



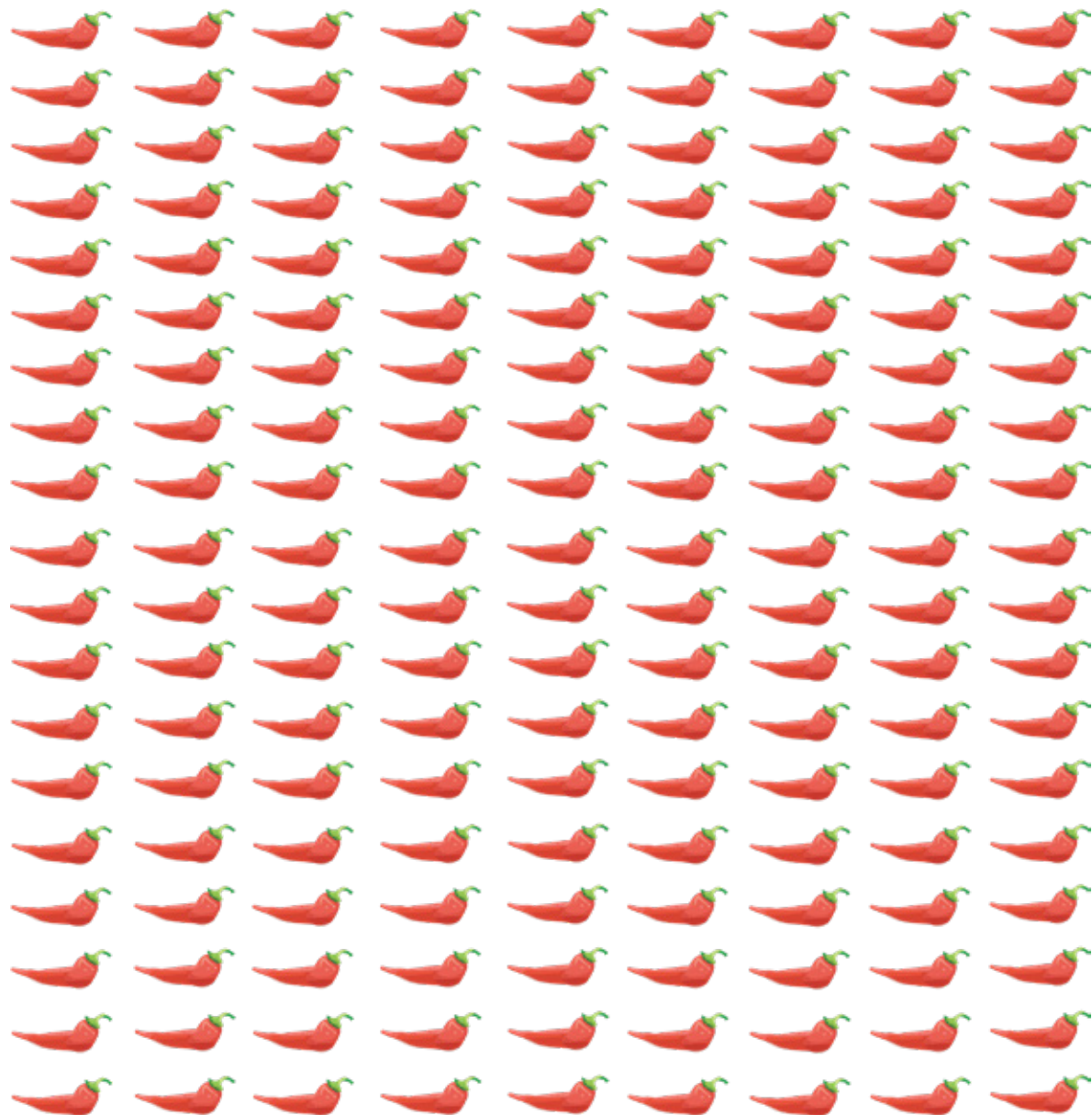
Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla: patrimonio rural del Maule

Ximena Quiñones, Roberto Fuertes, Eduardo Valdés,
Diego Muñoz, Cristian Yáñez, Rodrigo Acosta



El proyecto cuenta con financiamiento del
Fondo del Patrimonio Cultural del Servicio
Nacional del Patrimonio, correspondiente a
la Convocatoria realizada el año 2022.







Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla Patrimonio Rural del Maule

Ximena Quiñones, Roberto Fuertes, Eduardo Valdés,
Diego Muñoz, Cristian Yáñez, Rodrigo Acosta

Proyecto “El ají ahumado en zarandas y su producción por la comunidad campesina de Palmilla: estudio, identificación y caracterización para su puesta en valor y salvaguarda”.

Concurso Regional Estudios del Fondo de Investigación del Patrimonio Cultural, Convocatoria 2022, Sub-modalidad Investigación, registro y levantamiento de patrimonio cultural.

*Servicio Nacional del Patrimonio, Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.
Aprobado por Resolución N° 317 de 9 de agosto de 2023.*

Ejecutado por el Departamento de Ciencias Agrarias y Forestales de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Católica del Maule.

Comunidad asociada al patrimonio cultural: Junta de Vecinos Palmilla, Inscripción N°97811, con fecha de concesión de Personalidad Jurídica 22 de febrero de 1990.

Equipo de trabajo:

*Ximena Quiñones Díaz (jefa de proyecto), Roberto Fuertes García (profesional del estudio), Eduardo Valdés de la Fuente (profesional de participación ciudadana), Diego Muñoz Concha (especialista en aspectos botánicos y agronómicos del ají), Cristian Yañez Ilabaca (especialista en educación patrimonial y plan de difusión), Rodrigo Acosta Chamorro (especialista agrícola de terreno y asistencia audiovisual).
Diseño y fotografías: Cristian Yañez Ilabaca.*

Como citar este libro:

Quiñones X., Fuertes, R., Valdés, E., Muñoz, D., Yañez, C., Acosta R., (2024) Tradición campesina de ahumado de ají en zaranda de Palmilla: patrimonio rural del Maule. Libro de Resultados Proyecto del Fondo de Investigación del Patrimonio Cultural.

Registro de Propiedad Intelectual N° 2024-A-9409
ISBN: 978-956-418-779-2
Primera Edición: 500 ejemplares.
Noviembre de 2024.

Presentación

Este libro contiene los principales resultados del proyecto de investigación sobre el patrimonio cultural “El ají ahumado en zarandas y su producción por la comunidad campesina de Palmilla: estudio, identificación y caracterización para su puesta en valor y salvaguarda”, que fue financiado por el Fondo de Investigación del Patrimonio Cultural en su Convocatoria del año 2022, en la sub-modalidad Investigación, registro y levantamiento de patrimonio cultural. El proyecto fue ejecutado por el Departamento de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Católica del Maule en conjunto con la Junta de Vecinos de Palmilla, en representación de la comunidad campesina de Palmilla que es la cultora de la Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas. El proyecto contó con la valiosa colaboración del equipo profesional de la Oficina Agrícola de Linares, dependiente de la Dirección de Desarrollo Comunitario (DIDECO) de la Municipalidad de Linares, así como de la Escuela Januario Espinosa, dependiente del Departamento de Educación Municipal (DAEM). En particular queremos agradecer a la Señora Jacqueline Canales, directora de la Escuela por haber participado activamente, con su equipo docente, en el proyecto, así como por haber facilitado el uso de las instalaciones de la Escuela para las reuniones de trabajo y actividades de participación ciudadana.

La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas está en el corazón y en la vida cotidiana de todas las familias de Palmilla, incluso de aquellas familias que no participan directamente en la producción del ají. Para todas las personas quienes somos palmillanos, ya sea de nacimiento o por adopción, el ají ahumado es parte de nuestra identidad, o como dijo don Pedro Vergara, que en paz descansa, los palmillanos tenemos sabor a ají. Por estas razones, queremos que la Tradición sea reconocida también fuera de Palmilla como un patrimonio valioso, y ojalá que algún día, la Tradición sea reconocida como un patrimonio cultural de Chile.

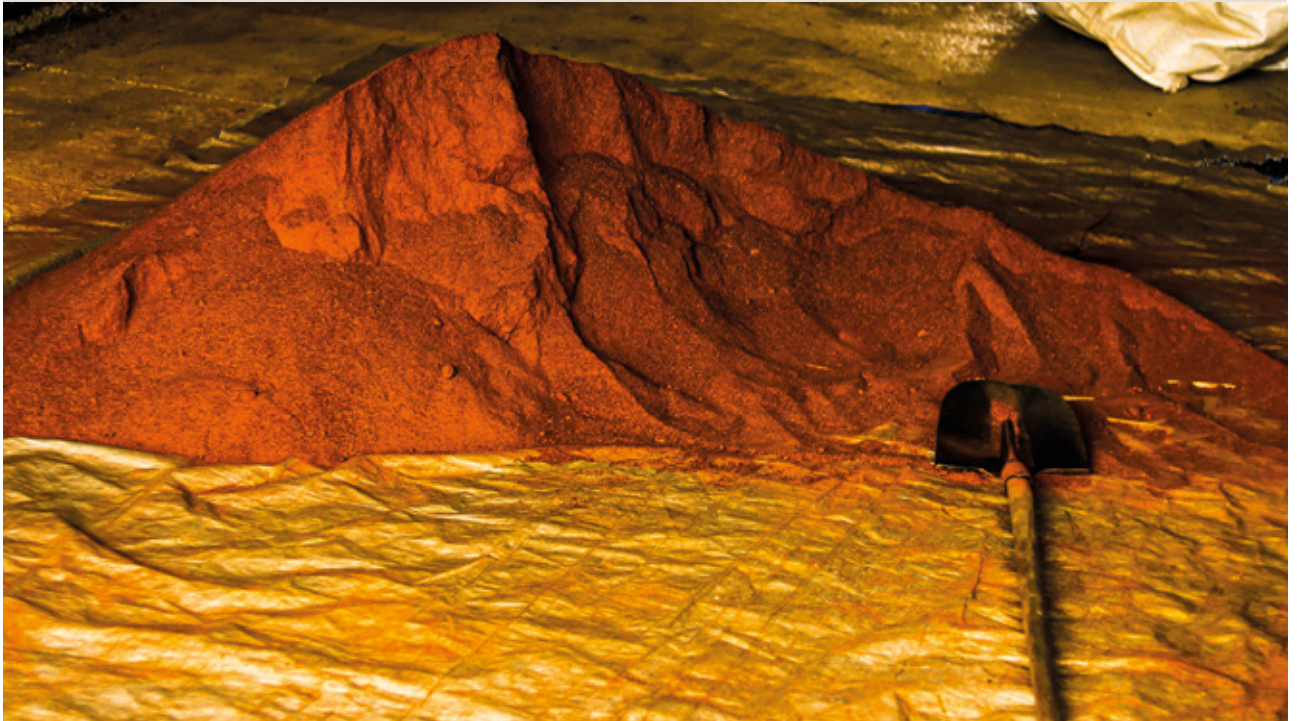
Invitamos a todos y todas a leer este libro y a visitarnos para conocer y saborear el ají ahumado de Palmilla.

