

# CUADERNOS DE HISTORIA 46

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS HISTÓRICAS  
UNIVERSIDAD DE CHILE - JUNIO 2017: 55-82

---



## JAMÓN DE CHILOÉ: ITINERARIO HISTÓRICO DE UN PRODUCTO TÍPICO DE AMÉRICA DEL SUR (SIGLOS XVIII Y XIX)<sup>1</sup>

*Fernando Mujica, Michelle Lacoste Adunka, Pablo Lacoste,  
Amalia Castro, Juan Guillermo Muñoz, Felipe Martínez\**

**RESUMEN:** Este artículo examina el itinerario histórico del jamón de Chiloé, producto típico que se elaboraba en la frontera sur del imperio español, y que alcanzó fama en la corte del virrey del Perú. Se estudia la forma de criar y alimentar a los cerdos y de curar el jamón con la técnica del ahumado. También se identifica el perfil socioeconómico de los productores y las características de los mercados de Chile y Perú.

**PALABRAS CLAVE:** jamón de Chiloé, productos típicos, agroindustria, historia económica de América Latina.

<sup>1</sup> Proyecto Fondecyt 1130096.

\* Fernando Mujica es Gastrónomo y Sommelier Profesional (Escuela de Sommeliers de Chile); fernandomujica.chefsomelier@gmail.com; Michelle Lacoste Adunka es profesora de Historia y alumna del Magíster en Estudios Internacionales (USACH); michelle.lacoste.a@usach.cl; Pablo Lacoste es licenciado en Historia, doctor en Historia y doctor en Estudios Americanos, académico de la Universidad de Santiago; pablo.lacoste@usach.cl; Amalia Castro es doctora en Historia, académica de la Universidad Finis Terrae; castrosancarlos@yahoo.com.mx; Juan Guillermo Muñoz es doctor en Historia, académico de la Universidad de Santiago; juan.munoz.c@usach.cl; Felipe Martínez es estudiante de Licenciatura en Historia, Universidad de Santiago; felipe.martin.1x1@gmail.com

*HAM OF CHILOÉ: HISTORICAL ITINERARY OF A TYPICAL  
PRODUCT OF SOUTH AMERICA (XVIII AND XIX)*

*ABSTRACT: This article examines the historical itinerary of Chiloé ham, a typical product that was produced in the southern border of the Spanish Empire, and became famous in the court of the Viceroy of Peru. How to raise and feed the pigs and cured ham with smoked technique is studied. The socioeconomic profile of producers and the characteristics of the markets of Chile and Peru is also identified.*

*KEY WORDS: Ham of Chiloé, typical products, agribusiness, economic history of Latin America.*

Recibido: marzo 2016

Acceptado: diciembre 2016

### *Introducción*

El jamón de Chiloé fue un producto típico surgido en el siglo XVIII en América meridional, como resultado del esfuerzo de las comunidades por elaborar alimentos de alta calidad, aprovechando los grandes espacios geoeconómicos del imperio español. Formó parte del patrimonio gastronómico regional, tal como detectaron Hanisch (1976), Eyzaguirre (1986) y Pereira (2007). Su relevancia comercial se reflejó en las exportaciones al Perú, que llegaron a registrar 12.000 jamones ahumados por año<sup>2</sup>.

El interés por los productos típicos se encuentra en ascenso. En Europa, este movimiento comenzó con los vinos, con el reconocimiento de las Denominaciones de Origen (DO), proceso consolidado a partir de la década de 1930. Posteriormente, a partir de 1970, esta tendencia se extendió a otros alimentos, como aceite de oliva, queso y jamón curado. En 1992 se unificaron los criterios para toda la Unión Europea. En el caso español, se han consolidado seis Denominaciones de Origen sobre jamones<sup>3</sup>. Con el fortalecimiento y protección de estas DO, se logran importantes efectos sociales, como el mejoramiento de las condiciones de rentabilidad de las zonas rurales y la prevención de la migración del campo a

<sup>2</sup> Urbina, Rodolfo, "El modo de comerciar de los chilotes a fines del siglo XVIII". En Guillermo Bravo (Ed.), *Economía y comercio en América Hispana*, Santiago, Universidad de Chile y Embajada de España, 1990, pp. 97-132.

<sup>3</sup> Amaya, Santiago; Encarnación Aguilar, "Saberes locales, tradición e innovación: el caso del jamón ibérico de bellota", *Nuevas Tendencias en Antropología*, N° 3, Alicante, 2012, pp. 109-136.

la ciudad, entre otros. Además, se fortalece la actividad económica de pequeños y medianos productores artesanales, y se los protege del avance de las grandes industrias agroalimentarias.

También en América Latina, el estudio de las DO constituye un nuevo campo de cultivo del conocimiento. Así lo reflejan las investigaciones centradas en productos como el pisco de Perú<sup>4</sup>, el singani de Bolivia<sup>5</sup>, la cachaza y otros en Brasil<sup>6</sup> y el tequila en México<sup>7</sup>. En Chile, el caso más relevante es el pisco<sup>8</sup>. El estudio de cada una de estas DO ha permitido profundizar los conocimientos de la historia económica, social y cultural de la región.

En cambio, el jamón de Chiloé forma parte de un conjunto llamado productos típicos, integrado también por el queso de Chanco, las pasas, huesillos y descarzados de Elqui y Huasco, entre otros. Se trata de alimentos elaborados en un determinado lugar, que logran reconocimiento en el mercado como bienes de calidad. Muchos de ellos reunían las condiciones para convertirse en DO, como el pisco y el asoleado de Cauquenes y Concepción, pero nunca fueron reconocidos, delimitados ni protegidos por el Estado como tal. La frustración de este proceso da lugar para denominar a estos agroalimentos como “Productos Típicos identificados geográficamente”, tal como propone Carlos Coello<sup>9</sup> para los vinos que gozan de reputación cualitativa, pero que no obtienen resguardo jurídico-legal.

Hasta ahora, el jamón de Chiloé no ha sido estudiado con suficiente profundidad por la comunidad académica, a pesar del fuerte interés que despierta la cultura de esta isla. La singular identidad regional de este territorio ha fascinado a historiadores, antropólogos, sociólogos y economistas, algunos de los cuales han

<sup>4</sup> Huertas, Lorenzo, *Testamento de Pedro Manuel. Y el inicio del Pisco en el Perú. Homenaje en su IV Centenario (1613-2013)*, Lima, Universidad Ricardo Palma, 2013.

<sup>5</sup> Buitrago, Alejandra, “La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el singani”, *RIVAR*, Vol. 1, N° 2, Santiago, 2014, pp. 87-101.

<sup>6</sup> De Sousa, Ana Lúcia, “Denominaciones de Origen en Brasil: situación actual. Su desarrollo: jurisprudencia y avances de los productores”, *RIVAR*, Vol. 2, N° 5, Santiago, 2015, pp. 1-21.

<sup>7</sup> Hernández, José, *Paisaje y creación de valor. La transformación de los paisajes culturales del agave del tequila*, Michoacán, Colegio de Michoacán, 2013.

<sup>8</sup> Jiménez, Diego, “La consolidación de la DO Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales (1901-1931)”, *RIVAR*, Vol. 1, N° 2, Santiago, 2014, pp. 72-89.

<sup>9</sup> Coello, Carlos, *Las bases históricas y administrativas del derecho vitivinícola español. El sistema jurídico de las Denominaciones de Origen*, Sevilla, Instituto Andaluz de Administración Pública, 2008, cit. p. 79.

detectado la relevancia alcanzada por las patas curadas en la economía regional, como ya se ha mencionado, pero sin colocarlo en el foco de la investigación.

El objetivo del presente artículo es conocer la trayectoria de este producto emblemático de la región. Se trata de identificar cómo se criaban los cerdos y se curaban los perniles; el volumen de producción y exportación; la apreciación y forma de consumo. También, de detectar los ciclos históricos de los jamones, para distinguir sus etapas de formación, apogeo y decadencia. Para despejar estas incógnitas, se han compulsado documentos originales del Archivo Nacional de Santiago de Chile. Se han revisado los Fondos Notariales de Ancud, Jesuitas de Chile, Morla Vicuña, Capitanía General, Intendencia de Chiloé, Ministerio de Hacienda y Ministerio del Interior. Particular utilidad ha entregado el Censo de 1854; hasta ahora, se consideraba que el manuscrito estaba perdido<sup>10</sup>; pero en esta investigación logramos acceder a su valiosa información.

