bando antibalmacedista, Errázuriz haya proseguido comentando y cocinando según los dictados del maestro Dumas.

La adopción de las formas francesas constituyó un marcador de pertenencia y diferenciación en la sociedad salitrera. Desde la élite dirigente este influjo cultural permeaba las capas medias urbanas, alejándolas de la clase obrera. Sin embargo, en las filarmónicas, la música y los bailes de origen francés, cuadrillas y lanceros, animaban, sin distinción, el divertimento de los trabajadores y administrativos congregados en la noche, en el salón urbano o pampino, para remediar, en la confraternidad festiva, el fragor del trabajo.

LA COCINA CRIOLLA TARAPAQUEÑA

En la mesa de las familias peruanas, la cocina tarapaqueña alimentaba las nostalgias y reafirmaba la voluntad identitaria. Era una gastronomía que desplegaba sus cualidades en el espacio privado, practicada por las mujeres de la familia o por el personal doméstico en las residencias y establecimientos gastronómicos.

Preparar los platos y bebidas era un ejercicio de neta peruanidad, un acto de pertenencia que vinculaba a los comensales con sus ancestros coloniales, con los hombres y mujeres asentados en San Lorenzo, San Andrés de Pica, San Antonio de Matilla, Santo Tomás de Camiña y San Salvador de Huatacondo y el Puerto Mayor, desatando la impronta española sobre las heredades desérticas. En el fogón colonial se cocinó la reunión y la mezcla entre la mestiza olla española y la culinaria mestiza indígena. Más tarde, los esclavos africanos incorporaron sus gustos y sazones. En esta diversidad se acuñó la cocina tarapaqueña, integrante de la matriz socioeconómica del sur desértico del virreinato.

El cocinero Gastón Acurio expone en un notable párrafo el origen de la cocina criolla, proceso que estimamos, también, se verificó en las residencias tarapaqueñas durante el largo ciclo colonial, puesto que habitaban los mismos sujetos y sus respectivas memorias alimentarias:

[...] nuestra cocina criolla está plagada de ejemplos en que los ingredientes de aquí y de allá de pronto se dieron un abrazo definitivo y contundente, el cual dio origen a todos los platos que hoy la conforman y lo que es más fascinante aún es que en ningún caso podemos afirmar que unos ingredientes pretendieron ser más importantes que otros, sino que poco a poco fueron ubicándose de forma casi melódica en torno de una receta a la que el tiempo y la sabiduría popular fueron dándole sus propia partitura (Acurio, 2006, p. 22).

La cocina tarapaqueña, hija del mestizaje de cocinas mestizas, anclaba sus preparaciones en los productos de la despensa andina —papa, maíz, ají, huacatay, cuy— fusionados con los ingredientes de la olla española, en donde predominaba la carne de res, cerdo, cordero, las legumbres, junto a las aves de corral, gallinas, patos, pollos y pavos. Los insumos se acrecentaban con la participación de los productos lácteos, leche, mantequilla y quesos, que aumentaban la dotación de proteínas e hidratos de carbono en la dieta regional. En ella, destacaban también pescados, mariscos y algas que el litoral proveía, mediante recolección en la rompeola o mar adentro en la pesca de bote. Todos ellos, según la ocasión, inmersos y acogidos en adobos de orégano, pimienta, ajo, laurel, huacatay, comino y el culantro fresco.

En esta cocina diversa convivían lo cocido y lo crudo, cuyas expresiones características eran el puchero y el ceviche, cuyas bondades señalaban, además, el universo de recetas calientes y frías que era posible degustar, del modo en que lo hacían la cazuela y el puchero. Las carnes asadas o fritas eran un repertorio espléndido de aromas y sabores, bistec, chicharrones y anticuchos afirmaban la predilección por las carnes, destacando las distintas preparaciones del cuy. Desde el mar, la corvina, el lenguado, el dorado, la albacora, el congrio rojo o negro¹⁶ eran invitados recurrentes sea frito, sudado o en escabeche. Destacaba lo picante aportado por el ají y el rocoto, que daban nombre y definición masculina a las preparaciones: picante de conejo, picante de gallina, picante de guata con pata, mientras que en los puertos y aldeas costeras, el picante de mariscos, el picante de loco y picante de lapa demostraban la principalidad de estas preparaciones en el buen comer de los tarapaqueños, cuya expresión culminante se encontraba en la papa a la huancaína, cremosa y picante, guarnición indispensable de diversos platos de carnes y pescados.

¹⁶ Francisco Vidal, 1880, pp. 17-18.