Margarita Gutierrez

Presidenta de la Junta de Vecinos de Palmilla

Índice

1. Introducción	1
2. La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas	5
2.1. La Tradición como patrimonio cultural inmaterial desde los ámbitos y criterios de UNESCO	5
2.2. Origen de la Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas	7
2.3. Cómo se ahúma ají en zarandas	10
2.4. Formas de transmisión de la Tradición	13
2.5. Atributos y valores patrimoniales	17
3. La comunidad de Palmilla y sus cultores y cultoras	23
4. La comunidad y su entorno: conformación de un paisaje biocultural	27
5. El proyecto: investigación participativa y mediación patrimonial a través del arte	29
6. Bibliografía	32



1. Introducción

La comunidad campesina de Palmilla, ubicada en la comuna de Linares de la Región del Maule, es reconocida por portar una antigua tradición ajicera formada por una trama de conocimientos y prácticas de cultivo, producción de semillas, procesamiento y usos del ají. Esta tradición se remonta en el tiempo, y su elemento distintivo es el ahumado de ají en zarandas, que es una técnica única y que fue creada por los propios campesinos de Palmilla hace al menos siete décadas. Hasta la realización del proyecto de investigación “El ají ahumado en zarandas y su producción por la comunidad campesina de Palmilla: estudio, identificación y caracterización para su puesta en valor y salvaguarda”, no se había realizado un trabajo sistemático de investigación para el reconocimiento de los atributos y valores patrimoniales de la tradición ajicera de los campesinos de Palmilla. No obstante, las familias de la localidad, con el apoyo de instituciones como la Municipalidad de Linares, INDAP, el Gobierno Regional del Maule y la Seremi de las Culturas de la región, venía realizando acciones para la puesta en valor patrimonial de esta tradición desde hace más de una década.

El trabajo de investigación participativa desarrollado en el marco del proyecto, permite concluir que la Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla (en adelante la Tradición) es una manifestación cultural que se caracteriza por la preservación de un proceso de elaboración artesanal y tradicional de ají ahumado. Es decir, es una manifestación heredada y transmitida de generación en generación, con un marcado arraigo identitario en la comunidad local poseedora y cultora de este oficio ajicero. La Tradición cuenta con características que la hacen única en su tipo en Chile, y de la que tampoco existen antecedentes en otras partes del mundo.

La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla puede ser entendida como un Patrimonio Cultural Inmaterial, de acuerdo a la definición contenida en la Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI) de la Unesco (2003), porque en ella se reconocen dos ámbitos en los que se manifiesta PCI, a saber: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, y Técnicas artesanales tradicionales. Por otra parte, la Tradición cumple con los criterios que establece la Convención para el reconocimiento de un elemento representativo del PCI: es tradicional, integradora, representativa, y está basada en la comunidad.

La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas tiene atributos patrimoniales tales como: es una práctica sociocultural tradicional campesina transmitida de generación en generación por vía familiar o laboral, que incluye todas las etapas productivas del cultivo y con un marcado sello identitario local y territorial de Palmilla; la práctica transmitida está formada por un conjunto de conocimientos, saberes y usos; La Tradición es original y fue creada y desarrollada hace generaciones por los propios campesinos de Palmilla; la Tradición se manifiesta en una materialidad formada por estructuras arquitectónicas especialmente creadas para el proceso de ahumado del ají, y que los propios cultores bautizaron como “zarandas”; los campesinos utilizan semillas de ají de variedades locales, como cacho de cabra, cultivadas y mantenidas por siglos por los agricultores de Chile central; La Tradición es una expresión representativa de la historia y cultura campesina de la zona central del país, y forma parte de sistemas de economía familiar; y basa su sostenibilidad en la transmisión cultural (herencia) y en interacción con el medio ambiente (territorio).

Por su parte, los valores patrimoniales identificados en la investigación participativa son: valor de uso, asociativo - identitario, económico y de singularidad. El valor de uso descansa en que la técnica de ahumar en zarandas es hoy utilizada por la mayoría de las familias de Palmilla, quienes le otorgan una alta valoración por ser representativa del modo de vida campesino de Palmilla, así como por constituir, antes y ahora, la base de la subsistencia de la economía familiar. El valor asociativo – identitario de la Tradición permite a la comunidad reconocerse en aquellos aspectos comunes que les son propios como herederos de esta particular expresión y práctica cultural. Aunque el principal espacio de transferencia de la Tradición es el ámbito familiar, también se expresa en forma colectiva, generando narrativas identitarias vinculadas a los habitantes de Palmilla, del pasado y del presente. Respecto al valor económico, éste ha jugado un papel central en el origen, desarrollo y continuidad de esta expresión patrimonial, y en la asignación de valor por parte de la comunidad. El valor por singularidad se expresa en las particularidades presentes en el sistema de ahumado de ají en zarandas desarrollado, heredado y actualmente practicado, con características singulares y únicas, que no se encuentran en otras zonas de Chile ni fuera del país.

La Tradición se encuentra activa en la comunidad, sin embargo, hay algunos riesgos relacionados con la reducción de la superficie cultivada con variedades locales de ají, debido a su sensibilidad a enfermedades fungosas del suelo. Un segundo riesgo se relaciona con la avanzada edad de algunos cultores y cultoras, y la falta de jóvenes, quienes en el futuro, les puedan reemplazar. También se observa un incremento en el precio de las tierras agrícolas debido al avance de proyectos inmobiliarios y de la agricultura industrial, que presionan a los campesinos a vender sus campos.

Por otra parte, las propiedades campesinas se van subdividiendo y reduciendo en tamaño. Por consiguiente, hay menos espacio para las prácticas tradicionales de rotación de cultivos. Otra amenaza son las normas sanitarias que regulan el procesamiento y envasado de alimentos, con posibles sanciones a quienes realizan procesos artesanales.

Para hacer frente a los problemas y riesgos que amenazan la continuidad de la Tradición, se hace necesario desarrollar con la comunidad, una propuesta de salvaguardia que considere aspectos tales como el reconocimiento formal de la Tradición como patrimonio cultural inmaterial del país, el reconocimiento del origen palmillano del ají ahumado en zarandas que se comercializa en distintos formatos, o que se utiliza en la gastronomía tradicional y gourmet, y facilitar la incorporación del elemento patrimonial en las políticas públicas, haciéndola parte de una agenda estatal y de líneas de acción en la normativa institucional, que favorezcan la aplicación de acciones de gestión y protección patrimonial, entre otras.





Sobre el origen de la Tradición

La idea de secar con humo surgió de las cocinas antiguas, donde solían colgar ristras de ají. Inicialmente, se secaba solo en canchas al sol, pero debido a factores climáticos y pérdidas de ají, los lugareños más antiguos observaron que en las cocinas a leña, el ají permanecía intacto de un año a otro. Entonces, se les ocurrió hacer la misma estructura que una cocina, pero decidieron dejarlo solo para secar el ají, sin cocinar en ella, sino que solo para deshidratar ají.

La llamaron “zaranda” en sus inicios porque utilizaban los coligues usados para zarandear el vino, que eran una parrilla donde apretaban las uvas. Este mismo material fue el primero que se ocupó para construir la zaranda para secar el ají. Luego, al ver que era comercial y productivo, empezaron a construir las zarandas de adobe o ladrillo para aumentar la capacidad de secado y secar más volumen.

El sabor es característico al humo de las cocinas, y algunas personas lo asocian con recuerdos de cocinas antiguas. Lo comparan con los sabores y olores de antes: “En donde mi abuelita había una cuelga de cebolla y ají”. Este ají es igual al que hacían antes, con el color del humo. Incluso le pasan la mano para distinguir si es humo o simplemente el color distinto. Dicen que es ají como el de antes, el que se colgaba en las cocinas, y lo relacionan con esos procesos antiguos.

Elda Lobos

2. La tradición campesina de ahumado de ají en zarandas

2.1. La Tradición como Patrimonio Cultural Inmaterial desde los ámbitos y criterios de UNESCO

La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla es una manifestación cultural desarrollada por la comunidad de Palmilla de Linares, compuesta de una trama de conocimientos y técnicas asociadas al cultivo, procesamiento, uso de variedades locales de ají, y el desarrollo de la técnica de ahumado de ají en sistema de zarandas. La práctica se caracteriza por preservar un proceso de elaboración artesanal y tradicional de ají ahumado, es decir heredado y transmitido de generación en generación, y de un marcado arraigo identitario en la comunidad local que es poseedora y cultora de este oficio ajicero. La Tradición ha sido creada por los campesinos de Palmilla y cuenta con características que la hacen única en su tipo en Chile, y de la que tampoco existen antecedentes en otras partes del mundo.

El ejercicio de producción y ahumado de ají en zarandas ha sido y es desarrollado hasta la actualidad como una actividad de tipo familiar, donde la transmisión hereditaria de conocimientos, saberes y “formas de hacer” han transitado esencialmente en el ámbito doméstico. A su vez, los saberes y experiencias heredadas rebasan los espacios privados familiares, para conformar una trama colectiva comunitaria de colaboración, ayuda mutua, e intercambio de experiencias. Estas experiencias son social y culturalmente significativas para las cultoras y cultores, constituyendo una expresión cultural representativa e identitaria de la comunidad campesina de Palmilla, y ampliamente valorada por quienes la conforman. Forman parte de la Tradición ajicera de ahumado de Palmilla y constituyen el sistema de transmisión de la misma, quienes ejercen el oficio ajicero de ahumado en la actualidad.

Además, son parte de la Tradición quienes ya no desempeñan el oficio, pero que son poseedores de los conocimientos y la experiencia adquirida. También conforman la Tradición los y las integrantes de las familias campesinas vinculadas a las distintas etapas del sistema productivo del ají ahumado.