### *Archipiélago de Chiloé: geografía, economía y mercado*

El archipiélago de Chiloé tiene una superficie de 9.200 km<sup>2</sup> y se encuentra entre los 41° y 43° de latitud sur. El clima es templado marítimo lluvioso, con una temperatura media anual de 11° C. Las precipitaciones oscilan entre 2.000 y 4.000 milímetros anuales. La abundancia de lluvia facilita el crecimiento de bosques y la disponibilidad de maderas. Estas se emplean tradicionalmente para la construcción de viviendas que se protegen de la lluvia con tejas de alerce, usadas tanto en techos como en muros. Chiloé fue el gran proveedor de maderas del Virreinato del Perú durante todo el periodo colonial<sup>11</sup>; además, la abundancia de árboles proporcionaba el acceso a la leña para calefaccionar los hogares, lo cual facilitaría la crianza de cerdos y la preparación de jamones ahumados.

La colonización española del Archipiélago se formalizó con la fundación de las ciudades de Castro y Chacao en 1567. Posteriormente, se concretó el proyecto con el asentamiento de Ancud (1767). Estos fueron los pilares de un proceso de mestizaje y relativamente rápida consolidación de la sociedad hispano-criolla. La población chilota subió de 20.000 habitantes en 1725 a

<sup>10</sup> Pérez, Juan, “Los primeros censos chilenos de población (1854-1920). Análisis crítico de las fuentes de datos censales y sugerencias de uso”, *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, N° 119, Santiago, 2010, pp. 55-95, cit. p. 56.

<sup>11</sup> González, Pedro, *Descripción Histórica de la Provincia y Archipiélago de Chiloé, y Obispado de la Concepción*, Santiago, USACH, 1988, cit. pp. 124-125.

27.000 en 1787 y 61.000 en el censo de 1854<sup>12</sup>. A partir de allí se produjo una paralización, con tendencia declinante, al llegar a 60.000 almas en 1872<sup>13</sup>. En esta relativa estabilidad social y económica se originó y consolidó el jamón de Chiloé.

La isla de Chiloé ocupó un lugar estratégico entre las rutas de navegación de la época, pues era el lugar habitado por europeos más austral de América. Mantuvo esta condición durante tres siglos, hasta la fundación de Punta Arenas en 1843. Los barcos que viajaban del Atlántico al Pacífico por el Estrecho de Magallanes encontraban en Chiloé el primer lugar de abastecimiento después de un largo viaje de más de tres mil kilómetros. Por estas rutas llegaban barcos mercantes y también, piratas<sup>14</sup>. Ello llevó a la Corona a encargar la seguridad de la provincia al virrey del Perú<sup>15</sup>, el cual se ocupó de promover un servicio regular de transporte marítimo que aseguraba la conexión de la isla, con al menos un barco al año. Poco a poco, el Archipiélago logró conectarse con el comercio del continente, particularmente con Lima. Este proceso se profundizó en 1768, cuando quedó enlazado directamente al virrey y se prolongó, durante más de medio siglo, hasta que en 1826 fue nuevamente incorporado a Chile.

La conexión directa con Perú causó un fuerte impacto económico en la isla. Al incrementarse el transporte y las comunicaciones entre ambos puntos, se generó un significativo estímulo para la producción local que encontraba en Lima un excelente mercado para colocar sus excedentes. Como se dijo anteriormente, la exportación de maderas fue la principal actividad mercantil de Chiloé y su primordial medio de inserción en la economía imperial. Tablas y tablones de alerce, luma, avellano, lingue, laurel, ralral, ciruelillo y ciprés eran muy apreciadas en los mercados de Chile y Perú<sup>16</sup>. Ambos países generaban una fuerte demanda de maderas para la construcción de casas, iglesias, barcos y carretas; también se demandaban para carpintería (puertas y ventanas) y ebanistería (muebles y utensilios domésticos)<sup>17</sup>. Junto a esta exportación primaria, se abrió también

<sup>12</sup> Informe general del censo de Chiloé. Ancud, 30 de mayo de 1854. Archivo Nacional de Chile (AN), Ministerio del Interior, volumen 122, folio 187.

<sup>13</sup> Tornero, Recaredo, *Chile ilustrado. Guía descriptiva del territorio de Chile, de las capitales de provincia, de los puertos principales*, Valparaíso, El Mercurio. 1872, cit. p. 383.

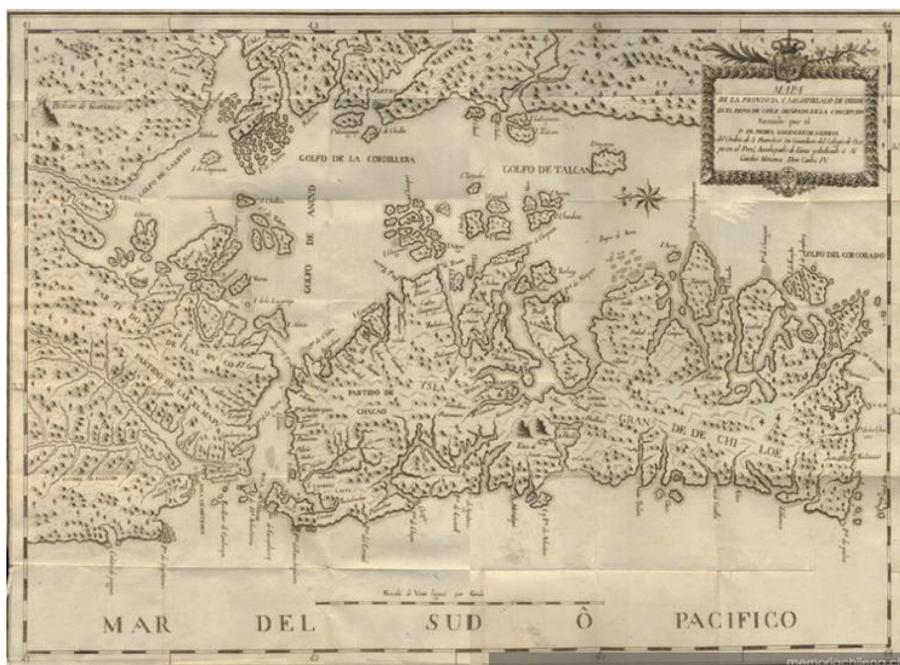
<sup>14</sup> González, 1988, op. cit., pp. 346-347.

<sup>15</sup> Beranger, Carlos, *Relación Jeográfica de la Provincia de Chiloé*, Santiago, Cervantes. 1893, cit. p. 67.

<sup>16</sup> Rosales, Diego, *Historia general del Reyno de Chile, Flandes Indiano*, Valparaíso, El Mercurio. 1877, cit. p. 222.

<sup>17</sup> Urbina, Ximena, "Análisis histórico-cultural del alerce en la Patagonia septentrional occidental, Chiloé, siglos XVI al XIX", *Magallania*, Vol. 39, N° 2, Punta Arenas, 2011, pp. 57-73.

la oportunidad para productos con valor agregado, y destinados a clientes con mayor poder adquisitivo. La Ciudad de los Reyes, con una población de 53.000 habitantes en 1792, ofrecía justamente este mercado, sobre todo por la presencia del virrey, la corte, la Real Audiencia, la Universidad de San Marcos y los grandes hacendados y comerciantes. Así, la conexión directa del Archipiélago con Lima aseguró un nicho de mercado específico para el jamón chilote, oportunidad que los productores de la isla supieron aprovechar<sup>18</sup>.



Fuente: Mapa de Chiloé, Pedro González de Agüeros, grabado por Ujena, 1791

### *La cultura del cerdo: del corazón del imperio al confín austral*

La cría de ganado porcino en Chiloé comenzó casi junto con la colonización española. En el siglo XVI llegaron los primeros cerdos. Los cronistas coloniales registraron el temprano ingreso de los artiodáctilos en América. Al parecer, el cerdo criollo latinoamericano proviene del puerco ibérico, particularmente de

<sup>18</sup> Calero, Jacinto, *Mercurio peruano de historia, literatura y noticias públicas. Tomo I, enero, febrero, marzo y abril de 1791*, Lima, Imprenta Real de los Niños Huérfanos, 1791, cit. p. 236.

las estirpes Negra Lampiña y Negra Entretelada<sup>19</sup>. De esta manera comenzó la tradición de su producción en la Isla Grande<sup>20</sup>. Poco a poco, la cultura del puerco arraigada a las tradiciones de los conquistadores se expandió por los pueblos costeros del Archipiélago<sup>21</sup>. Las condiciones climáticas de la isla complicaban el desarrollo de las actividades clásicas de la economía mediterránea (viña, trigo, olivo). Sin embargo, el chancho se adaptaba bien al ambiente local, pronto subió de 5.000 cabezas en 1783 a 22.000 en 1854<sup>22</sup>. La presencia del cerdo en la zona permitió a los colonos poner en valor el patrimonio cultural europeo sobre la elaboración de productos derivados del puerco, el cual se remontaba a la Antigüedad<sup>23</sup> y a la Edad Media<sup>24</sup>.