La papa desmenuzada, carne o marisco en trozos pequeños, constituían la mezcla de claros tonos, receptora de lo picante que otorgaba personalidad a los ingredientes, provocándolos para que revelaran sus aromas, favoreciendo la síntesis que desvelaba el sabor. La guarnición de arroz, graneado y blanco, estaba siempre presente para atemperar el furor de la mezcla. El vino de Matilla, del Valle Central de Chile o la cerveza fresca, importada o nacional, eran compañeros inseparables de estos platos opulentos. La limonada, la sangría, el mote eran las bebidas refrescantes para superar la calor, al decir de los antiguos tarapaqueños. Por supuesto, siempre al alcance de los comensales la chicha de jora y de algarroba.

La fusión originaria se extendió a la repostería, imponiéndose el azúcar de caña, destacando la chancaca como ingrediente principal de las elaboraciones que remataba el almuerzo o la cena, antes del licor y el cigarro, cuando los ingresos lo permitían. El arroz con leche, al parecer de antecedente árabe, el suspiro limeño, bizcochos de canela y los picarones, entre otras exquisiteces, demuestran el abrazo enjundioso de estilos e ingredientes, bajo la mano hábil y el gusto delicioso de las mujeres tarapaqueñas. El alfajor de ancestros moros fue asimilado y redefinido en la cocina provincial, alcanzando su preparación en Matilla, Pica y San Lorenzo, calidades de sabor y textura que se incorporaron definitivamente a la dimensión dulce de la gastronomía provincial.

LA MULTICULINIARIEDAD EN LA COCINA PÚBLICA

Gracias al menú, el placer se iniciaba con la lectura atenta, provocando en el conocimiento o la ignorancia de las preparaciones la imaginación o la reminiscencia de aromas y sabores que predisponían la emoción y al cuerpo para el disfrute. Era una carta que cuando se desplegaba en la mesa invitaba a distintos viajes, según las preferencias del cliente, sea hacia la tierra de las carnes rojas, hacia las playas de peces y mariscos, o hacia el reino de las aves, siendo más habitual, que el periplo recalara en cada territorio alimenticio tomando porción de sus delicias. Viajes alternos que culminaban en los dulces postres, en las mezclas fragantes del té o café de grano, mientras un oloroso cigarro despedía en sus volutas el agradecimiento del comensal satisfecho. Siempre la travesía era acompañada, cual estiba indispensable, por vinos y licores nacionales e importados.

La presencia de menú en la industria gastronómica tarapaqueña puede considerarse una respuesta organizada ante la abundancia relativa de provisiones, garantizada por la cadenas logísticas de abastecimientos y frente a la diversidad de tradiciones alimenticias que manifestaba la multitud residente. Acogían y manifestaban la tendencia hacia la homogeneización de los gustos culinarios en la escena pública, mientras en la mesa familiar pervivían las preparaciones originarias, que sustentaban el carácter multiculinario de la sociedad salitrera.

La oferta gastronómica de los distintos comedores, difundida también a través de los periódicos, contribuía a remontar las fronteras culinarias que separaban a la poblacional multinacional (Arnaiz, 2002, p. 16), facilitando la integración de insumos, preparaciones, sabores y aromas en la mesa pública. La incorporación de platos de origen francés, italiano, español, peruano y chileno, entre los principales, de fiambres y bebidas alcohólicas, fue la estrategia utilizada, sin antecedentes de un concierto previo de los agentes de la industria para incorporar las diversas culturas en una carta plural, donde podían reconocer y reconocerse las distintas funciones dietéticas, identitarias, políticas y morales asociadas al hecho alimentario. Por ello, en esta esfera eran más significativas las distinciones de clase que las surgidas de la pertenencia nacional.

De este modo, la cocina pública y el menú que la organizaba exhibían el nuevo orden alimentario que surgía en la sociedad tarapaqueña, interactuando con el proceso de industrialización de la explotación salitrera y la expansión de la urbanización portuaria y pampina, junto a las transformaciones del mercado del trabajo provocado por la irrupción de los diversos colectivos nacionales. De este modo, el inventario de los comportamientos alimentarios de los comensales tarapaqueños se inscribía en el complejo sistema sociocultural de la sociedad tarapaqueña. Así lo pregonaba Justo Pastor Peralta, propietario del Gran Restaurant Siglo XX:

*Si te gusta á la francesa
la comida bien servida
y que te alargue tu vida
por comer siempre decente
acudid al Siglo XX.
Si un picante a la peruana
te pide el gusto algún día,
acuérdate que á porfía
te lo ofrece competente
el dueño del Siglo XX
Si te agrada á la italiana
Una comida pessata,
Y con ella no revientas
O no cantas la Traviata,
quedarás siempre contenti
acudiendo al Siglo XX¹⁷.*

¹⁷ *Almanaque comercial del Pueblo de Iquique*, 1900.