La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla representa dos ámbitos de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la UNESCO: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo y Técnicas artesanales tradicionales. De acuerdo con la Convención, los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo abarcan una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado y desarrollado en su interacción con el medio natural. Comprende numerosos elementos como los conocimientos ecológicos tradicionales, los saberes y conocimientos sobre la fauna y flora locales, las medicinas tradicionales, las organizaciones sociales vinculadas al ejercicio de las expresiones. También incluye las prácticas agrícolas, las técnicas del campesinado, la ganadería, técnicas de pesca y recolección, y la herbolaria, entre otras. La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla adscribe a este ámbito, dado que trata de una práctica agrícola y de técnicas de procesamiento y uso de variedades locales de ají desarrollada por la comunidad campesina de Palmilla.

La Tradición abarca todo el proceso de cultivo agrícola del ají (siembra, cosecha, secado), y la aplicación de técnicas de procesamiento y de ahumado en zarandas. Es decir, se trata de una comunidad portadora de un sistema tradicional de cultivo y procesamiento que se despliega en la interacción con el medio natural y el territorio, en una trama intergeneracional viva y dinámica de conocimientos, técnicas, innovaciones y uso de semillas locales. Los tipos de prácticas socioculturales presentes y las formas de utilización de los recursos medioambientales se influyen mutuamente, impactando tanto en los equilibrios de los agroecosistemas como en las condiciones de supervivencia de la propia comunidad cultora.

La Tradición también pertenece al ámbito Técnicas artesanales tradicionales del PCI, dado que el proceso de ahumado de ají en zarandas es un conocimiento y técnica tradicional que se transmite de generación en generación, en espacios de socialización familiar y comunitario, y que hace necesario contar con los conocimientos y saberes del oficio en las diversas etapas del proceso productivo (siembra, cultivo, cosecha, secado y ahumado). Es importante destacar que se trata de un proceso artesanal, es decir, no industrializado ni mecanizado, sino de tipo manual, y con una producción a baja escala. Por otra parte, la Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla cumple con los criterios que establece la Convención para la Salvaguardia del PCI de UNESCO para su definición como patrimonio cultural inmaterial, a saber: es tradicional, integradora, representativa, y basada en la comunidad.

(a) Es tradicional, contemporánea y viviente a un mismo tiempo, es decir no solo es una expresión poseedora de tradiciones y prácticas heredadas del pasado, sino que también la comunidad realiza nuevas incorporaciones y usos contemporáneos.

La herencia transmitida generacionalmente se plasma en expresiones en el presente. Esto da cuenta del continuum de una expresión cultural viva, que mantiene los aspectos representativos y reconocibles por la comunidad cultora y los revitaliza. Demuestra así su capacidad de adaptación y proyección en el tiempo. La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla se sustenta en conocimientos y saberes en torno al oficio del ahumado de ají mediante la preservación de técnicas y procedimientos aplicados a la producción y su transmisión hacia nuevas generaciones de ajiceros, quienes mantienen activa la herencia cultural.

(b) Es integradora porque la Tradición permite un reconocimiento identitario y sentido de pertenencia de los habitantes de Palmilla en torno al oficio ajicero, y en especial con la modalidad particular de ahumado en zaranda. Por una parte, genera sentimientos de continuidad entre pasado y presente, proyectándose al futuro. Por otra parte, genera responsabilidad colectiva que ayuda a los miembros a sentirse parte de la comunidad de Palmilla con un pasado común y un porvenir compartido. Esta integración puede verse reflejada en aquellas prácticas propias del procesamiento del ají ahumado en zarandas, las cuales movilizan internamente a los miembros de la comunidad de Palmilla. Hoy, y gracias a la información actualizada recogida en el presente estudio, es posible identificar alrededor de 50 familias vinculadas con el procedimiento, producción y ahumado de ají. Es un número muy significativo, dado que agrupa a la casi totalidad de familias de la localidad. Como se ha mencionado, la transmisión cultural de la Tradición se realiza trans-generacionalmente en el ámbito familiar, pero también se manifiesta colectivamente mediante narrativas identitarias que integran y expresan un sentir colectivo cohesionador de lo que significa “ser palmillano y palmillana”, y cómo este sentir se construye en torno a la actividad

ajicera del ahumado en zaranda, entendiéndola como una actividad heredada y portadora de la memoria local, y un sello de reconocimiento, y fuente de orgullo personal y colectivo.

(c) Es representativa: un elemento del PCI no se valora únicamente por la exclusividad, excepcionalidad, singularidad ni antigüedad, sino que también, por ser representativo de expresiones identitarias, y valorado por los integrantes las comunidades, otorgándose de esta manera mayor relevancia a la significación cultural. La Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla es representativa de una comunidad campesina cultora del oficio de producción de ají ahumado, de sus conocimientos, técnicas, saberes y herencia. También es representativa del territorio en que se desarrolla. Estos aspectos son respaldados por la información recopilada y los testimonios recogidos durante la presente investigación. La Tradición se presenta como una expresión de rasgos particulares y exclusivos de esta comunidad, que permite a las personas reconocerse en tanto actividad representativa de la vida campesina de Palmilla, y altamente valorada por los habitantes locales.

(d) Está basada en la comunidad porque la valoración de la comunidad portadora de la expresión patrimonial se presenta como una condición central y clave para el reconocimiento de la Tradición. Para el caso de la Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla, se utilizaron, desde un comienzo y en todas las etapas de la investigación, metodologías participativas con la comunidad local. Con esto se logró la identificación de atributos y valores patrimoniales, y también recoger las significaciones, sensibilidades, apreciaciones y emociones de las actuales generaciones portadoras de la Tradición. Este ejercicio compartido entre el equipo investigador y la comunidad, donde el primero ha jugado más bien un rol facilitador, ha

permitido recopilar valiosa información de parte de los grupos portadores del elemento patrimonial, y al mismo tiempo ha facilitado que la propia comunidad fortaleciera su sentido identitario, social, de pertenencia, y su autoreconocimiento en torno a la Tradición de la cual son protagonistas y herederos. Este aspecto es constatado cuando los habitantes de Palmilla manifiestan un marcado sentimiento de arraigo local, cultural e identitario, expresado en la vocación ajicera de la localidad y especialmente con la práctica y técnica del ahumado en zarandas.

2.2. Origen de la Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas.

Para rastrear el origen de la Tradición, es necesario revisar algunos hitos de la historia local del territorio. La referencia más antigua es la creación de la Estancia Pilocoyán en el año 1625, que incluye el sector en torno al Estero Batuco, donde actualmente está Palmilla. Más tarde, en el año 1663, la Estancia se divide por herencia en dos partes, quedando el sector poniente llamado “Hijuela de Palmilla” en manos de Jacinta de la Barra, quien no tuvo descendencia, razón por la cual después de su muerte, sus parientes realizaron un pleito judicial que terminó con la subdivisión de la Hijuela (Valladares, 1984). Durante los siglos XVIII y XIX la tierra se siguió dividiendo por herencia, lo que resultó en una estructura de minifundio. El siguiente hito fue la construcción de un moderno molino hidráulico en Palmilla en el año 1840, realizada por Jacobo Coats. En torno al molino se establecieron familias de trabajadores (Navarro, 1954), ampliando la aldea.



Durante el ciclo triguero del siglo XIX, la harina producida en el molino era cargada en el puerto fluvial “El Emboque” en el río Loncomilla (ubicado 8 km al poniente del centro de Palmilla), hasta donde se transportaba en carretas tiradas por bueyes. Desde El Emboque, la carga era transportada en embarcaciones fluviales hasta el puerto de Constitución, desde donde se llevaba a mercados nacionales e internacionales (González, 2018). En un trabajo de recopilación de leyendas de Linares, publicado en 1962, hay una referencia que señala que, previo a la construcción del molino, ya se cultivaba ají en Palmilla:

Por muchos años la aldea de Palmilla gozó de una paz inalterable. Sus pobladores no tuvieron otra ambición que producir un poco de ají, algunos corderos y unas pocas sandías. Para ellos el mundo terminaba en Linares, pero un día unos gringos llegaron a instalar un molino y desde entonces se formaron nuevas fuentes de trabajo (Villaboro, 1962;99).

A inicios del siglo XX, Palmilla era famosa por sus productos de chacarería que eran llevados al mercado de Linares como “primores”, pues las ventajas de su clima permiten la maduración más temprana de sus frutos, entre los cuales estaban ají, beterragas, melones y cebollas, que eran vendidos en Linares (Chacón, 1955). Pero el ají no solo era un producto comercial, sino que también era parte de la cultura local, lo que se manifiesta en un relato rescatado por Chacón (1955) donde el ají es usado, con cierta picardía, con fines curativos.

En la memoria de los actuales cultores y cultoras, el cultivo del ají ya estaba presente en la zona desde hace al menos 100 años. Ellos recuerdan que sus abuelos(as) y bisabuelos(as) producían ají, la mayor parte del cual era secado en canchas al sol para ser transportado en tren a mercados del sur del país. Pero el secado en canchas provocaba importantes

pérdidas por la pudrición de frutos de ají. La inestabilidad del clima otoñal, con altas humedades y precipitaciones, tenían como consecuencia que los frutos depositados en canchas a la intemperie se pudrieran. Entonces los campesinos se vieron en la necesidad de secar el ají de otra forma, y crearon la técnica de secado en zarandas. Esta técnica se habría inspirado en dos tradiciones campesinas de la zona central de Chile: primero, en la cocina de adobe con techo de tejas, piso de tierra y un fogón al centro sobre el cual se colgaba la olleta de fierro. Esta cocina estaba construida en forma separada de la casa habitación.

La segunda tradición es la elaboración artesanal de vinos en bodegas familiares. La vinificación familiar es un legado que se remonta a la Colonia, cuando los colonos españoles introdujeron las vides y la técnica de vinificación a partir de cepas como País y Moscatel de Alejandría. En este proceso, las uvas eran exprimidas sobre una rejilla de madera llamada zaranda, que se solía elaborar con varillas de coligues. De acuerdo al diccionario de la Real Academia Española, la palabra zaranda tiene su origen etimológico en la palabra sarand del idioma árabe hispánico, y éste del persa sarand que significa cedazo. En castellano, la zaranda es el cedazo rectangular que se emplea en los lagares para separar los escobajos de las uvas en el proceso de vinificación.

Con estos elementos, los campesinos empotraron marcos de madera adosados a las murallas de adobe de las cocinas a fogón sobre los cuales ubicaron bandejas de coligües (zarandas). Allí depositaron los frutos de ají, cerca de los fogones.

No se dispone de fuentes documentales que señalen la fecha de esta invención, pero el testimonio de la persona más anciana entrevistada en Palmilla, Don Neftalí Lobos, sugiere que habría ocurrido entre 1930 y 1940. Este sistema fue llamado “secado en zarandas”, porque los frutos eran depositados sobre bandejas de coligüe muy similares a las zarandas utilizadas en los lagares. La técnica de secado en zarandas fue adquirida por las familias de Palmilla porque el producto obtenido, el ají seco ahumado, tuvo buena aceptación en el mercado. Hoy los campesinos llaman zaranda a la construcción completa utilizada para el secado del ají.