Claudio Gay, en 1835, capturó un momento de la vida cotidiana de los chilotes en la plaza de San Carlos de Chiloé. Allí, el naturalista constató la presencia del cerdo criollo del Archipiélago. Se trataba de una especie similar al Pelón Mexicano. El puerco del país norteamericano se destaca por ser un animal resistente, bien adaptado al pastoreo; su “capa es negra, por lo general lampiña, talla mediana, hocico largo y estrecho, grupa caída, orejas tipo teja semirrectas”<sup>25</sup>. Al comparar las características del cerdo de México con la imagen del científico francés surgen varias similitudes. Además, la ilustración de Gay

<sup>19</sup> Sánchez, Raúl, et al., “Razas porcinas latinoamericanas que tienen su origen en el cerdo Ibérico” *VIII Jornadas del Cerdo Ibérico*, Salamanca, 2015.

<sup>20</sup> Cárdenas, Renato; Montiel, Dante; Grace, Catherine, *Los Chono y los Veliche de Chiloé*, Santiago, Olimpho, 1991, cit. p. 182.

<sup>21</sup> Torrejón, Fernando; Marco Cisternas; Araneda, Alberto, “Efectos ambientales de la colonización española desde el río Maullín al archipiélago de Chiloé, sur de Chile”, *Revista Chilena de Historia Natural*, N° 77, Santiago, 2004, pp. 661-677, cit. p. 668.

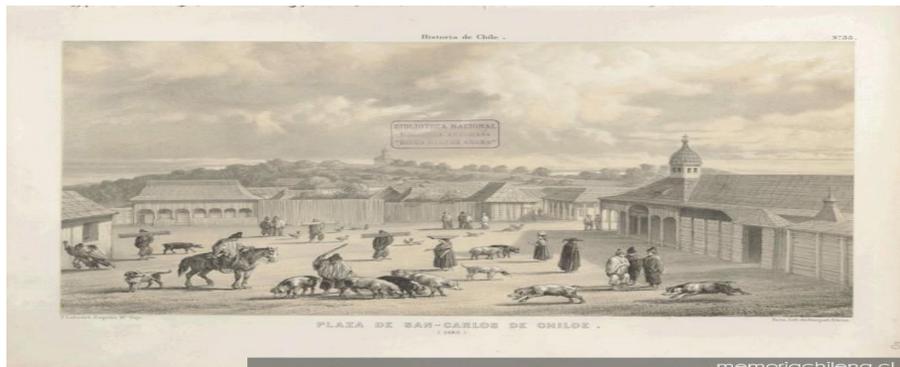
<sup>22</sup> Las cifras oficiales eran muy inferiores. Los registros señalan que en 1783 había apenas 5.000 cerdos en Chiloé (Cárdenas et al., op. cit., 1991 p. 183; Torrejón et al., op. cit., 2004 p. 673; Urbina, 1990, op. cit., p. 122) y subieron a 14.000 según el censo de 1854. Sin embargo, estas cifras representaban apenas una parte de las existencias reales. Sabiendo que en la década de 1780 se exportaban 12.000 jamones al año, y que solo se obtenían dos jamones por cerdo (de las piernas traseras), se necesitaba sacrificar 6.000 cabezas para satisfacer esa demanda, a lo cual habría que añadir un plus por robos y descomposición de jamones. Por lo tanto, para sostener la producción de jamón, con capacidad para exportar 12.000 unidades por año, y considerando entre un 10% y un 15% de consumo interno, se requería la existencia de 8.000 cabezas, entre cría y engorde. El cálculo se ha realizado considerando los informes del ingeniero agrónomo Rafael Larraín, académico de la Universidad Católica de Chile y productor de jamones. Informe realizado el 10 de mayo de 2015.

<sup>23</sup> Heurgon, Jacques, *La vida cotidiana de los etruscos*, Madrid, Temas de Hoy, 1991.

<sup>24</sup> Valdeón, Julio, *Vida cotidiana en la Edad Media*, Santiago, Tajamar, 2009.

<sup>25</sup> Sánchez et al., op. cit., 2015.

plasma una escena típica de los pastores, quienes, con palo en mano, dirigen la piara, tal como se reflejará en el desarrollo del presente texto.



Fuente: Plaza de San Carlos de Chiloé, Claudio Gay, 1835

En la cultura tradicional española, el cerdo representaba la posibilidad de obtener buenos alimentos a bajo costo. Para los pobres, criar cerdos significaba alimentar bien a la familia con pocos recursos, a la vez que abría una ventana de esperanza, felicidad y fiesta. “Lana, puercos y trigo, hacen al pobre rico”, sostenía un refrán español. “Al hombre perdido, cabras y cochinos, y si está muy perdido, sólo cochinos”, señalaba otro<sup>26</sup>. El porcino era percibido como una suerte de escudo protector frente a la pobreza, a la vez que ofrecía la posibilidad de participar, al menos por unos días, de la abundancia festiva. “Al matar los puercos, placeres y juegos; al comer las morcillas, placeres y risas”, señalaba otra sentencia popular<sup>27</sup>.

La gran ventaja del artiodáctilo se encontraba en los relativamente bajos costos de su crianza debido a su facilidad para alimentarse. “Siendo el cerdo un animal omnívoro y enteramente doméstico, las circunstancias locales, es decir, la naturaleza del clima, del terreno y de sus producciones no tienen sobre él tanta influencia”<sup>28</sup>. En la isla de Chiloé, los chanchos lograron una rápida y satisfactoria adaptación por la abundancia de alimento de bajo costo, sobre todo papas, cebada, manzanas y mariscos, tal como se examinará más adelante.

<sup>26</sup> Hoyos, Nieves, *Refranero agrícola español*, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1954, cit. p. 417.

<sup>27</sup> Ídem.

<sup>28</sup> López, Pedro, *Catecismo de agricultura universal. O sea, la agricultura enseñada por principios aplicados a la práctica de todos los lugares*, Valladolid, Maxtor, 2001, cit. p. 356.

La humedad de Chiloé facilitaba la crianza de los puercos. Al poseer una piel muy gruesa, transpira poco, se sofoca y congestiona en forma fácil. Para regular su temperatura, procura refrescarse en contacto con el agua y el barro. “Quiere estar del agua cerca con su manada la puerca”, sostenía la sabiduría popular española<sup>29</sup>. Gracias a la abundancia de lluvias en Chiloé era fácil encontrar terrenos húmedos y barrocos, donde los puercos podían solazarse.

La consolidación de la ganadería porcina generó las condiciones para el surgimiento de algunos subproductos. En relativamente poco tiempo se construyó un estrecho vínculo entre campesinos y cerdos: pronto los productores comenzaron a elaborar jamones, manteca, tocino y carne salada<sup>30</sup>.

### *Los chilotes: criadores de puercos y productores de jamón*

Como ha ocurrido con otros productos típicos, los jamones de Chiloé fueron obra de pequeños propietarios. No se trataba de grandes hacendados dotados de mano de obra esclava o servil y dueños de enormes latifundios, como ocurría en las economías de plantación y en modos de producción equivalentes. Al contrario, los productores de jamón pertenecían a los sectores subalternos: españoles pobres, mestizos e indios<sup>31</sup>.

Las condiciones ambientales de Chiloé, con sus temperaturas relativamente bajas, desalentaban la producción porcina en grandes haciendas, pero facilitaba su crianza a escala doméstica. En la visión tradicional española, “este ganado es muy friolento”<sup>32</sup>. “Puercos con frío, hombres con vino, hacen gran ruido”<sup>33</sup>, sostenía otro refrán español. En estas circunstancias, Chiloé no era un ambiente adecuado para criar cerdos a gran escala, en haciendas abiertas. Pero las viviendas de los chilotes, con sus fogones siempre encendidos, sí ofrecían un espacio muy amigable. “Al puerco y al yerno, muéstrales una vez el fuego, que él vendrá luego”<sup>34</sup>, señalaba otro dicho popular ibérico. Justamente, los fogones de las modestas casas de los chilotes serían la clave para posibilitar el desarrollo del omnívoro en las frías tierras del sur de Chile.

<sup>29</sup> Hoyos, 1954, op. cit., p. 420.

<sup>30</sup> Barrientos, Pedro, *Historia de Chiloé*, Santiago, LOM, 2013, cit. pp. 89-90.

<sup>31</sup> Torrejón et al., op. cit., 2004, p. 668.