El orden alimentario construido mediante la interacción de culturas alimentarias y la imitación creativa de procedimientos y preparaciones —particularmente francesas, peruanas, italianas y españolas— se manifestaba en la selección de los productos, las formas de elaboración y composición de los platos, los horarios de las comidas, las reglas de urbanidad y el presupuesto invertido por el establecimiento, así como por el comensal adquiriente. Entonces, la carta ofertante contenía el debate que habitaba en la industria gastronómica, en tensión ante los ejes respuesta-propuesta ante los factores que intervenían en la constitución de la demanda alimenticia pública. La selección y elaboración de los platos replica, entonces, las preferencias conocidas y estimadas de los comensales, al mismo tiempo que instalará en el imaginario nuevas recetas tomadas de la oferta culinaria multinacional, las cuales definirán aquello que se considerará distinguido, saludable, nutritivo, fresco y gustoso.

Sin duda, los periódicos locales contribuyeron a fundar y reproducir el espacio público alimentario mediante la publicidad comercial y cobertura de los eventos sociales. La propaganda fue un factor decisivo en el proceso de estructuración de la demanda alimenticia y en la definición de las preferencias individuales y colectivas, puesto que junto con informar, en primer lugar, de las provisiones en los almacenes, permitía difundir el relato acerca del origen y calidad de los productos, generalmente garantizados mediante certificados, medallas o diplomas de instituciones y eminencias científicas, generalmente francesas y alemanas. De este modo, la prensa escrita ejerció de mediadora entre los comensales y la industria gastronómica, difundiendo mensajes portadores de innovación alimentaria, así como de aquellos que saludaban la conservación de las antiguas costumbres. En este contexto los redactores comprendieron la condición cosmoculinaria de la sociedad regional y la pretensión aristocratizante de la élite dirigente, estimulando la imitación de los gustos y preparaciones extranjeras.

Las preferencias de los comensales, fundadas en sus distintas adscripciones culinarias, constituyen el primer factor para la organización del menú, tanto en su estructura como en el contenido de los platos. Estos tarapaqueños tenían una escala de preferencias donde concurrían las carnes rojas, pescados, mariscos y verduras, frescos o conservados. Ingredientes básicos que recibirán distintas preparaciones, según recetas de diversos orígenes territoriales, que serán nombrados y reconocidos en francés, español o inglés, según la calidad del convite y del recinto alimentario. La valoración nutricional de los ingredientes constituía un factor decisivo de selección. Las carnes rojas eran el eje de la alimentación social, en torno a cuyos platos se organizaba el menú y el acto comensal. El abordaje con tenedor y cuchillo era el momento estelar del almuerzo, cena o banquete.

Si bien es posible estimar la predilección de la carne entre clases y nacionalidades, su consumo y su aporte nutricional estaba condicionado por los ingresos de los comensales. La estructura de remuneraciones de la economía tarapaqueña permitía financiar el crecimiento del consumo de carne per cápita, haciendo posible el aumento promedio de las proteínas animales en la alimentación general. Sin embargo, la élite dirigente obtenía de la provisión cárnica una fracción más elevada de proteínas, calorías y grasas en comparación a los trabajadores manuales, que complementaban su dieta con la ingesta mayor de legumbres.

Junto a la saciedad que provocaba frita, asada o cocida, con guarnición, salsa o desnuda y apetitosa sobre el plato, la carne era considerada un alimento masculino, cuya ingesta renovaba la fuerza y reafirmaba la virilidad, adquiriéndose el vigor del animal sacrificado, del toro, macho y reproductor. Los varones, junto a las opuestas idealidades socioeconómicas, habían sostenido un ideal de nutrición que les garantizaba buena salud y reciedumbre física, y facilitaba la regeneración de la vida, agotada cotidianamente en el esfuerzo fabril, los negocios públicos o el cálculo cotidiano de la ganancia.