Pero el proceso de creación no se detuvo allí, sino que siguió evolucionando para llegar en la actualidad a una diversidad de modelos de zarandas. Además, se han incorporado medidas de seguridad, como la protección del fogón y estructuras metálicas de soporte. Este proceso de creación es una obra colectiva, porque, a pesar que cada familia experimenta en su zaranda propia, se comparten los resultados de los éxitos y errores con las familias vecinas. En un principio, las familias adaptaron construcciones que ya tenían disponibles para convertirlas en zarandas, tales como cocinas, casas antiguas y bodegas. Incluso, algunas familias ocuparon la cocina familiar para convertirla en zaranda. En la actualidad, aún se conservan construcciones antiguas que se usan como zarandas, una de las más icónicas es la casa de la familia Parra, que tiene más de 200 años de antigüedad.

Además, las familias han levantado construcciones que se usan exclusivamente como zarandas. En éstas, se ha reemplazado el adobe por ladrillo, se hacen radieres de cemento, se acondicionan segundos pisos para ampliar la capacidad de secado y se modifican las cubiertas de los techos, combinando materiales como zinc y teja de arcilla.

Todas las zarandas tienen estructuras de madera adosadas a las murallas sobre las cuales se ubican los soportes sobre los que se seca el ají. Las zarandas tienen un segundo piso con una bandeja que cubre toda la superficie a lo largo y ancho del espacio interior de la construcción. Para acceder a este espacio, las zarandas disponen de una puerta a la cual se llega por una escala, denominada gatera.

En función del tamaño de la zaranda puede disponerse de entre uno y hasta cuatro fuegos. Los cultores han ido adoptando medidas para proteger el fuego, pues se han producido accidentes que terminan con zarandas incendiadas. Por ejemplo, se construyen pequeños muros de ladrillo en torno al fuego. Algunos de estos muros son protegidos por marcos de fierro. Estos muros evitan que los leños rueden fuera de la fogata, y bloquean la salida de material incandescente desde la fogata hacia el exterior. También se instalan estructuras para tapar las fogatas. Las más sencillas son planchas de zinc, y las más sofisticadas son láminas de fierro a la medida. Actualmente, las zarandas construidas por los cultores tienen capacidades que van desde los 1.000 a 1.500 kilos de producto final. Con el apoyo de instrumentos de fomento de INDAP se han construido zarandas con dimensiones de 50 m² con una capacidad aproximada de 1.200 kg de fruto.

2.3. Cómo se ahúma ají en zarandas

La técnica de secado en zarandas consiste en una serie de conocimientos con base en la práctica, la experimentación y el intercambio de información. En la agricultura campesina tradicional es común encontrar la división de tareas entre hombres y mujeres, en particular, las tareas que requieren mayor esfuerzo físico y riesgo, son asumidas por los hombres, tales como cargar sacos, talar árboles para leña, manejar los animales de tiro y el tractor con sus aperos.

En el caso del secado en zarandas, las labores directas de ahumado, como trasladar los sacos hasta la zaranda, cargar la leña, encender el fuego, voltear el ají y sacar el ají ahumado cuando ya está listo, están a cargo de los hombres de la familia. Las mujeres colaboran con labores tales como vigilar la condición del fuego, revisar el avance del secado, trasladar frutos hasta la zaranda, seleccionar los frutos según su calidad después del ahumado, entre otras. La técnica de ahumado se compone de varias etapas que se describen a continuación.

Acondicionamiento de la zaranda: antes del inicio de la temporada de ahumado, los cultores limpian la zaranda, reparan las zonas que pudieran estar en malas condiciones, revisan el estado del tiraje, y en general verifican que la construcción se encuentre en condiciones de limpieza y seguridad adecuadas

Acopio de leña: los cultores acopian leña fuera de la zaranda. Se ocupa leña de eucalipto y aroma porque otorgan una buena energía calórica, no emite exceso de chispas y produce una cantidad de humo adecuada. No se utiliza leña de árboles nativos.

Acopio de frutos: los frutos son cosechados y trasladados en sacos hacia las zarandas. Los sacos son llevados hasta la entrada o entorno de la zaranda, donde se depositan a la espera de la etapa siguiente.

Carga de la zaranda: Los frutos de ají son esparcidos sobre las bandejas en capas hasta una altura máxima de 30 cm. La distancia entre las rejillas de la bandeja debe ser de máximo “un dedo” de grosor (entre 1 y 2 cm).

Deshidratación y ahumado (el secado): el fuego se enciende por las mañanas, durante el día se vigila y se va cargando con leña para lograr la combustión deseada



Lo otro primordial para un buen ají ahumado, es el tema de la leña sí, por ejemplo, nosotros acá secamos con puro aroma y eucalipto para que quede una fragancia, el ají quede con una fragancia rica porque hay personas que secan con álamo, con sauce, con pino, porque como son leñas más económicas, el ají no toma el mismo aroma, el mismo sabor...eso es bien importante (Ariel Vasquez).

Porque el ají tiene un proceso, de primera se pone como blando el ají, se está cociendo el ají, traposo, bota toda el agua, se deshidrata, tiene mucha agua en ese tiempo, y de ahí más o menos en unos cinco a seis días corta esa cuestión de la evaporación y se empieza a hacer, con las vueltas que le da uno todos los días para que seque, le damos vuelta, el de abajo queda arriba y el de arriba abajo, y al otro día va a estar bien deshidratado, y después al otro día la misma historia. Nosotros cuando lo vamos dando vuelta todos los días, vamos sabiendo donde la zaranda seca más y donde se seca menos, y por ejemplo cuando de la mitad pa' acá seca más y de la mitad pa' allá seca menos y hacemos un cambio dentro de la zaranda, sacamos el bien seco y movemos el más húmedo, y ahí lo dejamos unos dos a tres días más, mirando la zaranda si está listo (Mauricio Encina).

12

El fin original de la zaranda era deshidratar el ají en un lugar techado, donde el fruto estuviera protegido del rocío y de la lluvia. Pero en la zaranda, el secado con exposición al fuego generó como externalidad que el ají se ahumara. El ahumado provocó cambios en el color, sabor y aroma de los frutos, que resultaron ser apetecibles para los consumidores. Además, el ají ahumado mostró ser más resistente a las pudriciones.

Después que está ahumado el ají, por ejemplo, el ají ahumado cuando ya está bien ahumado, cuando realmente se seca el pitón [pedúnculo del fruto], usted le puede tirar, o no sé, le puede caer agua al ají y no le pasa nada, queda como resistente. A diferencia con el [ají] seco al sol, porque el [ají] seco al sol es más delicado porque le llega a tocar un resto de agua o en septiembre, porque el ají lleva una pulpita adentro que eso tiene que secarse con el calor se seca, porque si no se seca después le sale un honguito adentro cuando el ají queda mal ahumado por eso a veces es mejor darle un día o

dos más de secado porque le puede caer, no sé, a veces cuando uno embarca o tiene, por ejemplo, se puede ir a dejar a Talca y en el camino, cuando llueve entonces a veces se le moja el ají pero con el ahumado que nosotros le damos no le pasa nada porque... queda como resistente (Ariel Vasquez).

Descarga de la zaranda: los cultores se orientan por el logro de las cualidades deseadas para finalizar el secado, por ello realizan un intenso control de la calidad, hasta lograr el fruto deseado. La duración del proceso es variable y depende de las condiciones climáticas y la humedad de los frutos. En general, el proceso puede durar entre ocho y quince días.

Nos demoramos de ocho a quince días, por ejemplo, en sacar una carga de ají seco, eso es lo que se demora en el proceso de ahumación. Eso va a depender del clima, si está muy frío, se demora quince días, si están bonitos los días, ocho días, más o menos (Ariel Vasquez).

[¿Cómo sabe cuándo el ají está listo?] El olor y la textura del ají, cuando ya está sequito, livianito. Hay que tratarlo con cuidado de primeras...al principio del proceso no es necesario tanto cuidado porque está húmedo [frutos frescos], pero cuando se seca hay que tratarlo con mucho cuidado. los sacamos y lo dejamos en el galpón de allá y que repose algunos días, porque a veces no sale todo al tiro, dejamos que se termine de secar el resto que no está tan seco, 2 o 3 días más sacamos toda la zaranda, de ahí lo apartamos, el malo pa' un lado y el bueno pal' otro (Mauricio Encina).

Selección: el ají seco ahumado es trasladado hasta una zona donde se hace la selección por calidad. Esta clasificación se fundamenta sobre criterios tales como color, forma y tamaño de los frutos. Los frutos de mejor calidad se venden en capi, es decir, como fruto entero. El ají de menor calidad se muele.

Y lo ideal, como le digo yo, es que tenga un color transparente, que uno lo ponga al sol y sea transparente el ají. Porque nos va a quedar un capi bonito, pero si está negro o quemado...no, ese ají no sirve de nada, porque lo van a encontrar amargo (Hector Campos).

Molienda: algunos cultores tienen molinos y prestan servicios de molienda a sus vecinos. El ají molido sin otros ingredientes se denomina “ají puro”. El relato de la familia Alarcón Sierra cuenta que hace unos 30 años, una clienta que les compraba ají ahumado en capi en Temuco, le pidió a Don Miguel Alarcón que le llevara el ají ahumado molido:

Yo me entusiasmé y llegué a comprar molinillo, y me puse desde la noche [a moler]. Compré molinillo y lo hicimos. Después ya un molino que molía harina, de una hermana mía, entonces claro, se transformó. Entonces nos entusiasbamos a echarle ají, y dio resultado. En cuatro horas sacábamos 1.000 kilos de ají molido. Yo lo llevaba el ají, ensacado, todo...claro que ella [la dueña del molino] ganaba no sé cuánto que nos cobraba a diario por el molino... era un molino bueno y ese era el primer molino que molía ají acá (Miguel Alarcón).

La mayor parte del ají es secado en zarandas. Una vez seco, se comercializa mayoritariamente en dos formatos: en capi (fruto entero ahumado) o molido. Las ventas de estos dos productos se realizan al por mayor, y en general están en manos de agricultores hombres. Pero, hay mujeres campesinas en Palmilla, quienes han desarrollado emprendimientos para el procesamiento a pequeña escala del ají. Ellas producen pastas, salsas, extractos, mermeladas, merquén e incluso licores, utilizando como materia prima el ají fresco o ahumado. Incluso algunas de ellas han desarrollado líneas de productos de calidad gourmet, aunque todas conservan el sello campesino y palmillano en sus marcas.