<sup>32</sup> Herrera, Alonso, *Agricultura General. Que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas*, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1996, cit. p. 389.

<sup>33</sup> Hoyos, 1954, op. cit., p. 420.

<sup>34</sup> Ídem.

Los hogares isleños se convirtieron en ambientes mixtos de convivencia entre hombres y animales. La población local tomó la costumbre de sacrificar su comodidad y compartir el espacio con los puercos, de modo tal, de incrementar sus ingresos y mejorar la alimentación de la familia. En 1767, el gobernador de la isla describió esta situación en los siguientes términos:

El cerdo “es el que más abunda en esta provincia porque todas las casas tienen cría de ellos i aunque molestos, como es uno de los ramos que produce más utilidad en su comercio se sufre con gusto su incomodidad introducida en la misma vivienda. Tienen sumo cuidado de cebarlos con cebada i papas formándole su lecho inmediato al amor de la fogata o de la mesa. A más de los jamones que son excelentes producen la manteca que es la que generalmente se usa para la comida en esta provincia”<sup>35</sup>.

El documento entrega algunos datos de interés. Por un lado, menciona que los cerdos eran criados en el ámbito doméstico y en todas las viviendas de la isla: convivían con los dueños en la misma casa. Éstos eran pequeños propietarios con escasos recursos que, en su modestia, carecían de medios para separar la vida privada y familiar de los espacios de producción agroindustrial. Por el otro, constata que los puercos eran alimentados con los recursos que entregaba el territorio.

### *De los cuidados del cerdo al jamón de Chiloé*

Igual que en el caso español con el jamón de bellota, los cerdos isleños se caracterizaban, además de los cuidados que entregaban sus amos en el interior del hogar, por su alimentación, centrada en cuatro productos principales: manzanas, cebada, papas y mariscos.

El papel de las manzanas como fuente de suministro del puerco, dedicado a la producción y comercialización de piernas, fue registrado oficialmente en el censo de 1854. Allí se sostiene que la manzana “servía para que cada familia del campo mantuviese un considerable número de cerdos que destinaban para jamones y de los cuales había bastante exportación”<sup>36</sup>. A la vez, el Anuario Estadístico de 1874<sup>37</sup> confirmó la importancia de este fruto para la isla, siendo

<sup>35</sup> Beranger, 1893, op. cit., pp. 41-42.

<sup>36</sup> Censo de 1854. AN, Ministerio del Interior, volumen 251, fojas 8v., folios 466v.

<sup>37</sup> Anuario Estadístico de la República. Descripción de Chiloé de 1874 (Consultado el 16 de febrero de 2015) <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/mc0008635.pdf>.

ramo útil la elaboración de chicha. Además, evidenció la producción de cebada, particularmente para las fábricas dedicadas a elaborar cerveza.

La manutención del cerdo con papas era la tendencia natural en la isla. Chiloé disponía de una amplia variedad de patatas tanto silvestres como cultivadas; este tubérculo era muy abundante y se usaba tanto para consumo humano como para alimentar al ganado<sup>38</sup>.

En las zonas costeras se hizo costumbre alimentar a los cerdos con frutos del mar. Cuando bajaba la marea, los puercos se acercaban a la orilla para sacar, con sus manos y hocico, los mariscos<sup>39</sup>. Esta manera chilota de nutrir a los cerdos con mariscos fue consecuencia de una costumbre previa: el uso de animales domésticos para reunir alimentos marinos. En efecto, los pueblos que habitaban el borde de la isla obtenían parte importante de su sustento de los moluscos; y era habitual el empleo de algunos especímenes para identificarlos y capturarlos. Los animales adecuados para esta tarea son los que tienen bien desarrollado el sentido del olfato, como perros y puercos. En Europa, se utilizaron chanchos adiestrados para recolectar trufas. Mientras que en Chiloé, los artiodáctilos ayudarían a encontrar frutos del mar.

Como se ha señalado, esta práctica comenzó durante el periodo prehispánico, cuando los chonos utilizaban perros para extraer mariscos. La literatura especializada ha detectado “la costumbre de criar muchos perros, situación que no incomodaba en absoluto al amo, pues arrancan el marisco de las rocas en las bajas mareas y le rompen la concha para apoderarse de la comida, proporcionándose ellos mismos el alimento”<sup>40</sup>. Posteriormente, esta costumbre se extendió a los cerdos de la isla, que también fueron utilizados para reunir frutos del mar: “mujeres y niños le siguen a esos animales y les van arrebatando las presas que con sus hocicos han ido escarbando en la arena”<sup>41</sup>. Hacia 1870 un observador señalaba lo siguiente:

Los muchachos van tras de los cerdos a los que mantienen sujeto con un lazo puesto en la base del hocico, para que les ayuden en la extracción del marisco, lo que hacen maravillosamente. Apenas el animal ha cogido uno, el muchacho le pone el canasto por delante y si no lo suelta le da un palo en el hocico<sup>42</sup>.

<sup>38</sup> Rosales, 1877, op. cit., p. 293.

<sup>39</sup> Torrejón et al., op. cit., 2004, p. 668.

<sup>40</sup> Cárdenas et al., op. cit., 1991, p. 114.

<sup>41</sup> Schwarzenberg, Jorge; Arturo Mutizábal, *Monografía, geografía e historia del archipiélago de Chiloé*, Santiago, Nascimento, 1926, cit. p. 28.

<sup>42</sup> Cárdenas et al., op. cit., 1991 p. 185.

La práctica de utilizar cerdos para extraer mariscos generó la cercanía entre los animales y el borde costero. En relativamente poco tiempo, se consolidó una tradición regional característica. Sin embargo, no todos los moluscos fueron adecuados para el omnívoro: en las playas del sur, donde abundan las jibias, los efectos eran negativos para la calidad de la carne. Así lo explica el siguiente documento:

El chancho playero es de patas largas; se le atribuye un sabor especial, consecuencia, según se dice, de su inclinación a andar todo el día mariscando en la playa. Los que se crían en el chiquero, son más bajos y gordos. Cuando comen jibias en la playa, la carne queda infestada e incomible por el mal gusto. En algunas partes del Sur de la Isla Grande, donde las jibias cubren por miles los esteros y playas, los lugareños hacen una especie de crianza ocurriendo a un sistema ingenioso: dejan al chancho comer todas las jibias que quiera, pero cuando llega a cierta edad, lo encierran en el chiquero a ración de hambre, hasta que queda reducido a huesos. Con esto la carne pierde su mal gusto i en seguida comienzan a engordar el chancho con papas, afrecho y trigo molido<sup>43</sup>.

Los pastores de cerdos de Chiloé tenían que diseñar sus propias estrategias de crianza según las características de cada lugar. En la costa norte se hallaba el lugar más adecuado para promover la alimentación de los cerdos con frutos marinos y obtener así los mejores jamones. En cambio en las costas del sur, donde abundaban las jibias, no se podían obtener carnes de buena calidad, situación que reducía las posibilidades para comercializar los subproductos del puerco en el mercado interno y de exportación.

El tiempo de crianza y engorde del cerdo se prolongaba durante un año. Así lo establecía la tradición española, que enfatizaba el rápido crecimiento de los puercos debido a su voracidad. La abundancia de alimentos disponibles en la isla motivaba el rápido desarrollo del artiodáctilo. La mayor parte de los cerdos completaba el periodo de crecimiento y robustez al comenzar el invierno, era el momento más oportuno para faenar al cerdo, particularmente, por tres causas: 1) Bajaba la cantidad de alimento disponible para los chilotes; 2) Aumentaban los fogones y chimeneas para calefaccionar las casas y a la vez, conservar la carne y ahumar los jamones; 3) Comenzaban los meses necesarios para curar los pernils y tenerlos listos para noviembre, antes de la llegada de los barcos peruanos. Por lo pronto, esta costumbre de matar los cerdos al comenzar el

<sup>43</sup> Weber, Alfredo, *Chiloé, su estado actual, su colonización, su porvenir*, Santiago, Imprenta Mejía. 1903, cit. p. 93.

invierno sentó las bases de una práctica que, con el tiempo, originó una tradicional celebración anual en la isla: la Fiesta del Reitimiento del Chanco.

El curado del jamón de Chiloé se efectuaba con sal y humo. La sal era un bien escaso de alto costo, por lo tanto, los productores se inclinaban a utilizarla en pequeñas cantidades. Ésta era traída desde el Perú y se usaba para curar tanto piernas como cerdos y pescados. El humo, a su vez, constituía el principal instrumento para curar los perniles chilotes, no solo por la disponibilidad de maderas nativas vigentes en el territorio, sino también por las cualidades organolépticas que traspasaba al producto.