En las tradiciones culinarias predominantes —francesa, chilena, peruana—, la dulcería era un ingrediente indispensable que acompañaba, como postre, la ingesta de carnes, verduras, pescados y mariscos. Indispensables en la hora del té, en la fiesta infantil, en las tertulias o las visitas de cortesía a que acostumbraban las familias burguesas y de la variopinta clase media local. La repostería peruana, heredera del sabor y de la imaginería gastronómica colonial, donde convergía el mestizaje hispano-andaluz, se ofrecía a los comensales a través de las creaciones de la Pastelería del Buen Gusto, satisfaciendo la demanda del indispensable sabor dulce y, quizás, la voluntad identitaria de los antiguos tarapaqueños, que en la población salitrera mantenía vigencia: «En esta acreditada pastelería se elabora toda clase de dulces y bizcochos de uso en Lima; comprometiéndose a dejar satisfecho el gusto más exigente. Contando la casa con un competente operario de la Pastelería Bejarano en Lima»¹⁸.

La posición en la jerarquía social, los recursos monetarios atesorados y el tiempo disponible como dominio o sujeción, constituirán indicadores de los perfiles de comensalidad que se distinguían en la escena pública. Por una parte, el consumo alimentario conspicuo, devoto de los sabores franceses, practicado en restaurantes y banquetes cuya carta estaba formada por platos y alimentos de distintas nacionalidades y procedencias, nombrados preferentemente en francés, en cuya preparación participaban diversos tipos de carnes y verduras con abundantes salsas y acompañamientos, servidos con vino y champaña, significando distinción y poder. Por su parte

¹⁸ *El Oasis*, 9 de enero de 1895.

el consumo proletario tenía lugar en cantinas y fondas, combinaba la provisión de carnes rojas, legumbres y cereales en platos de fácil y rápida preparación, destinados a saciar la demanda fisiológica y de convivencia masculina.

La construcción identitaria constituye un factor relevante a considerar en el proceso de confección del menú, por cuanto los comensales afirmaban su pertenencia de clase o nacional manifestando sus preferencias alimentarias frente y entre los demás. Por lo tanto, la comida que se oferta y adquiere posibilita la inclusión y la exclusión social. No había obreros entre los comensales de los banquetes del Club de La Unión o en aquellos realizados en los restaurantes de Cavanca o los hoteles de Huara; tampoco administradores y propietarios concurrían hasta las fondas y cantinas que frecuentaba la multitud obrera para su alimentación. El lugar manifestaba los distintos menús, síntesis dinámica de las preferencias culinarias de los grandes bloques identitarios.

La demanda alimenticia de la población local y aquella que provocaba la corriente de viajeros chilenos y extranjeros y los visitantes de las oficinas y pueblos de la pampa, generaron las condiciones para el desarrollo de la industria gastronómica, cuyos establecimientos principales se encontraban en Iquique, Huara, Pisagua, Caleta Buena y Pozo Almonte. La competencia entre hoteles y restaurantes al parecer fue intensa, pues los diarios locales, anuarios y almanaques editados en la provincia llevaban en sus páginas *reclamee* o avisos que destacaban la calidad del servicio, la cantina abastecida de vinos y licores de las mejores marcas y los módicos precios que ofrecían estos establecimientos. Es ilustrativa, por cuanto expresa la voluntad de satisfacer la demanda multiculinaria, la presentación del Restaurante Español, propiedad de Cosme Barnés, publicada en *El Nacional*, en agosto de 1895:

Pongo en conocimiento del público que me he establecido en este puerto y he abierto un resturant a media cuadra de la plaza Prat, donde puedo ofrecer á mis favorecedores; comida á la Española, Chile, Francesa, Italiana y servir lunch y cenas a todas horas del día y de la noche.

Una bien provista cantina con toda clase de licores del país y extranjeros, especialidad de ponche de leche, chicha de uva y de manzana, cerveza inglesa, Santiago, Concepción, Valdivia, cigarros, puros y cigarrillos. Champagne, Oporto, Jerez, legítimos y demás vinos de mesa de las más acreditadas marcas. Se sirve á la carta, y se recibe pensionistas; precios módicos y esmerado servicio. La cocina está a cargo de un excelente cocinero¹⁹.

¹⁹ *El Nacional*, 10 de agosto de 1895.

La lectura de una selección de menús ofrecidos por los diversos restaurantes y de aquellos que fueron servidos en algunos importantes banquetes organizados por la clase dirigente de Iquique, permite distinguir el predominio del modelo francés, cuya estructura estaba formada por los siguientes elementos: entrada, sopa, pescado, ensaladas, carne asada, postre, en torno a los cuales se organizara la confección de los distintos platos. Así, el diseño del menú permitía utilizar variados alimentos, alternar los ingredientes básicos empleados en los platos y utilizar distintos tipos de cocido, garantizando en el proceso constructivo la correcta secuencia gustativa ofrecida al paladar, cuya deriva permitía viajar desde los sabores suaves hasta los más fuertes, culminando en el dulce del postre o del licor. Los alimentos empleados permiten reconocer la relativa abundancia y diversidad de provisiones de que disponían los cocineros tarapaqueños para elaborar los distintos platos y postres que ofertaba la industria gastronómica.