Los productos son vendidos a comerciantes intermediarios, restaurantes o consumidores. En general, ellas están vinculadas a INDAP y asisten a Ferias Campesinas y fiestas costumbristas, dentro o fuera de la región.

2.4. Formas de transmisión de la Tradición

La agricultura campesina tradicional es un oficio que se trasmite de generación en generación en forma oral. Padres y madres enseñan a sus hijos e hijas los nombres y cualidades de los elementos que componen el entorno y que son relevantes para la actividad, los suelos, los cursos de agua, las especies vegetales y animales, tanto domésticas como silvestres, el paisaje, cerros, montañas, valles, vegas, y el agroecosistema en general. Además, se transmite la funcionalidad de las herramientas, equipos y maquinarias que se utilizan para trabajar los campos, por ejemplo: arados, rastras, palas, rastrillos, aperos de animales de tiro, entre una infinidad de otros utensilios. Los niños y niñas aprenden desde pequeños el ciclo de los cultivos y su importancia para la economía familiar.

Cuando se pregunta a los(as) actuales cultores(as) cómo aprendieron el oficio del ají aparecen dos tipos de respuesta. Primero, están quienes aprendieron el oficio dentro de sus familias, y segundo quienes lo aprendieron con un mediero o socio. Por ejemplo, aquí hay un testimonio de transmisión dentro de la familia:





Ah, sí, el recuerdo más bonito es cuando salía a regar con mi papá el ají. Siempre andaba a la cola de él y me encantaba cuando me dejaba cuidando la agüita. Me entretenía cortando el ají, le cortaba a mi mamá para que ella hiciera sus extractos. Siempre hacía lo mismo porque mi mamá decía: ‘La Lore acompaña a mi viejo’, porque ella sabía que con el tarro iba a traerle ají. A mí siempre me gustó el trabajo del ají y lo sé hacer muy bien. Lo que mejor aprendí fue a hacer bien el trabajo del ají, me encanta regar, sí, eso me encanta. Sí, tengo muy lindos recuerdos, muy lindos recuerdos, no solo del ají, sino de todo lo que aquí en el campo se da. Uno dice que el ají es como el sustento de la casa. Veía a mi mamá todos los años hacía pastas, ellos nombraban las pastas en botellas, los extractos, los concentrados, los jugos, y los entregaba en el mercado de Linares, a las cocinerías. Aquí, cuando hacían eventos, siempre venían a comprar ají a la señora Norma. Todas esas cosas las aprendí de ellos y con el tiempo empecé a hacer lo mismo (Lorena Lobos).

El caso de don Miguel Alarcón representa la transmisión fuera del seno de la familia. Don Miguel no tenía tierra propia, entonces hizo una sociedad de mediería con un vecino suyo que sí tenía tierras, don Raúl Villalobos, quien compartió sus conocimientos con don Miguel:

Los más hacendados de Palmilla era don Raúl Villalobos, don “Yever” y los Tapias eran como las casas de los antiguos. Don Raúl Villalobos trajo otra cepa de ají, porque aquí producían ají, pero él empezó a buscar variedades. Mi papi era mediero de él, con él iba mi papi a vender ají al sur...mi papi siempre nos ha comentado que él cuando tenía como 15 años don Raúl dijo...aquí, los que no estudian, trabajan. Entonces [a] mi papá, lo reclutó el vecino porque mi papi vivía muy cerquita de ellos y le empezó a enseñar el trabajo del ají (Melania Alarcón, hija de Miguel Alarcón).

Los relatos de los cultores evidencian que hay procesos de experimentación e innovación sobre la Tradición heredada, los cuales responden a varios factores, entre ellos los cambios en la disponibilidad de recursos naturales y trabajo, los resultados de éxito o fracaso, las demandas del mercado, y las condiciones ambientales para el cultivo del ají. Por ejemplo, antiguamente era más fácil acceder a arcilla y paja para elaborar adobes. Hoy, debido a que los campos de cultivo se han subdividido y ha aumentado su precio, es más difícil acceder a la arcilla. Por otra parte, las variedades de trigo antiguas, que eran de mayor altura, han sido reemplazadas por variedades más cortas, cuya paja no sirve para el adobe. A la vista de estas dificultades, las familias han optado por el ladrillo.

La demanda del mercado también es un factor que influye. Algunos clientes prefieren el ají seco al sol, otros el ahumado, pero entre quienes prefieren el ahumado, algunos quieren colores más claros y otros, colores más oscuros. En respuesta a la demanda, algunos cultores han construido zarandas con diferentes combinaciones de materiales en los tejados, con lo cual obtienen diferentes tonalidades de ají ahumado. En relación a las condiciones ambientales, los suelos pueden ser afectados por hongos patógenos que provocan daños a las plantas de ají. Para solucionar este problema, las familias deben hacer rotaciones y han recurrido a medierías con campesinos de otras localidades, tales como Mesamávida, Miraflores, San Luis y Longaví.

2.5. Atributos y valores patrimoniales

Al considerar un bien patrimonial (material o inmaterial) como patrimonio cultural se debe reconocer, no solamente sus valores históricos, culturales y artísticos, sino también los asociados a espacios sociales donde se han establecido las interrelaciones que caracterizan la vida de los grupos humanos y los territorios donde se desarrollan. Dentro del proceso de puesta en valor del patrimonio, entendemos como atributo aquellas características materiales e inmateriales que conforman los signos identificables de los bienes patrimoniales, y que los hacen inteligibles (historia, contenido, narrativas, prácticas, artefactos, tecnología, formas de ver y habitar el mundo, creencias, territorios y hábitat, entre otros). Como valores se entiende a las cualidades de los bienes culturales reconocidos socialmente por una comunidad o colectivo humano, lo que los hace relevantes para ser conservados, transmitidos, y heredados para el conjunto de la sociedad (lo social, simbólico, legado, identidades, asociatividad, cohesión, sentido de pertenencia, trascendencia, resiliencia sociocultural y socioecológica, entre otros). Los atributos y valores que sustentan la condición patrimonial de la Tradición campesina de ahumado de ají en zaranda, y que han emanado de los procesos participativos desarrollados en la localidad son los siguientes:

a) Atributos asociados a la Tradición campesina de ahumado de ají en zaranda de Palmilla:

I. La Tradición es un conjunto de saberes: consiste en Conocimientos, saberes y usos asociados con la Tradición de ahumado de ají en zarandas, transmitidos generacionalmente a través de la oralidad en el ámbito de la familia campesina de Palmilla.

II. La Tradición es original: La técnica de ahumado de ají en sistema de zarandas fue creada y desarrollada hace generaciones por los propios campesinos de Palmilla, y presenta características únicas en Chile y el mundo.

III. La Tradición es una expresión cultural: la trayectoria de la tradición ha evolucionado hasta convertirla en una expresión cultural representativa de la historia y cultura campesina ajicera de la zona central de Chile basada en sistemas de economía familiar.

IV. La Tradición está asociada al uso de semillas locales: las familias de Palmilla utilizan principalmente semillas que ellos mismos obtienen de sus cultivos. Ellos conservan algunas variedades locales tales como cacho de cabra, que han sido cultivadas y mantenidas por décadas por los agricultores de Chile central. Con el uso de estas variedades se favorece su conservación y la biodiversidad (MuñozConcha et al, 2020).

V. La Tradición es una expresión cultural representativa: la Tradición representa la historia y cultura ajicera de la zona central de Chile, basada en sistemas de economía familiar.

VI. La Tradición perdura por la sostenibilidad de su transmisión cultural: esta transmisión ocurre en los ámbitos doméstico (herencia) y laboral, así como en interacción con el medio ambiente (territorio).

Una herencia de trabajo familiar

Es que acá hay gente que ya no está con nosotros, nuestros abuelitos, y fueron ellos los que empezaron. Y ellos eran los que iban con sus sacas, en ese entonces, no sacos, que nosotros ahora llevamos sacos de quince kilos, ellos llevaban sacas más grandes y, iban por tren llevando su mercadería. Entonces, ahora, muchos esperamos el cliente acá o también lo vamos a vender al sur.

Es que cuando uno está metido en el campo, porque no es solamente ver cómo se hace este trabajo, yo me meto en el trabajo. Yo he plantado ají, yo le he ayudado a hacer los almácigos con mi esposo.

Él es el que tiene la mano más fuerte acá. Pero yo, en lo que puedo apoyarlo, yo lo apoyo. Entonces, estamos picando, incluso mis hijos. Si hay que ir a picar, ellos van con nosotros a picar. Entonces, de chicos, estudiando acá en la básica. Y ellos nos acompañan a nosotros a trabajar. Y si, como nosotros les pagamos a otra persona, les decíamos, les pagamos a ustedes. Y nos quedábamos, hacíamos un picnic, y nos íbamos todo el día, porque a veces nos toca lejos ir a trabajar, arrendar los suelos, que por acá no hay cerca.

Jeanet Garrido



b) Valores asociados a la Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla:

Valor de uso: está referido a la práctica cultural y el oficio ajicero desempeñado por la comunidad campesina de Palmilla para la elaboración del ají ahumado en sistema de zarandas. En Palmilla, entre las décadas de 1930 y 1940, para evitar la pudrición de frutos por la caída de lluvia sobre las canchas de secado, se desarrolló una tecnología que permitió deshidratar y ahumar volúmenes grandes de ají, para lo cual se utilizaba originalmente un recinto cerrado construido de adobe y teja con uno o varios fogones y bandejas de coligües. Luego del proceso de ahumado del ají, y de acuerdo con los testimonios de la comunidad, el producto era llevado en tren a la feria mayorista de Temuco, donde tenía gran aceptación (Quiñones et al, 2022). La zaranda hoy es utilizada por la mayoría de las familias de Palmilla, y aunque con el tiempo han surgido nuevas modalidades de zarandas y las rutas de circulación para la comercialización del ají se han diversificado, el sentido original de esta práctica, se ha mantenido y sigue siendo la base de la economía familiar.

El uso funcional de los conocimientos heredados sigue siendo el centro de la actividad agrícola de la localidad, lo que ha permitido y permite que siga siendo una actividad viva. Los integrantes de la comunidad campesina de Palmilla, tanto los ejecutores directos del proceso de ahumado, como otros integrantes de las familias, otorgan una alta valoración de uso a esta tecnología tradicional, y su continuidad en el tiempo (vigencia). La actividad es representativa del modo de vida campesino de Palmilla, por constituir, antes y ahora, la base de la subsistencia de la economía familiar, y por tratarse de una técnica propia de la localidad.