El sabor particular de los jamones comercializados en la isla deleitó a cronistas y viajeros. González de Agüero señaló al respecto: “es también ramo útil de comercio el de los jamones, pues hacen de estos con abundancia por la multitud de cerdos que crían. Por su buena sazón y calidad son de mucho aprecio, así en aquella Provincia, como en Lima y otras partes”<sup>44</sup>. Una imagen parecida se podía percibir tres décadas después. El capitán inglés Richard Longeville Vowell, durante sus años al servicio de la marina de Chile, entre 1821 y 1829, pronunció que “los chilotes poseen grandes manadas de cerdos, de que hacen jamones pequeños, excelentes, muy poco salados, pero bien ahumados, de que exportan al Perú muchos miles anualmente”<sup>45</sup>.

La técnica del ahumado requiere varios requisitos, como cierta familiaridad en el manejo del fuego, disponibilidad de maderas y habilidad específica para curar. Como las fábricas o bodegas jamoneras no eran instalaciones aisladas de la vida familiar, sino el hogar mismo, y el fuego estaba constantemente encendido en el interior de la morada para entregar calor a los miembros de la vivienda y a los animales, el humo preservaba los alimentos, particularmente, las patas curadas<sup>46</sup>. Para ello se colgaban en el coillín, frente a la chimenea. El coillín estaba formado por “dos cintones o alambres paralelos, suspendidos frente al fogón, de donde cuelgan las ollas”<sup>47</sup>.

En este contexto, se desarrolló el arte de ahumar, ora para inhibir bacterias y prolongar la vida útil de algunos productos, ora para cocinar y entregar sabores y aromas a preparaciones culinarias. La cultura chilota estaba muy cerca del hogar, del fuego y del humo. Esta tríada formaba parte central de la vida cotidiana. La

<sup>44</sup> González, 1988, op. cit., pp. 125-126.

<sup>45</sup> Longeville, Richard, *Campañas y cruceros en el Océano Pacífico*, Buenos Aires, Francisco de Aguirre, 1968, cit. p. 127.

<sup>46</sup> Barrientos, 2013, op. cit., p. 88.

<sup>47</sup> Vázquez de Acuña, Isidoro, *Costumbres religiosas de Chiloé y raigambre hispana*, Santiago, Centro de Estudios Antropológicos, 1956, cit. p. 95.

herramienta de conservación se transformó también en un método de cocción: surgieron así comidas típicas como el curanto y el chadupe<sup>48</sup>.

Juan Ignacio Molina conoció el jamón de Chiloé antes de la expulsión de los jesuitas (1767). Años después, desde su destierro en Italia, el abate afirmaba que el jamón isleño estaba a la altura de los grandes perniles del mundo. No mencionó detalles de su elaboración. Sin embargo, para dar una idea aproximada, explicó la manera de curar las piernas en Europa a fines del siglo XVIII: “el modo de salar los jamones consiste en tenerlos quince días en salmuera y al sacarlos se revuelven en afrecho y se envuelven en papel para que los insectos no los dañen”<sup>49</sup>.

También informó el método de preparar las patas en Siena y en Casentins. El primero, luego de salar la pierna en proporción de cinco libras por ciento, y en una habitación cerrada durante un periodo aproximado de veinticinco días, se “expone durante dos meses a humo ligero y continuado, producido por la combustión lenta y sin llamas de ramas y bayas de enebro”<sup>50</sup>. Posteriormente, se expone al aire libre entre ocho y diez días, al cabo se frota con aceite y se entierra durante ocho días para ablandarlos. Con respecto al segundo, al jamón de Casentins, explica:

Se frotran los perniles con cinco o seis dientes de ajo pelados, se les sala, se les coloca sobre una mesa o cubeta de madera abierta. Treinta libras de carne deben absorber tres libras de sal. Después de tres semanas se les expone al aire libre y después se les cuelga junto a la chimenea. Se guardan en lugar seco<sup>51</sup>.

Los jamoneros isleños no tenían los mismos recursos que sus pares italianos de la época, pero las patas chilotas podían alcanzar la máxima categoría en los estándares mundiales de calidad y obtener el reconocimiento de sus consumidores. Mientras el viejo mundo ofrecía piernas saladas, levemente ahumadas, algunas con enebro y con gusto a ajo, aceite o afrecho, los artesanos de Chiloé arremetían con patas suavemente saladas, bien ahumadas, impregnadas de alerce, ciprés, avellano, ciruelillo y otras maderas nativas de la isla, y con el sabor característico de la carne, otorgado por la alimentación de los cerdos a base de mariscos. En este sentido, se debe considerar que los perniles chilotes

<sup>48</sup> Tangol, Nicasio, *Chiloé, archipiélago mágico. Colección nosotros los chilenos*, Santiago, Quimantú. 1972, cit. pp. 88-90.

<sup>49</sup> Hanisch, Walter, *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*, Santiago, Nihil Mihi, 1976, cit. p. 62.

<sup>50</sup> *Ibidem*, p. 63.

<sup>51</sup> *Ídem*.

se ahumaban durante un tiempo aproximado de cuatro a seis meses, entre mayo y noviembre; doblando o triplicando el periodo de sus pares europeos. Por lo tanto, el humo era predominante en el producto.

Promediando la primavera, cuando comenzaba la temporada estival, se terminaba el proceso con un festín popular de gran envergadura. Esto solía coincidir con una fiesta religiosa, como la de San Francisco, del día 4 de noviembre. Por de pronto, la isla se envolvía en un clima de celebración:

Se convierte siempre en una monumental fritanga de empanadas, cuyos pinos muy sabrosos y condimentados, se preparan desde el día anterior y pasan la noche en amable compañía con los sabrosos jamones recién descolgados del collín, donde estuvieron ahumándose por espacio de cuatro meses<sup>52</sup>.

El ambiente de festividad cristiana y aclamación popular marcaba la salida de los jamones a los mercados. Pronto llegaban también los barcos del Perú, y el comercio se activaba en su máxima amplitud.

### *Chiloé: la isla del dinero ahumado*

Dentro de la sociedad chilota, y fundamentado en la inclinación colectiva hacia el trueque, la permuta o el cambalache, debido a la escasez de monedas circulante, los jamones ahumados de Chiloé ocuparon un lugar de privilegio, formaban parte de los bienes selectos. Las piernas curadas no integraban el grupo de alimentos cotidianos de los isleños: tenían un estatus superior y se reservaban para circunstancias especiales. En este campo, los pernils se utilizaron como ofrenda para las parroquias y para asegurar la manutención de los curatos de Castro, Calbuco y Chacao. Los curatos eran pagados “por el rey y parte lo sacan de las obvenciones de sus feligreses correspondientes, no en plata, porque no la hay sino en jamones, bordillos, ponchos, bayetas, tablas, etc., que vende después el párroco al navío”<sup>53</sup>.

Igualmente, funcionaba como moneda, en el sentido de unidad de medida, reserva de valor y medio de intercambio. Además, era un símbolo de prosperidad y riqueza equivalente a una joya o a un tesoro. Así se refleja, por ejemplo, en el testamento de Juliana Navarro. Tras el fallecimiento de su marido (1839), ella quedó viuda y a cargo de dos hijos; trabajó durante veinte años para criarlos

<sup>52</sup> Vázquez, 1956, op. cit., p. 37.

<sup>53</sup> Hanisch, Walter, *La isla de Chiloé, capitana de rutas australes*, Santiago, Academia Superior de Ciencias Pedagógicas de Santiago. 1982, cit. p. 247.

y sostener su vida. Al final de sus días, enumeraba con orgullo los bienes que había logrado reunir con su trabajo: entre ellos, había cuatro ovejas, nueve gallinas, un bracero de cobre y dieciséis jamones<sup>54</sup>. Sus hijos también la habían abandonado: uno vivía en California y el otro en Perú. El jamón de Chiloé era la última reserva de esta mujer para afrontar los días de su vejez en las gélidas tierras australes.

Asimismo, las deudas podían pagarse con ancas de marrano ahumadas. Este fue el sistema que se acordó para saldar cuentas entre Juan Antonio de Oyarzo, vecino de Lemuy, y un comerciante de Ancud. Éste le había entregado bienes de su tienda por valor de \$269,50 que permanecían impagos aún después del vencimiento del plazo. Para resolver el conflicto se estableció un nuevo acuerdo en el cual la deuda se pagaría con dinero, jamones y otros bienes; como garantía se hipotecaba una propiedad inmueble<sup>55</sup>.