Recogiendo el clamor de las tradiciones culinarias principales, los platos tenían por compañero indispensable la provisión adecuada de vino, champaña y licores, servidos y consumidos en riguroso orden durante la excursión gastronómica. La sociedad salitrera era un concierto de bebedores²⁰, también jerarquizada según la graduación alcohólica ingerida, origen y frecuencia del consumo. Quizás los lectores del periódico *El Oasis*, editado en Iquique, valoraron más aún los caldos que disfrutaban al leer el artículo redactado por el poeta Rubén Darío, publicado por un medio iquiqueño, quien exaltaba las cualidades del vino tinto y la champaña, embajadores principales de los mostos de Francia en la mesa tarapaqueña:

El vino tinto es buen compañero viejo, reconfortante, jovial, caballero francés de nobleza roja; sabe de cuadrillas y galopas y dá los besos en plena mejilla, á las mujeres descotadas: el vino tinto es sangre embotellada: va acompañado al guisado, y arrastra su manto de púrpura. Este vino rey que busca las venas y el cerebro, lleva la nota entusiasta en las comidas... El francés ama el vino como el chino el té. El champaña viene después: mujer desnuda y blanca con cabellera de oro. Llega derramando perlas, el gentil Buckingham de los vinos, el preferido de los labios rojos, que produce las argentinas carcajadas. El champaña da audacia, vivacidad, lujuria...²¹.

En Iquique y las oficinas salitreras, los banquetes, el *lunch* y los bailes sociales eran acciones colectivas, constructoras y reconstructoras de comunidad, de pertenencia de clase y de adhesión nacional, y expresaban identidad y diferenciación entre los colectivos sociales. En la mesa, las preferencias culinarias, los modales, los modos

²⁰ La denuncia del alcoholismo en Tarapacá fue una actividades realizadas por el dirigente político Luis Emilio Recabarren y por dignatarios de la Iglesia Católica.

²¹ *El Oasis*, 9 de febrero de 1895.

de servir y los actos verbales permitían reconocerse como semejantes y diferenciarse, en consecuencia, de los otros. Los códigos procedimentales y de comportamiento expresaban la jerarquía entre los comensales y la distinción entre los iguales, facilitando la escenificación del poder de la élite dirigente. Dichos actos constituían momento y lugar en que se manifiestan, enhebraban y reforzaban las relaciones entre los segmentos salitreros, tecnoburocráticos y mercantiles de la sociedad tarapaqueña. Ellos eran quienes ejercían el mando de las compañías salitreras, comerciales y financieras y gestionaban la maquinaria del Estado.

El banquete ofrecido por la comunidad peruana en el restaurant Cathey de la península de Cavancha el 22 de diciembre de 1904 al ministro de Relaciones Exteriores del Perú, Javier Prado Ugarteche reprodujo cada uno de los ritos que caracterizaban la comensalidad de la burguesía tarapaqueña:

Ayer pasó por este puerto, en viaje de regreso a su patria, el ex Ministro del Perú en Buenos Aires y actual Ministro de Relaciones Exteriores del Perú, don Javier Prado y Ugarteche, uno de los diplomáticos más jóvenes y prestigiosos de la vecina República del Norte.

En la tarde el señor Prado fue obsequiado en el Restaurante Cathey con un espléndido banquete por varios de sus compatriotas de la colonia peruana. Ofreció la manifestación en cortas pero elocuentes frases el señor Eduardo Muecke (cónsul interino del Perú) contestando Prado con frases de agradecimiento.

La fiesta terminó a las 11 p.m. dirigiéndose los manifestantes al Club Peruano, donde se bebió la última copa de champagne por el feliz viaje de señor Prado a quien acompañaron hasta el muelle donde lo despidieron.

La convivencia de estos comensales se agregaba como dispositivo de poder a la constelación que formaban el capital, las normas jurídicas, las fuerzas armadas y el conocimiento tecnológico y mercantil que favorecían la reproducción del capitalismo salitrero. De este complejo sistema de sociabilidad comensal y poder participaron y fueron actores destacados los destacados burgueses peruanos de Iquique.