Bueno, la historia es que desde chica mi papá nos crió en el ají: cómo ir a trabajar, cómo plantarlo, cómo cosecharlo, también lo iba a vender al sur, mi esposo también lo va a vender al sur, y bueno, la historia es que nosotros

seguimos haciéndolo desde que yo tengo uso razón de que tenía ocho años, que íbamos a plantar a otros lugares también, pasando el río, íbamos a Huimeo a plantar el ají con mi papá. Después yo me casé, también tuve un tiempo que no lo hacía, pero con mi esposo seguimos haciéndolo, así que es muy bonito, tiene mucho trabajo, mucho esfuerzo, pero también tiene muchas recompensas (Melania Alarcón).

Es como el carnet de identidad. A donde va, a usted le dicen... ¿de Palmilla?, ah de donde es el ají ahumado (Eladio Norambuena).

Valor asociativo - identitario: la Tradición permite a la comunidad reconocerse en aquellos aspectos comunes que les son propios como herederos de esta particular expresión y práctica cultural. Si bien tiene su principal espacio de transferencia en el ámbito familiar, también se socializa y expresa en forma colectiva generando narrativas identitarias vinculadas a los habitantes de Palmilla, de antes y de hoy. La actividad representa una memoria colectiva que define y autodefine categorías de pertenencia que trascienden lo privado para describir un pasado común heredado, junto a anhelos y un porvenir compartido. Asimismo, la expresión patrimonial genera y fortalece la asociatividad comunitaria y la cohesión social, y fomenta las instancias colaborativas entre los habitantes en torno al oficio. Una muestra de aquello es el intercambio de semillas entre las familias cultoras, el uso de zarandas por parte de cultores sin propiedad de éstas y la ayuda mutua entre familias con intercambio de días de trabajo.

(...) todavía hay acá en la zona gente que se ayudan unos con otros, por ejemplo, (...) la familia de usted, (...) con sus hermanos, o sus parientes, no sé, amigos, que se ayuden así. Sí, pues intercambiamos días que nosotros les llamamos: intercambio de días. Oye, mañana voy a cortar yo, ¿me ayudái? Y después cuando cortes tú, yo te echo la mano. Ningún problema (Héctor Campos).

A lo anterior, podemos agregar otras instancias asociativas que buscan mejorar los beneficios colectivos de los productores de ají ahumado, y de los subproductos obtenidos, como es el caso de la Fiesta Palmilla Ají Expo Gourmet que se realiza periódicamente en la Escuela Municipal Januario Espinosa de la localidad (La primera versión de la Feria se realizó el año 2012, y continuó desarrollándose anualmente hasta el 2019, interrumpiéndose entre el 2020 y 2023, y retomándose el año 2024).

Valor económico: en el origen, desarrollo y continuidad de esta expresión patrimonial, el ámbito económico ha jugado un papel central en la asignación de valor por parte de la comunidad campesina de Palmilla. Teniendo presente que la práctica y desarrollo del sistema de ahumado de ají en zaranda es uno de los aspectos centrales de la Tradición, se reconoce que ha permitido otorgar un sello distintivo a la producción local y ser la base de la economía familiar.

Porque el ají ha manteniendo a mucha gente. La gente compra sus cosas, manda a los hijos a estudiar, arregla su casa, se vive de eso. Hemos vivido del ají. Con el ají mucha gente ha criado sus hijos, a su familia, la ha sacado adelante, todo por el ají. Bueno, mi papá y nosotros igual, nos dio educación, nos dio para mantener la casa igual (Melania Alarcón).

La adaptación por parte de la comunidad del sistema de elaboración de ají ahumado en sistema de zaranda, ha permitido la subsistencia de generaciones de palmillanos y palmillanas. Tales adaptaciones corresponden a prácticas ingeniosas que evidencian la capacidad de las familias campesinas para mantener la integridad de sus sistemas agrícolas, agregar valor a la producción primaria y adaptarse a eventos ambientales o comerciales.

Valor por singularidad: las particularidades presentes en el sistema de ahumado de ají en zarandas desarrollado, heredado y actualmente practicado por la mayoría de las familias de Palmilla, presenta características singulares y únicas, dado que no se presenta en otras zonas de Chile y no hay antecedentes de expresiones similares fuera de nuestro país. En México también se elabora ají ahumado, llamado “chipotle” (Moreno-Escanilla et al, 2015), pero las variedades y métodos de secado y ahumado son diferentes.

Entre los cultores se reconoce una terminología particular con vocablos tales como capi (el fruto de ají), perkán (pudrición), huelán (se refiere a productos que no están completamente secos, por ejemplo, la leña huelán genera más humo que la leña seca) y cancha (lugar plano donde se secan los frutos a la intemperie). Estos vocablos son de origen mapuche y/o quechua (Lenz, 1980).





3. La comunidad campesina de Palmilla: cultoras y cultores de la Tradición de ahumado de ají en zarandas

La comunidad campesina de Palmilla se localiza en la Comuna de Linares, 15 km al poniente de la ciudad de Linares. La comunidad se formó por la subdivisión de predios del minifundio tradicional entre los siglos XVII y XX, su principal actividad ha sido siempre la agricultura. En la memoria de los ancianos el cultivo de ají ha estado presente desde antaño en sus campos. Socio-territorialmente, Palmilla es una localidad rural formada por una aldea con viviendas concentradas en torno a la Avenida Ignacio Chacón del Campo. En la aldea aún se conservan viviendas de estilo colonial de adobe con techos de tejas y corredores abiertos a la calle. Estas casas sobrevivieron al terremoto del año 2010, que provocó la caída de la mitad de las viviendas del sector.

En la aldea está la sede de diferentes instituciones y organizaciones comunitarias, tales como la Capilla San José, que congrega a la comunidad católica; la Escuela Municipal Januario Espinosa con una matrícula de 120 estudiantes desde educación preescolar a octavo básico. La Escuela es un centro neurálgico de las actividades sociales y culturales, pues alberga las reuniones de organizaciones vivas de la comunidad, tales como el Centro de Padres y Apoderados, la Junta de Vecinos, el grupo de agricultores(as) asesorados por PRODESAL, entre otras. En la Escuela, la comunidad realiza actividades culturales, como presentaciones de cantores(as) campesinos(as) y es el espacio donde se han realizado las nueve versiones de la Fiestas del Ají desde el año 2012 al 2024.

En la aldea también está la sede de la Cooperativa de Agua Potable de Palmilla, la Posta Rural y el Retén de Carabineros. Además, se encuentran locales comerciales, un restaurante y un hospedaje. En torno a la aldea hay campos de cultivo, la mayoría corresponden a explotaciones agropecuarias de agricultores familiares campesinos.

En total en la aldea de Palmilla hay 160 viviendas con una población de 378 personas (INE, 2019). La principal actividad de las personas es la agricultura, ya sea por cuenta propia o como trabajadores(as) asalariados(as).

El sistema de producción agrícola de las familias por cuenta propia es campesino y tradicional. Es campesino porque la forma de producción de las familias de Palmilla se ajusta a la definición de campesinos contenida en la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales de las Naciones Unidas (UN, 2018). Por otra parte, los sistemas de producción familiares tienen características que coinciden con la definición clásica de campesinado de Chayanov (1974), tales como campos pequeños donde predomina el trabajo familiar, la comercialización de una parte de la producción, el interés de la familia por perpetuar en sus descendientes la unidad agrícola familiar, la reproducción ampliada del capital, dentro de una lógica familiar, y la influencia del mercado en las decisiones de uso de los factores de producción. También se observa la persistencia de prácticas de ayuda mutua entre familias, tales como el intercambio de días de trabajo sin mediación de remuneración monetaria, costumbre que Wolf (1971) describe como propia de sociedades campesinas.

Algunas familias contratan mano de obra para labores tales como trasplante y cosecha, también modernizan sus tecnologías, equipamientos e infraestructura y buscan la rentabilidad en sus inversiones, evidenciando un proceso de transformación desde la agricultura campesina hacia la agricultura familiar, como lo describe Wanderley (2003).

El sistema de producción campesino de Palmilla es tradicional porque su estructura básica son rotaciones de cereales (maíz, trigo, arroz) y chacarería (ají, tomate, choclo, melón, sandía) tal como fuera descrito por Chacón en 1955. Algunos productores aún conservan viñas en cabeza de la centenaria cepa País, aunque ya no elaboran vino ni aguardiente. Los productos de chacarería son comercializados directamente por los campesinos en la Feria de los Agricultores de Linares, o son entregados a intermediarios. No se observa el encadenamiento con agroindustrias ni agricultura de contrato. En el caso del ají, se vende preferentemente al por mayor ahumado o seco al sol en ferias mayoristas de Temuco, Concepción y Talca. Por otra parte, aún predomina el uso de técnicas de producción antiguas que no han sido reemplazadas totalmente por modelos agrícolas industriales intensivos en uso de agroquímicos. Sin embargo, se observa la incorporación de algunos elementos tales como semillas híbridas de maíz, fertilizantes industriales y pesticidas.

En el sistema de producción campesino tradicional de Palmilla, el ají ocupa un lugar central, pues es el producto más importante en aporte de ingresos a las familias, así como en importancia simbólica e identitaria. El cultivo de ají implica el uso de recursos tales como suelo, agua de riego, semillas, trabajo familiar y asalariado, equipamiento, infraestructura y capital de inversión. Pero hay otros dos recursos esenciales: capital humano y capital social.

El capital humano corresponde a las aptitudes innatas de las personas más las habilidades adquiridas a través de educación formal, informal y de la experiencia (CEPAL, 2005). En particular, el capital humano de los palmillanos está constituido

por conocimientos y saberes portados por las personas que participan en forma directa o indirecta en el proceso del ají, obtenidos a través del traspaso intergeneracional en sus hogares y en la experiencia práctica.

Por su parte, el capital social corresponde a los lazos de colaboración entre las personas, los conocimientos y significados compartidos, los objetivos y sueños comunes que componen las redes de cohesión social (Bordieu, 1985). Por ejemplo, las medierías son una expresión del capital social en las comunidades campesinas. Los relatos de los(as) cultores evidencian que existe una tradición de cultivo en medierías, la cual permite a las familias sin tierras acceder campos de cultivo, o extender los períodos de descanso de terrenos que ya han sido cultivados con ají en la rotación.