En casos de emergencia, el pernil curado era el producto utilizado para resolver los más graves problemas y amenazas de la sociedad. Así se demostró en 1719, cuando los jamones de Chiloé permitieron calmar las amenazas de los piratas y salvaron la ciudad de Chacao de la destrucción. Ese año recaló en este puerto el corsario inglés George Shelvocke, capitaneando la *Speedwell*, la misma nave con la que un año más tarde asaltaría y saquearía los barcos y fuertes españoles de las costas del Pacífico Sur. Igual que había ocurrido en 1680 entre el pirata británico Bartolomé Sharp y el gobierno de La Serena, el invasor exigió un rescate. Luego de un intercambio de notas con el gobernador del Chacao, éste logró salvar la ciudad a cambio de un pago en especie. Finalmente, Shelvocke se hizo de un botín de doce piernas de jamón, y Chacao se salvó de ser quemada como La Serena 39 años antes<sup>56</sup>.

El asalto del pirata británico representa la primera evidencia del reconocimiento internacional que obtuvieron los jamones de Chiloé. A su vez, refleja el elevado valor simbólico que había alcanzado este producto típico: era como el bien emblemático de la isla y el único medio adecuado para salvaguardarla.

<sup>54</sup> Testamento de Juliana Navarro, Ancud, 26 de agosto de 1859. AN, Fondo Notariales de Ancud, volumen 1, foja 106v.

<sup>55</sup> Hipoteca de terreno y casa, Ancud, 23 de noviembre de 1859. AN, Fondo Notariales de Ancud, volumen 1, foja 159.

<sup>56</sup> Miguens, Silvia, *Breve historia de los piratas, corsarios, bucaneros y filibusteros*, Madrid, Nowtilus. 2010, cit. p. 283.

### *Del mercado interno a las exportaciones: economía y sociedad*

La dinámica comercial de la isla se dirigía desde sus puertos durante las ferias anuales, entre noviembre y abril. Los pueblerinos llegaban de todas partes del Archipiélago para intercambiar sus productos con los barcos mercantes. Hasta 1768, las ferias de Castro y Chacao fueron el principal eje de negociación de la provincia. Posteriormente, el polo hegemónico se desplazó hacia San Carlos de Ancud<sup>57</sup>. La producción de jamones curados se consolidó a lo largo de este periodo, se vio fuertemente impulsada con la fundación del nuevo puerto y el enlace directo de Chiloé con el Perú (1768-1826). La demanda del mercado limeño motivó la economía e inició una época de esplendor y gloria para el jamón de Chiloé<sup>58</sup>. En 1785, un observador explicaba este intercambio en los siguientes términos:

Lima da a las islas azúcar, sal, ají, añil, tejidos de algodón y lana, vinos y aguardientes y Chiloé vuelve en recompensa tablas de alerce, palos de distintos géneros, jamones, ponchos y bordillos. Todas las embarcaciones de esta carrera pertenecen a vecinos de Lima, que en la precisa estación de verano despachan dos o tres para aquel puerto y con ellas se mantiene el comercio ordinario y la comunicación entre ambos gobiernos superior y subalterno, que sería escasa si el primero se mantuviese en Chile<sup>59</sup>.

El envío de piernas ahumadas al mercado de Lima alcanzó cifras notables durante el periodo peruano de la isla. Entre 1778 y 1792 se exportaban alrededor de 10.000 piezas anuales con leves variaciones (12.000 patas en 1782 y 8.000 en 1791)<sup>60</sup>.

Como todo producto típico que goza de fama y prestigio, los jamones de Chiloé alcanzaron elevados precios entre los consumidores. El mercado aristócrata de la Ciudad de los Reyes valoraba el producto y estaba dispuesto a pagar un poco más por obtenerlo<sup>61</sup>. Las piernas se vendían a 9 o 10 reales<sup>62</sup>.

<sup>57</sup> Urbina, Rodolfo, *La periferia meridional indiana. Chiloé en el siglo XVIII*, Valparaíso, Ediciones Universidades de Valparaíso, 1983, cit. pp. 76-77.

<sup>58</sup> *Ibidem*, pp. 31-33.

<sup>59</sup> Carta de Jorge Escobedo a Ambrosio Benavides. 13 de diciembre de 1785. AN, Fondo Morla Vicuña, volumen 7, pieza 272, fojas 582 y 528v.

<sup>60</sup> Datos conseguidos a través de los datos entregados por: Calero, 1791, op. cit., p. 236; Schwarzenberg y Mutizábal, 1926, op. cit., p. 197; Torrejón et al., op. cit., 2004, p. 670; Barrientos, 2013, op. cit., p. 90.

<sup>61</sup> Santos de Quiroz, Mariano, *Colección de leyes, decretos y órdenes publicadas en el Perú, desde su Independencia en el año 1821. Tomo VI*, Lima, Imprenta José Masías, 1842, cit. p. 792.

<sup>62</sup> González, 1988, op. cit., p. 352; Urbina, 1983, op. cit., p. 92.

Estos valores se mantuvieron estables durante todo el ciclo jamonero. En la Isla Grande, el monto de cada pata bordeaba los cuatro reales. Igual fue el precio de venta para el comercio de cabotaje y para las exportaciones, tanto en 1842 como en 1843<sup>63</sup>. A su vez, dentro de la isla había algunas variaciones territoriales. En un relevamiento de 1850 se detectó que en Ancud, Pehueapó, Valcahue y Castro, cada pierna se tasaba a 4 reales; un poco más barato se conseguía en Chonchi, Lemuy y Achao: 3 reales; el precio más alto se hallaba en Chacao, donde cada pieza valía 5 reales<sup>64</sup>.

De todos modos, el trabado sistema comercial del imperio español reducía los beneficios de los isleños. La Corona tendía a concentrar el comercio en manos de unos pocos aristócratas influyentes. Esta situación generaba fuertes asimetrías de poder. Los pequeños productores no tenían más alternativa que vender sus productos a los barcos que llegaban anualmente desde Lima; y los comerciantes peruanos explotaban esta posición dominante, pagando precios ínfimos por los productos locales<sup>65</sup>. Como se indicó anteriormente, el jamón de Chiloé se pagaba a 4 reales en la isla y se vendía en Lima entre 9 y 10 reales. La onza de añil, que en Lima costaba  $\frac{3}{4}$  real, la cambiaban por dos jamones cuyo precio final en la capital sería 25 veces mayor<sup>66</sup>. Esta situación impidió que los pobladores del Archipiélago superaran la pobreza.

Las condiciones de transporte también perjudicaban el progreso de la industria del jamón. Sobre todo por las precarias instalaciones de los barcos mercantes que cubrían la carrera entre El Callao y Chiloé; a veces, los jamones se deterioraban antes de llegar al lugar de consumo, lo cual causaba pérdidas económicas, caída de rentabilidad y, finalmente, reducción de los precios. Hacia 1786 “su valor había disminuido a dos reales porque los navieros se quejaban de la pudrición que solían sufrir durante el viaje y, por la misma razón, las Cajas

<sup>63</sup> Relación de los frutos y artefactos nacionales exportados para países extranjeros por el puerto de Ancud el tercer trimestre de 1842. Tesorería y Aduanas Unidas de Chiloé, Ancud, febrero de 1843. Fernando Leiva. AN, Ministerio de Hacienda, volumen 197, folio 163. Relación de los frutos y artefactos nacionales exportados para comercio extranjero y de cabotaje por este puerto de Ancud de 1° a 30 de junio del presente año. Ancud, julio 1 de 1843. Fernando Leiva. AN, Ministerio de Hacienda, volumen 197, folio 228. Relación de los frutos y artefactos nacionales exportados para países extranjeros por este puerto de Ancud en el tercer trimestre de 1843. Aduana y Tesorería unidas de Chiloé, Ancud, setiembre 30 de 1843. Fernando Leiva. AN, Ministerio de Hacienda, volumen 197, folio 327.

<sup>64</sup> Estado que manifiesta los precios corrientes de los frutos del país en cada uno de los departamentos de esta provincia en el mes de diciembre de 1850. AN, Intendencia de Chiloé, volumen 24, folio 664.

<sup>65</sup> Urbina, 1983, op. cit., pp. 82-88.

<sup>66</sup> *Ibidem*, p. 92.

Reales de San Carlos no los recibieron por concepto de tributo indio durante un tiempo<sup>67</sup>. A pesar de estas desventajas, los navieros continuaron la carrera por comercializar los perniles isleños en el puerto del Callao: el 9 de abril de 1774, la fragata Nuestra Señora de la Begoña recaló con más de 245 jamones en el principal puerto del Perú, de cuenta de don Carlos de Carvajal y Vargas<sup>68</sup>; cuatro años después, en 1778, el barco La Pantomima llevó 500 piernas de jamón de Chiloé a Lima, por cuenta de la Real Hacienda<sup>69</sup>.