LA MESA DE LOS TRABAJADORES

El sistema alimentario debía responder a los requerimientos del sistema productivo, anclado en el esfuerzo muscular de los trabajadores en las faenas mineras, urbanas y portuarias. Esta fuerza, sometida a extenuantes jornadas laborales, encontraba en el trozo de vacuno, cordero, cerdo o aves de corral, la provisión de proteínas, calorías y grasas, indispensables para la garantizar la formación y regeneración de la constitución física del trabajador, sin las cuales la inversión capitalista se tornaba estéril.

La reproducción de la fuerza de trabajo exigía generar en el comensal, luego de abandonar la mesa, la convicción de saciedad, de haber ingerido lo suficiente y necesario para volver a la calichera, al muelle, al ferrocarril o perseguir la veta mineral; también a las cuentas, a expender artículos o dirigir los negocios.

La pensión, fonda o cantina proveían de alimentación a los obreros, antes, durante y tras finalizar la jornada laboral. Estos negocios familiares constituían un refugio de lo femenino, donde las habilidades socialmente consideradas de la mujer se esmeraban en la preparación y en el servicio cotidiano de los platos y bebidas. Por ello, los afanes comenzaban de madrugada, hacia las cinco de la mañana, cuando el ajeteo de ollas, servicios y manipulación de las viandas anunciaba la preparación del desayuno, contundente y reparador: bistec con cebollas y un jarro de té, dulce y oloroso. Había quienes llevaban el desayuno en su lonchera, llevando a las faenas calicheras un trozo de asado, pan y la infaltable botella de té.

El menú del almuerzo revelaba el predominio de la culinaria popular chileno-peruana. Cuando en los mesones la fraternidad masculina y obrera devoraba los platos, las cocineras y asistentes preparaban el *lunch* que los operarios llevarían hasta sus lugares de faenas para degustarlo cuando el apetito resurgía. Entonces, según cuenta la señora Betty Mondaca, cuya madre daba pensión en la Oficina Santiago, extraían de sus bolsas, salpicón de pata con cebolla, pan y una botella pisquera o de vino en donde reposaba la infusión de té, la única bebida cuya ingesta diaria compartían obreros y propietarios. Luego de esta alimentación *in situ*, volvían los operarios a la pensión o cantina, aproximadamente a partir de la siete de la tarde, para ser atendidos y degustar el menú de la comida, que la testigo recuerda, consistía muchas veces en sopa de pata y bistec o carne asada junto a la irremplazable guarnición de arroz.

Los antecedentes aportados por la señora Mondaca son reafirmados por el informe de la comisión parlamentaria de la Cámara de Diputados, que visitó las oficinas salitreras en octubre de 1913, constatando la rutina alimentaria de los obreros de la pampa:

En cuanto a la alimentación, he aquí las comidas y las horas en que se distribuyen: Desayuno, a las 6:15 am; un churrasco, es decir, un bistec con huevos, o con papas, o con cebollas, café y pan; almuerzo, a las 11; chupe, es decir, una carbonada o cazuela abundante, un segundo platos de porotos bien guisados y pan; a las 2 ½, lunch igual al desayuno; sustituyéndose el café por un vaso de chicha de jora o un vaso de vino; comida a las 7, igual al almuerzo. Esto es lo habitual y vale en la fonda o en la cantina particular de setenta y cinco a noventa pesos mensuales.

Las familias comen más o menos lo mismo, preparando ellas sus comidas, pues la carne y el pan son muchos más baratos en la pampa que en cualquiera ciudad del centro o sur del país.

La comensalidad pública de los trabajadores de la pampa se organizaba según los requerimientos productivos impuestos por la compañía salitrera, que extendía mediante este expediente su pretensión de dominio. Sin embargo en el menú se manifestaba la vocación identitaria de los «gañanes», cuya vertiente culinaria enraizada en el mestizaje colonial de hispanos y mapuches o en las tradiciones de la cocina criolla peruana, representada en este menú por la chicha de jora, se imponía sobre los gustos de los obreros bolivianos, italianos y españoles, cuyas preferencias solo podían manifestarse en la mesa privada. De este modo, en la mesa pública de la pampa salitrera la gastronomía y el gusto mestizo de los gañanes determinaban los contenidos del menú proletario.