El trabajo participativo permitió identificar la ubicación de cerca de 40 familias con zarandas operativas, cada una de las cuales tiene entre 1 y 4 zarandas. Las zarandas son asociadas por la comunidad al nombre de una persona en cada familia. La mayor parte de las zarandas están asociadas a hombres y un menor número a mujeres. La comunidad también reconoce como cultores de la Tradición a personas de familias que no tienen zaranda propia, pero que cultivan ají o agregan valor al fruto con la preparación de salsas, condimentos, cuelgas de ají y productos gourmet. En total, las familias quienes portan la Tradición son cerca de 50, todas ellas comparten un patrimonio formado por una trama de conocimientos, usos, prácticas y significados asociados a la producción, ahumado y procesamiento del ají.



El ritmo de la vida cotidiana está marcado por los ciclos del ají

Bueno, la primera etapa del ají es sacar la semilla, sembrar los almácigos, la planta de ahí que tenga un porte adecuado para ser plantada, el terreno también tiene que estar apto, tiene que estar descansado, y de ahí cuidando las plantas, abonándolas, picándolas, regándolas en su tiempo, tampoco el ají es de mucha agua, tiene que tener también calor para que madure, después viene lo que es el corte para secarlo, también hay que secarlo con una leña seca, no con leña mojada, la leña que se usa es el eucalipto, aroma, y de ahí se saca un buen producto, y de ahí se saca lo que es para merquén, lo que es para vaina, como lo llaman, y de ahí se selecciona lo que es el de primera, segunda y lo que se muele, y eso digamos.

Pero todo eso tiene un proceso de más de seis meses, de que uno tira la semilla, el almácigo, hasta que se cosecha, son seis a siete meses, y de repente pasamos el año con el ají que no se vende, pero es poco, pero bueno, tiene mucho trabajo el ají, mucho trabajo.

Melania Alarcón Sierra

Durante las actividades de participación ciudadana, las y los cultores de Palmilla mencionaron los nombres las personas vinculadas a la producción, secado y/o procesado del ají. Entre esos nombres puede haber más de una persona por familia, hay quienes se especializan en el cultivo, otros(as) en el secado en zaranda, otros(as) en procesar el ají. También hay quienes prestan servicios de molienda, y en general, todos y todas las personas mencionadas están vinculadas de una o otra manera a la trama cultural del ají. En la siguiente nómina se presenta el nombre de todas esas personas.

Melania Alarcón	Guido Flores	Cristian Tapia Agurto
Miguel Alarcón	Fernando Ibarra	Roberto Tapia Agurto
Rosalía Alarcón Osorio	Nino Ibarra	Solano Tapia
Ema Alarcón Sierra	Elda Lobos	Pedro Toro
Georgina Ayala	Gabriel Lobos	Abigail Vásquez
Juan Bautista Balboa Zurmarán	José David Lobos	Ariel Vásquez
Margarita Balboa	Lorena Lobos	Nelson Vásquez
Omar Basoalto	Neftalí Lobos	Rodrigo Vásquez
Carlos Bravo Monsalve	Ricardo Lobos	Ema Veloso A.
Héctor Sebastián Campos	Yolanda Lobos	Marcelo Vera
Mónica Campos	Elabio Norambuena	José Vera Tapia
Pelluco Campos	Noelia Parada	Marisol Vergara
Julia Cofré Salgado	Misael Parra	Julio César Wilson
Sergio Mauricio Encina Chávez	Rodrigo Parra	Manuel Wilson Vásquez
Eduardo Figueroa Figueroa	Marcela Rojas	César Yáñez
Luis Figueroa	César Manuel San Martín	Juan Carlos Yáñez
Dagoberto Garrido	Jaime San Martín	Segundo Yáñez
Jeanet Garrido	Eduardo Sepúlveda	Eduardo Valladares (fallecido)
Juan Garrido	Jaime Sepúlveda	Pero Vergara (fallecido)
Benedicta González	José Suazo Osorio	Artemiso Yáñez (fallecido)
Francisco Javier González	Carlos Tapia Muñoz	
Juan Cargos González	Mauricio Tapia Muñoz	



4. La comunidad y su entorno: conformación de un paisaje biocultural

Los paisajes culturales en la actualidad representan superficies geográficas en la cuales las interacciones del ser humano y la naturaleza a lo largo de los años han producido zonas de carácter definido (riqueza biológica y calidad ambiental) que actúan como soporte de las formas de vida de un grupo humano, con importantes valores culturales, ecológicos, y sociales. No sólo la naturaleza, también las sociedades crean paisajes. Para vivir, los grupos humanos modifican el espacio, al mismo tiempo que desarrollan cierta forma de vida que les es propia: domesticar especies, transforman el relieve, construyen caminos y edificaciones, canalizan los ríos, entre otras intervenciones, y así generan paisajes únicos y representativos. En Chile, hasta el momento los paisajes culturales no poseen reconocimiento formal y no cuentan con normativa de protección legal. No obstante, presentan una creciente valoración desde el enfoque del patrimonio integral. Es decir, como espacios de confluencias de la vida natural, social y cultural de los colectivos humanos, y para la comprensión y conocimiento de sus universos sociales y culturales.

En 1992 la Unesco incluyó la categoría de Paisaje Cultural en las Directrices prácticas para la aplicación de la Convención de Patrimonio Mundial. Lo anterior, era una consecuencia del avance de las consideraciones sociales que había adquirido desde mediados del siglo XX la tríada: paisaje / cultura / patrimonio, y que se materializa en el tránsito de una lectura estética de la naturaleza (el paisaje como contemplación) a una mirada cultural. En síntesis, la naturaleza se culturiza a partir de la reinvencción de sus paisajes tras la intervención humana.

Por su parte, la valoración patrimonial de los paisajes culturales, ámbito también denominado paisajes culturales patrimoniales o de interés cultural, ha emergido desde hace un par de décadas como un nuevo campo de estudio y ámbito de trabajo multidisciplinar. En los paisajes culturales patrimoniales converge el interés por concebir el territorio como referente para la identificación, reconocimiento, protección y activación de los bienes culturales. Más allá de la estructura del territorio y sus características geomórficas y paisajísticas, cobra relevancia el cómo son percibidas e interpretadas dichas formas y características, desde la experiencia humana colectiva, y las implicancias que tiene el territorio en el desarrollo de la vida social (enfoque cultural).

Desde el punto de vista normativo y metodológico, este campo patrimonial en la actualidad presenta un carácter que podríamos denominar emergente. No obstante, en las últimas décadas es posible reconocer importantes avances en su valoración y expansión disciplinar, materializados, por ejemplo, en el Convenio Europeo del Paisaje redactado en Florencia el año 2000. Este instrumento tiene una cobertura de aplicabilidad formal que fue pensada para el continente europeo, y que en el último tiempo ha servido como referente en otras latitudes y contextos, para impulsar la valoración de las dimensiones naturales y culturales del paisaje, como uno de los aspectos claves a considerar en la gestión patrimonial y en los procesos de patrimonialización integrales y participativos.

Mapa Biocultural

El mapa biocultural permite visualizar el paisaje cultural de Palmilla. Los paisajes culturales en la actualidad representan superficies donde las interacciones del ser humano y la naturaleza a lo largo de los años han producido zonas de carácter definido (riqueza biológica y calidad ambiental) que actúan como soporte de las formas de vida de un grupo humano, con importantes valores culturales, ecológicos, y sociales. No sólo la naturaleza crea paisajes, también las sociedades crean paisajes.

Para vivir, los grupos humanos modifican el espacio, al mismo tiempo que desarrollan cierta forma de vida que les es propia: domesticar plantas y animales, transforman el relieve, construyen caminos y edificaciones, canalizan los ríos, entre otras intervenciones. De esta forma, generan paisajes únicos y representativos.



Con este código QR
Usted puede ingresar
a la página Web del
proyecto y visualizar
el mapa biocultural
en línea.

27



Los palmillanos y su identidad ajicera

Siempre se dice que este pueblo, Palmilla, es más viejo que Linares. Claro, una de las principales autoridades que hemos tenido acá, fue don Januario Espinosa. Palmilla siempre ha estado de la mano con el ají y el trigo, que eran los productos que se empezaron, llegó la gente y empezaron a producirse acá. Y de ahí alguien inventó el ají ahumado, que fueron los abuelos de mis abuelitos. Aquí está don Juan Escudero, que fue el abuelito de nosotros, don Segundo Vergara, don Rubén Leiva. Son gente que ya no están con nosotros, pero está la familia. La familia Leiva, la familia Agurto, la familia Valladares. Me acuerdo, yo era un niño y ellos ya eran productores viejitos y de eso vivieron y formaron su familia, educaron su familia.

Esto viene de más de 100 años, yo recuerdo de mis abuelos, yo me acuerdo que ellos trabajaron en el ají, hay otras familias, como los Leiva, que trabajaron en el ají yo me acuerdo que ellos tienen que hacer 100 años por lo menos que lo trabajaron, pero el inventor [de la zaranda] realmente no lo recuerdo, pero fue un palmillano.

El ají es un producto tradicional, yo creo que nosotros, los palmillanos estamos encariñados, nos identificamos, si alguien nos pudiera probar todos los palmillanos estamos picados, todos tenemos sabor a ají, porque se nos impregnó en el cuerpo, en el alma, como que esto me emociona.

Nosotros dependemos de esto, mucha gente ha sobrevivido, ha mandado a sus hijos a la universidad, los han podido educar, y hemos podido progresar de acuerdo al ají, así que yo creo que por eso es que queremos tanto al ají.

Pedro Vergara

5. El proyecto: investigación participativa y mediación patrimonial a través del arte

El objetivo de este proyecto fue identificar y describir los atributos y valores patrimoniales de la Tradición del ahumado de ají en zarandas para su puesta en valor y salvaguarda. Además, se buscó activar la Tradición como fuente comunitaria de reconocimiento y desarrollo local, mediante una investigación-acción participativa. También se respondió al anhelo de presentar la Solicitud Ciudadana de Registro en el Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), del Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial (SIGPA) de la Subsecretaría del Patrimonio del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. La comunidad de Palmilla participó activamente en todas las etapas del proyecto a través de su Junta de Vecinos.

El trabajo se realizó con el método de investigación-acción participativa, pues el patrimonio cultural requiere un enfoque participativo que comience con la comprensión que tiene la propia comunidad sobre su patrimonio, pero que dialogue con los valores asignados por otros grupos de interés. Las técnicas de producción de información fueron: revisión de fuentes secundarias, taller de memoria, focus group, construcción de mapa biocultural, entrevistas en profundidad a informantes clave de la comunidad y de grupos de interés relacionados (instituciones públicas, consumidores de ají, intermediarios, agroindustrias, cocineros de la gastronomía popular y gourmet, entre otros). Se utilizaron como guía metodológica dos documentos: El proceso de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio (2019) y las Guías del programa Memorias del Siglo XX (Dibam, 2016).