Después de 1826, el comercio isleño tuvo un leve crecimiento. Junto al tradicional mercado peruano, se hicieron frecuentes los barcos de Talcahuano, Valparaíso y Coquimbo. Con esto, los precios aumentaron, pero los porqueros continuaban siendo perjudicados. En 1859, el comerciante local Francisco Lorca vendió a don Antonio Moreno un cargamento de maderas, junto con 100 jamones a un valor de \$1,25. La carga sería despachada en Ancud para ser transportada al Paposó; una vez desembarcada, se cancelaría el monto estipulado en la plaza de Valparaíso<sup>70</sup>. El precio de \$1,25 era el que cobraba el intermediario; evidentemente, el productor solo recibía una parte de esa cifra.

Las familias chilotas dedicadas a la crianza de cerdos y elaboración de jamones lograban mejorar sus condiciones de vida, pero sin llegar a obtener una renta suficiente para salir de su modesta situación. Los ingresos familiares eran muy acotados. De acuerdo a los usos y costumbres del sistema colonial, el jornal de trabajo se pagaba al mismo precio del jamón en la isla, es decir, a 4 reales por día. Por lo tanto, si se trabajaban 300 días al año, los ingresos llegaban a \$150 anuales. Esta es la referencia para interpretar los ingresos de los productores-jamoneros.

En la cultura tradicional hispánica se consideraba que una familia podía criar un número acotado de porcinos. “Cinco cerdos son manada”<sup>71</sup>, sostenía un antiguo refrán español. La crianza doméstica del cerdo, en la vivienda del productor, era complicada debido a la fuerza, voracidad y agresividad del animal. Un manual de agricultura advertía que los cerdos criados en el hogar podían causar problemas importantes a las instalaciones y equipamiento de la casa. “Deshacen mucho los edificios (...) por ser muy dañadores que destruyen

<sup>67</sup> Urbina, 1990, op. cit., p. 121.

<sup>68</sup> Registro de la fragata Nuestra Señora de la Begoña, cargada el 20 de marzo de 1774 en Talcahuano. Archivo General de la Nación, Lima, Real Aduana C 16.585-55.

<sup>69</sup> Urbina, 1983, op. cit., p. 83.

<sup>70</sup> Contrato de compra venta entre José Antonio Morenos y don Francisco Lorca, Ancud, 20 de diciembre de 1859. AN, Fondo Notariales de Ancud, foja 179v.

<sup>71</sup> Hoyos, 1954, op. cit., p. 420.

o comen”<sup>72</sup>. Los cerdos no solo podían estropear muros de madera y puertas, sino también, los terrenos de cultivo; los productores trataban de mitigar estas tendencias “pasándoles un pequeño anillo de alambre por la punta dura y encallecida del hocico, llamada geta”<sup>73</sup>.

Además, después de las pariciones, las cerdas tendían a devorar las crías ajenas. “Si muchas puerkas están juntas, a las veces acaece que unas comen lo que paren las otras”<sup>74</sup>. Igualmente, podían agredir a los niños, sobre todo a los lactantes y recién nacidos. “Muchas veces acontece comer la criatura en la cuna y aun por tomarle el pan de la mano comerle la mano y tras ello todo el cuerpo y no es maravilla que se coman los hijos ajenos, pues muchas veces comen los suyos”<sup>75</sup>. Por este motivo, era muy difícil que un hogar pudiera criar más de cinco cerdas para reproducción.

¿Cuántos lechones podían criarse con cinco madres? En los criaderos actuales, las cerdas pueden engendrar entre ocho y doce lechones por parición. Pero en la época colonial, las pautas eran diferentes: se recomendaba seis hijos por madre; el máximo se consideraba ocho; y en caso de madres flacas, se sugería mantenerse en cuatro<sup>76</sup>. Cada cerda realizaba dos alumbramientos por año, con lo cual, se obtenían 12 lechones; por cinco madres, se llegaba a 60 cerdos, con los cuales se obtenían 120 jamones por año; descontando un porcentaje de infertilidad, mortandad y demás problemas, se llegaba, aproximadamente, a 100 jamones. A un precio de 4 reales la pieza, se lograba obtener ingresos por \$50 al año. Ello representaba cerca de un tercio de los ingresos de un jornalero.

En efecto, mientras el trabajador a jornal ganaba \$150 por año, el jamonero sólo obtenía \$50. La diferencia se compensaba parcialmente con la carne y otros subproductos que le ofrecía el cerdo, lo cual aseguraba una buena provisión de proteínas para toda la familia. La economía doméstica debía complementarse con otras actividades, como por ejemplo: tablas de madera, ponchos y bordillos. De esta manera, se podía sostener a la familia, pero los ingresos eran muy ajustados y no alcanzaban para obtener un excedente que permitiera reinvertir utilidades para mejorar las condiciones de producción, trabajo y calidad de vida.

<sup>72</sup> Herrera, 1996, op. cit., p. 387.

<sup>73</sup> López, 2001, op. cit., p. 358.

<sup>74</sup> Herrera, 1996, op. cit., p. 389.

<sup>75</sup> *Ibidem*, p. 387.

<sup>76</sup> *Ibidem*, p. 390.

### *El valor simbólico del jamón de Chiloé*

La consolidación del jamón de Chiloé en el mercado limeño tuvo una connotación social de trascendencia: alcanzó una posición de prestigio en la mesa del virrey<sup>77</sup>. En ese sitio de honor vigorizó su valor simbólico. Por lo tanto, si en Europa la moda la imponía Luis XIV desde el palacio de Versalles, en América del Sur el buen gusto lo establecía el virrey del Perú.

Con el estallido de la guerra de la independencia surgió la posibilidad de utilizar el valor simbólico de algunos alimentos para construir el proyecto republicano. En efecto, después de las grandes batallas, llegaba el tiempo de la política: los líderes patriotas debían cimentar los consensos entre las élites para asegurar su lealtad y robustecer la independencia de Chile y la campaña libertadora al Perú. En este complicado escenario de la política, los padres de la patria debieron utilizar todos los recursos para atraer a los nobles del país y lograr que se sintieran representados por el nuevo bloque de poder. En la ejecución de esta estrategia, apelarían, precisamente, como arma táctica, al jamón de Chiloé y a otros productos agroalimentarios cargados de simbolismo.

En este proceso de construcción política tendiente a afirmar los primeros gobiernos patrios, se realizaron diversas acciones para deleitar a las élites del país, entre las cuales se incluyeron los correspondientes convites. En esos banquetes se sirvieron alimentos seleccionados. El primer acto se verificó en setiembre de 1811, al celebrarse el primer año de gobierno patrio. Por orden de José Miguel Carrera, en el palacio de La Moneda se ofreció un banquete a los notables de la elite chilena. Allí se exhibió el jamón de Chiloé, junto a erizos, locos, camarones de río, corvinas de Concón, queso de Chanco y otros productos típicos de Chile<sup>78</sup>.

Después de la batalla de Chacabuco se realizó otro banquete de celebración nacional, en el cual relumbró el jamón de Chiloé, junto al queso de Chanco, chacolí de Santiago y vino asoleado de Concepción<sup>79</sup>. Posteriormente, en el baile ofrecido por Bernardo O'Higgins a José de San Martín se lucieron cuatro

<sup>77</sup> Registro de “un cajón de jamones para el excelentísimo señor virrey”. El navío Nuestra Señora del Carmen, alias El Valdiviano, con su maestro don Bonifacio Andrés Pérez, llegó el 5 de febrero de 1775 al puerto del Callao, proveniente de los de Chiloé e intermedios. Archivo General de la Nación, Lima, Real Aduana C 16.594-90, foja 20.

<sup>78</sup> Vidal, Virginia, *Javiera Carrera. Madre de la Patria*, Santiago, RIL. 2010, cit. p. 90.

<sup>79</sup> Pérez Rosales, Vicente, *Recuerdos del pasado (1814-1860)*, Santiago, Imprenta Gutenberg. 1886, cit. pp. 34-35.

piernas del Archipiélago<sup>80</sup>. Finalmente, en la cena del 6 de diciembre de 1818, otorgada por el Director Supremo a Lord Cochrane, se presentó un jamón de Chiloé de \$4<sup>81</sup>.

La presencia del jamón de Chiloé en los banquetes de la Independencia no era casualidad. A través de ellos, los generales transmitían un doble mensaje a las élites. En primer lugar: exhibían el poder que habían alcanzado: ya estaban a la altura del virrey, al consumir los mismos manjares de su mesa. Segundo: mostraban la decisión de llevar esta competencia hasta las últimas consecuencias, disputando el dominio real a la máxima autoridad de América del Sur. Al invitar a las élites a compartir el banquete con jamón de Chiloé, se las invitaba también, a compartir el poderío que se iba a construir a partir de la derrota de los realistas.