CONCLUSIÓN

Los nexos entre Tarapacá y el Valle Central de Chile forjaron sus primeros antecedentes durante la invasión de los súbditos de Castilla cuando el encomendero de Tarapacá, apropiador de Huantajaya y de las tierras feraces de Arequipa, el extremeño Lucas Martínez de Vegazo, financió la empresa de conquista de Pedro de Valdivia, quien si bien no temía a la muerte, como rezaba el blasón familiar, sí temía al fracaso del empeño y la multiplicación de las deudas. Los caudales acumulados mediante la desposesión de los hombres y la tierra de las minas de plata en la vertiente oceánica del territorio contribuyeron a pagar la violencia del conquistador y la fundación de Santiago.

De este modo se fueron ocupando las tierras indígenas y los baldíos del desierto, de los valles y las espesuras de la selva, bajo la común obediencia al Rey y al dinero generado por el trabajo de los otros. Así comenzó la relación que hemos explorado en su vertiente comensal.

Ambos territorios compartían marginalidades. Tarapacá era el término de los dominios de la blanca ciudad del Misti, sin más recursos que el esfuerzo de las comunidades de indios y criollos, sujetos al reventón de la plata, pero carentes de recursos oportunos de agua para maximizar la ganancia. El valle central, situado en los confines del espacio colonial de Tierra Firme reunido en la seguridad autoritaria de las haciendas, era devoto del trigo, cuya venta segura en el espacio peruano facilitaba la reproducción económica de la capitánía general, y reducía la tristeza del confín. Ambas lejanías tornaban la mirada hacia el norte en procura de decisiones y ventura, hacia Lima, capital virreinal, y Arequipa, destino del menguado excedente tarapaqueño y de las familias principales asentadas en Camiña, San Lorenzo, Matilla y Pica.

La memoria regional señala que patriciado agrario-minero de Tarapacá, encabezado por Basilio de la Fuente, recurrió a la oligarquía agrario-mercantil del valle central para garantizar el aprovisionamiento del sistema alimentario que favorecía la ejecución de las faenas mineras en Santa Rosa y Huantajaya a fines del siglo XVIII. Valparaíso e Iquique, el puerto de los comerciantes de Santiago y la modesta caleta de pescadores y guaneros se entrelazaron mediante navíos de cabotaje que manifestaban en sus cargas la mutua conveniencia de la relación mercantil.

Mientras estos afanes del negocio se hacían a la mar articulando los territorios marginales del sur, en los fogones y cocina se fue verificando el mestizaje de las preparaciones, de los sabores y aromas. En Tarapacá la despensa andina, la cocina mestiza española y la culinaria de los afrotarapaqueños se reúnen y funden para constituir la cocina y el gusto criollo, practicado cotidianamente en los asentamientos de oasis y quebrada. En el valle central, entre tanto, se forjaba el mestizaje veloz que devenía en una nueva olla alimenticia que atenuaba la frontera étnica construida por el poder colonial.

Fue la inteligencia gastronómica de las mujeres del valle central y del desierto la que gestionó el mestizaje, acogiendo en cazuelas recetas distintas, creando novedosas preparaciones con las nuevas despensas puestas a su disposición, en la escasez y la abundancia, dándoles a probar y estableciendo dominio gustoso sobre los comensales reunidos y garantizando con su faena la reproducción de la vida y del trabajo.

Los gañanes que abandonaron las haciendas, el vagabundeo y las minas de Copiapó para instalarse en el desierto, guiados por la ilusión de un mejor salario, sin azotes y libres, fueron portadores de los platos y del gusto de factura colonial. También migraron, en la memoria, los burócratas y los señores, operarios y representantes del Estado y el capital. Al parecer, sin temor, esta multitud en la precariedad y opulencia de las oficinas, pueblo y puerto se dejó acoger por la cocina tarapaqueña, constituyéndose el encuentro en el fundamento alimentario de la sociedad salitrera y de la convivencia multiculinaria entre multinacionales.

En nuestro trabajo hemos propuesto las características principales del sistema alimentario que permitió, en el ciclo ascendente de la sociedad salitrera, la reproducción cotidiana de la fuerza de trabajo, fundamento junto al capital de la sociedad de producción que el capitalismo estableció en Tarapacá en los años posteriores a la guerra del salitre.

La interacción de mercados de producción, cadenas logísticas, casas importadoras, comerciantes minoristas y pulperías habilitó el arribo de los diversos alimentos que hicieron posible la multiculinaria que caracterizó el consumo doméstico de los diversos comensales. Mientras puertas adentro la cocina era memoria y afirmación territorial, en el espacio público era construcción identitaria y futuro común.