El protocolo de trabajo se fundamentó en los principios éticos enunciados en el documento “El proceso de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial”: (1) respeto y reconocimiento al ejercicio de derechos consuetudinarios de la comunidad; (2) la comunidad es el agente central de la salvaguarda del patrimonio; (3) responsabilidad del equipo de investigación en el trabajo con la comunidad y los cultores; (4) comprensión de la naturaleza e identidad colectiva del patrimonio; (5) el método debe asegurar la participación en el proceso de investigación; (6) los beneficios del proceso son para la comunidad; (7) el uso, disfrute y beneficio del elemento debe ser realizado con principios de equidad y justicia. Por otra parte, el proyecto fue sometido a revisión por parte del Comité de Ética Científico de la Universidad Católica del Maule, organismo que aprobó la propuesta metodológica de la investigación.

29





Imaginario Palmillano. paisaje cultural.
Técnica mixta sobre lienzo (150x160 cm). Cristian Yáñez Ilabaca



Mediación Cultural en el Proyecto Ají Palmilla

La mediación cultural es una herramienta valiosa para la apreciación y conservación del patrimonio. A través de este proceso, se establece un diálogo que conecta a la comunidad con su legado, generando una reconexión emocional. Este enfoque no solo preserva el patrimonio, sino que también crea espacios donde la comunidad fortalece su sentido de pertenencia. El patrimonio se convierte en un “vehículo de comunicación” que enlaza el pasado con el presente, cobrando vida y relevancia dentro de su contexto social y cultural, mediante actividades participativas y encuentros en torno a la imagen. En este marco, la imagen y la creación visual ofrecen nuevas perspectivas, invitando a la comunidad a reflexionar y dialogar sobre su realidad a través del arte.

En el proyecto Ají Palmilla, la mediación cultural adoptó un enfoque intergeneracional que facilitó el intercambio de saberes y la reflexión sobre la herencia cultural del ají ahumado en zarandas, una tradición profundamente arraigada en la comunidad de Palmilla. Este enfoque permitió fortalecer los vínculos entre generaciones, entre la comunidad, padres e hijos, resaltando el valor de este conocimiento ancestral.

A través de actividades participativas como la creación de murales colectivos y estampas, la comunidad contó con la oportunidad de expresar visualmente esta rica tradición. Estas instancias creativas no solo conectaron el pasado con el presente, sino que también facilitaron una reflexión colectiva en torno a la tradición del ají ahumado. Elementos como la flor del ají, el trenzado, el proceso de ahumado y la venta, así como momentos de la vida cotidiana de la comunidad, fueron plasmados en las imágenes, profundizando en el imaginario personal y colectivo de los participantes. El espacio de participación activa que ofreció el proyecto Ají Palmilla, no sólo revitalizó la memoria local a través del arte, sino que también fortaleció la identidad cultural de Palmilla. Las actividades colectivas crearon nuevas conexiones entre la comunidad y su entorno, generando instancias de diálogo y comprensión del paisaje cultural.

Desde un enfoque colaborativo, destacó la participación de la Escuela Januario Espinosa de Palmilla, cuya comunidad educativa asumió un rol activo en los procesos de mediación patrimonial. Esta colaboración se convirtió en una herramienta fundamental para preservar y compartir la tradición, fortaleciendo así el vínculo entre la escuela y su entorno cultural.

Talleres y Exposiciones: Un Diálogo con el Patrimonio.

La participación comunitaria se destacó en el Taller de Estampado, que se llevó a cabo en conjunto con la exposición de un módulo de exhibición fotográfica en la Villa Cultural Huilquilemu durante el Día de los Patrimonios. Posteriormente, se sumaron nuevas fechas de actividades en la ciudad de Linares, donde se presentó una colección de documentación fotográfica junto con una obra pictórica sobre el imaginario visual palmillano. Estas actividades estuvieron dirigidas a valorar los procesos y conocimientos vinculados a la tradición patrimonial de Palmilla. La muestra también incluyó grabados realizados por los estudiantes de la Escuela Januario Espinosa. En estas actividades, los asistentes reflexionaron sobre las imágenes relacionadas con la técnica del ají ahumado y su proceso de elaboración.

Estas experiencias destacaron el valor del patrimonio local y promovieron un diálogo cultural sobre las tradiciones y el vínculo del ají con la cocina y la memoria de la región maquina. A través de estas actividades, se revitalizó el legado cultural de la comunidad, utilizando el arte, la imagen y la fotografía como medios de reflexión colectiva. Estos diálogos no sólo subrayaron la importancia del arte, sino que también valoraron la gastronomía y el imaginario culinario de la región.

La interacción entre las artes visuales y las tradiciones culinarias generó un impacto significativo, convirtiéndose en un elemento de encuentro identitario, una dinámica de impacto cultural relevante en su territorio. Desde esta perspectiva, la imagen se valora no solo como un

**Microdocumental
para la preservación
y difusión del
patrimonio cultural**



medio de difusión, sino como un elemento a la vez estético, sensible y reflexivo, donde los participantes completan el proceso mediante su interacción con la imagen y el diálogo desde la creación y reflexión participativa. En suma, de este modo se consolida una acción ejemplar sobre la cautela de un rico patrimonio intangible local (culinario y agrario) y trascendente, utilizando el arte en la dimensión de la imagen, la cual conecta con el ser más íntimo y la memoria de la comunidad de Palmilla. A través de imágenes y testimonios, se busca visibilizar los lazos que unen a la comunidad con su patrimonio cultural. La cápsula documental sobre el ají de Palmilla no sólo documenta el proceso de producción, sino que también resalta su relevancia y herencia cultural y social. Al compartir estas historias y narrativas locales en plataformas digitales, se masifica su transferencia, permitiendo que nuevas audiencias descubran este bien patrimonial y las múltiples dimensiones que lo componen. Entendiéndolo como un recurso educativo, el documental invita a una reflexión profunda sobre la comunidad, el patrimonio y las vivencias que generan su significado. Las reflexiones provenientes de la comunidad destacan las historias de vida ligadas al amor y el cariño por el ají, y cómo este ha sido parte integral de su vida familiar y comunitaria. Estas vivencias forman el hilo conductor que facilita la comprensión del valor cultural y social del ají de Palmilla. De esta manera, el documental se convierte en una herramienta para preservar y promover el patrimonio local y su imaginario, generando un espacio de reflexión y análisis sobre la práctica patrimonial. Oficios, saberes y cotidianidad que viene de generaciones y que esperamos subsista a través del tiempo.

Bibliografía

- Bordieu, Pierre. (1985). The Forms of Capital. En: J. Richardson (ed.), Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education, Nueva York, Greenwood, pp. 241-258
- CEPAL (2005) La dotación de capital humano de América Latina y el Caribe. Revista de la CEPAL N° 86: 103-122. Disponible en: https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/11071/086103122_es.pdf
- Chacón, E. (1955) Palmilla, su suelo y su gente. En: Revista Linares, Octavo Tomo 1954-1956. Publicación de la Sociedad Linaerense de Historia y Geografía. Linares, Chile
- Chayanov, A. V. (1974). La organización de la unidad económica campesina. Buenos Aires: Nueva Visión. Publicada originalmente en 1925
- DIBAM (2016) Guía N° 1, Propuesta general de trabajo del programa Memorias del Siglo XX
- González, J. (2018) Historia de Linares. Linares, Chile.
- Gordillo, G. (2004): Seguridad alimentaria y agricultura familiar, Revista de la CEPAL N° 83, agosto 2004, 71-84
- INE (2019) Ciudades, pueblos, aldeas y caseríos 2019. Instituto Nacional de Estadísticas.
- Lenz, R. (1980). Diccionario Etimológico. De las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas. Santiago, Chile: Universidad de Chile.
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio (2019). El proceso para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en Chile. Herramientas para la gestión local del patrimonio cultural inmaterial. Santiago: MINCAP, Gobierno de Chile. Recuperado de: <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2019/08/herramientas-para-la-gestion-local-proceso-para-la-salvaguardia.pdf>
- Moreno-Escamilla, J., De la Rosa, L., López-Díaz, J., Rodrigo-García, J., Núñez-Gastélum, J. Alvarez-Parrilla, E. (2015) Effect of the smoking process and firewood type in the phytochemical content and antioxidant capacity of red Jalapeño pepper during its transformation to chipotle pepper, Food Research International, 76(3) 654-660.
- Muñoz-Concha, D., Quiñones, X., Hernández, J. and Romero, S. (2020) Chili Pepper Landrace Survival and Family Farmers in Central Chile. Agronomy 2020, 10(10), 1541; <https://doi.org/10.3390/agronomy10101541>. <https://www.mdpi.com/2073-4395/10/10/1541> (Artículo WOS) ISSN 2073-4395
- Navarro, E. (1954) Pueblos y campos de Linares. Ediciones de la Sociedad de Historia y Geografía, Chile.
- Quiñones, X., Muñoz, D., Nuñez, L. (2022) El cultivo del ají (Capsicum spp.) como patrimonio cultural campesino: análisis exploratorio. Revista RIVAR. Vol. 9 Núm. 26. 89-106 <https://doi.org/10.35588/rivar.v9i26.5531> (SCOPUS) - ISSN 0719-4994
- UNESCO (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Paris: UNESCO. Recuperado de: <https://ich.unesco.org/doc/src/01852-ES.pdf>
- United Nations General Assembly. (2018). United Nations Declaration on the Rights of Peasants and Other People Working in Rural Areas. Retrieved from <https://www.un.org/en/ga/73/resolutions.shtml>
- Valladares, J. (1984) La Estancia Pilocoyán. Ediciones del Museo de Arte y Artesanía. Linares, Chile.
- Villaboro, A. (1962) Leyendas del Gupo. Ediciones de la Sociedad de Historia y Geografía de Linares.
- Wanderley, M B. (2003). Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade, Estudos Sociedade e Agricultura N° 32, outubro 2003, 42-61
- Wolf, E. (1971) Los campesinos. Nueva colección Labor. Barcelona



Con este código QR Usted puede ingresar a la página Web del proyecto.





Tradición campesina de ahumado de ají en zarandas de Palmilla: patrimonio rural del Maule



El proyecto cuenta con financiamiento del Fondo del Patrimonio Cultural del Servicio Nacional del Patrimonio, correspondiente a la Convocatoria realizada el año 2022.