La desigualdad inherente al sistema social capitalista se manifestaba por tanto también en la mesa. En ella los comensales desplegaron sus respectivos instrumentos identitarios; unos buscando asegurar y reproducir su dominio social, mientras los más aspiraban a conquistar un lugar en el banquete de la vida. Por esta razón, la sociabilidad alimentaria, constructora de comunidad y pertenencia, expresó la voluntad de convivir de distintos iguales que se reconocían antagónicos en el conflicto socioeconómico.

La decisión de los obreros peruanos en la tarde del sábado 21 de diciembre de 1907 de no abandonar la escuela Domingo Santa María, a pesar de la certeza del castigo del Estado mediante la represión militar y participar del destino con chilenos y bolivianos con quienes habían compartido el mismo rancho constituye prueba de dicha convivencia.

BIBLIOGRAFÍA

- Acurio, Gastón (2006). *La cocina criolla*. Lima: El Comercio.
- Arnaiz, Mabel Gracia (2002). *Somos lo que comemos*. Barcelona: Ariel.
- Barros Arana, Diego (1979). *Historia de la Guerra del Pacífico*. Santiago: Andrés Bello.
- Bauman, Zygmunt (2006). *La globalización. Consecuencias humanas*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Benadava, Santiago (1989). *Derecho internacional público*. Santiago: Editorial Jurídica de Chile.
- Bellessort, André (1897). *Joven América, Chile-Bolivia*. París: Perrin et Cie.
- Billinghurst, Guillermo (1886). *Geografía de Tarapacá*. Santiago: El Progreso.
- Conti, Viviana (2002). *Una tierra y tres naciones. El litoral salitrero entre 1830*. San Salvador de Jujuy: Universidad Nacional de Jujuy.
- Espinoza, Enrique (1897). *Geografía descriptiva de la República de Chile: arreglada según las últimas divisiones administrativas, las más recientes exploraciones i en conformidad al censo general levantado el 28 de noviembre de 1895*. Santiago: Imprenta Encuadernación Barcelona.
- Eyzaguirre, Hernán (1986). *La cocina chilena*. Santiago: Andrés Bello.
- Feliú, Eugenio (s/f). «Las ciudades del salitre. Un estudio comparativo de los modelos de asentamiento en la Región de Antofagasta (Chile). El caso de las oficinas María Elena y Pedro de Valdivia». Tesis doctoral de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura, Barcelona.
- Giannini, Humberto (2007). *La metafísica eres tú. Una reflexión ética sobre la intersubjetividad*. Santiago: Catalonia.

- González, Sergio (1991). *Hombres y mujeres de la pampa: Tarapacá en el ciclo del salitre*. Iquique: Taller de Estudios Regionales.
- González, Sergio, María Angélica Illanes & Luis Moulián (1998). *Poemario popular de Tarapacá, 1899-1910*. Volumen X de las «Fuentes para el Estudio de la República». Santiago: Lom, DIBAM.
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- Halperin Donghi, Tulio (2002). *Historia económica de América Latina*. Barcelona: Crítica.
- López, Fernando (1913). *La provincia de Tarapacá 1912-1913*. Santiago: Librería Camilo Henríquez.
- López, Osvaldo (2006). *Tarapacá*. Iquique: Campvs.
- Núñez Atencio, Lautaro (1985). «Recuérdalo. Aquí estaba el lagar». La expropiación de las aguas del valle de Quisma. *Chungará*, 14, 157-167.
- Ovalle, Francisco Javier (1908). *La ciudad de Iquique*. Iquique: Imprenta Mercantil.
- Pereira Salas, Eugenio (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago: Universitaria.
- Prado, Alberto (1906). *Anuario Prado Martínez 1904-1905*.
- Rubial, Alberto (1994). *Gestión logística de la distribución física internacional*. Cali: Norma.
- Sánchez Fuentes, Rigoberto (2006). *Iquique en el siglo XX*. Santiago: Universidad Bolivariana.
- Sánchez Fuentes, Rigoberto (2008). *El recuento de los vivos. La población de Tarapacá en 1907*. Santiago: Universidad Bolivariana.
- Solari, Osvaldo (1985). *Geografía de los transportes y las comunicaciones*. Santiago: Instituto Geográfico Militar.
- Vidal, Francisco (1880). *Estudio sobre el puerto de Iquique*. Santiago: Imprenta Nacional.
- Zig-Zag (1908). *Anuario 1907. Guía de Chile*. Santiago: Zig-Zag.
- Zola, Juanito (2006). *Tarapacá*. Iquique: El Jote Errante.