La guerra de la independencia no interrumpió totalmente el flujo de jamones de Chiloé a los mercados peruanos. A pesar de las menores pautas de seguridad, todavía había barcos mercantes que se arriesgaban a realizar estos viajes, debido a la rentabilidad de este comercio. En 1819, mientras Lord Cochrane asediaba el puerto del Callao, apresó a una nave que venía desde “Chiloé con un cargamento de madera y jamones”<sup>82</sup>.

Hasta la Guerra del Pacífico, el jamón chilote sostuvo su posición. La aristocracia chilena mantuvo intacta la tradición de valorar estos alimentos, tal como habían señalado los padres fundadores de la patria. Los productos típicos estaban en el centro de la moda y de las prácticas de consumo. Un representante de este grupo social explicó en los siguientes términos el valor simbólico de estos alimentos:

Hacíales serias cortesías a unos, afectuosos saludos a otros, i cumplidos de almíbar a los más. Porque no hacía con todos de la misma manera. Con algunos me hacía miel; con algunos otros me hacía de pencas; con otros hacia el papel de hombre hábil, i con uno que otro me hacia el tonto. Al mismo tiempo les hacía, a los más encopetados, mis regalitos, ya de jamones de Chiloé, ya de quesos de

<sup>80</sup> Pereira, Eugenio, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago, Uqbar, 2007, cit. p. 94.

<sup>81</sup> Vicuña Mackenna, Benjamín, *El ostracismo del general Don Bernardo O'Higgins*, Valparaíso, El Mercurio, 1860, cit. p. 550.

<sup>82</sup> Barros Arana, Diego, *Historia general de Chile. Tomo XII*, Santiago, Cervantes, 1892, cit. p. 224.

Chanco, de mosto de Concepción o de guachalomos salpresos, de que mi buena esposa me hacía remesas cada semana<sup>83</sup>.

La consolidación del jamón isleño como alimento de prestigio en el Perú se reflejó también en la literatura costumbrista local. Así lo describió Ricardo Palma, quien dedicó unas páginas a las patas curadas en sus *Tradiciones Peruanas*: En 1831 el barco *Alcance* zarpó del Callao rumbo a Chiloé para rescatar a un grupo de naufragos. Regresó al año siguiente, con un cargamento de sabrosos perniles. A partir de entonces, en Lima, se comenzó a utilizar la expresión ¡si saldremos con los jamones de la Madre de Dios! equivalente a decir: lograremos nuestros objetivos<sup>84</sup>.

### *Apogeo y decadencia del jamón de Chiloé*

Los banquetes de los fundadores de la República alcanzaron su objetivo. Con el jamón de Chiloé y los demás productos típicos se logró construir el ambiente de consenso que se requería para afirmar la patria en el momento de su nacimiento. Fue posible crear instituciones, consolidar la independencia y fundar el Estado.

Las circunstancias parecían propicias para la consolidación de los productos típicos chilenos, sobre todo de aquellos que fueron reconocidos por los padres de la patria en los banquetes fundacionales. En este sentido, un paso adelante se concretó con el Tratado de Tantauco (1826), por el cual Chiloé quedó definitivamente incorporado a Chile. ¿Qué ocurrió con la producción de cerdos y jamones a partir de entonces?

La cría del artiodáctilo se mantuvo como una actividad relevante dentro del Archipiélago. El censo de 1854 detectó oficialmente 16.000 cabezas, aunque para los analistas, la cifra real llegaba a 22.000 chanchos<sup>85</sup>. Según los registros del *Anuario Estadístico de Chile*, en 1874 todavía se criaba en la isla gran cantidad de porcinos. A partir de entonces empezó la declinación; al comenzar la

<sup>83</sup> Barros Grez, Daniel, *Observaciones sobre el verbo hacer*, Santiago, El Independiente, 1877, cit. p. 40.

<sup>84</sup> Palma, Ricardo, *Tradiciones peruanas*. Tomo IV, Barcelona, Montaner y Simón, 1896, cit. pp. 312-314.

<sup>85</sup> La distribución dentro de la isla es la siguiente: Ancud: 390; Chacao: 524; Caerilano: 2.976; Calbuco: 2.293; Dalcahue: 1.600; Castro: 2.185; Chonchi: 1.229; Lemuy: 2.156; Achao: 2.102; Quenac: 562; total oficial registrado: 16.107. Junto con entregar este registro, el censista afirma que existe subvaluación para evitar cargas impositivas; por este motivo, estima que la cifra real sería un 30% más. Censo de 1854. AN, Ministerio del Interior, volumen 251, foja 8, folio 463.

nueva centuria, el marrano seguía aportando a la economía de la isla, pero con menor fuerza que antes<sup>86</sup>. En 1926, Chiloé contaba con 14.000 porcinos, y ya estaba debajo de la producción de Llanquihue (16.000 cabezas). Esta localidad, con la presencia de los inmigrantes alemanes, se había convertido en el nuevo polo nacional de producción de jamones<sup>87</sup>. Al comenzar el siglo XX, “no hay una sola familia del campo que no tenga algunos cerdos, pero todos se crían sin el menor cuidado”<sup>88</sup>.

La producción de perniles mantuvo su lugar relevante dentro de la isla en los dos primeros tercios del siglo XIX. Durante este tiempo, este producto conservó sus mercados, tanto en Perú como en Chile. El flujo de patas curadas hacia el comercio externo se sostuvo con fuerza durante un tiempo. De todos modos, la ausencia de una política económica común entre los países de América del Sur obstaculizó la circulación de productos típicos en los mercados regionales. En el caso del jamón de Chiloé, un fuerte golpe adverso significó la política impositiva establecida por Perú a partir de 1841. Allí se impuso un cobro de importación de 4 reales para cada pernil austral<sup>89</sup>. Ello representaba un impuesto equivalente al 100% del valor del producto en origen. A partir de entonces se produjo una sensible caída de las exportaciones al Perú. Por lo tanto, el consumidor peruano fue sustituido por el comprador nacional.

Las fuerzas armadas de Chile se convirtieron en un cliente importante para los jamoneros de Chiloé. Por ejemplo, en 1830 compraron 1533 piernas para el consumo de sus efectivos; 982 se destinaron al Batallón Valdivia, 339 a la Compañía de Artilleros, 104 a Presidarios; 67 a Marina y Sirvientes; y 7 al Hospital. También se utilizaban las ancas para comisiones, gratificaciones y obsequios: se entregaron 4 al cacique de Osorno, 22 a las comisiones de tropas de mar y tierra y 22 para gratificación del carpintero<sup>90</sup>.

El comercio de cabotaje fue también otra rama dinamizadora del jamón. En algunos periodos, las ventas al mercado interno superaban ampliamente a las exportaciones. Por ejemplo, en junio de 1843, se enviaron 24 patas al

<sup>86</sup> Weber, 1903, op. cit., pp. 129-132.

<sup>87</sup> Schwarzenberg y Mutizábal, 1926, op. cit., p. 119.

<sup>88</sup> Weber, 1903, op. cit., pp. 92-93.

<sup>89</sup> Santos de Quiroz, 1842, op. cit., p. 792.

<sup>90</sup> Estado que manifiesta los artículos consumidos en la mantención de la guarnición de esta plaza fin de junio de 1830. Tesorería general de Chiloé, 1 de noviembre de 1830. AN, Intendencia de Chiloé, volumen 3, folio 141.

extranjero y 509 al comercio de cabotaje<sup>91</sup>. En 1849, se despacharon 1.711 piezas a los puertos de Chile continental (1.399 a Valparaíso, 12 a Valdivia y 300 a Coquimbo); en 1850, fueron 2.243 piernas (1.192 a Valparaíso, 500 a Talcahuano, 511 a Copiapó y 40 Valdivia); y, en 1851, se remitieron 1.212 unidades (704 a Valparaíso, 12 a Coquimbo, 400 a Copiapó y 96 a Caldera)<sup>92</sup>.

En la segunda mitad del siglo XIX, el jamón se mantuvo entre las principales actividades económicas de Chiloé, aunque con tendencia declinante. En 1842 se vendieron 10.272 jamones<sup>93</sup>. Una década después, en 1850, el jamón continuaba siendo la segunda rama más dinámica después de la madera<sup>94</sup>; en este año se exportaron 9.642 piernas<sup>95</sup>. Este nivel se mantuvo en la década siguiente: en 1860 se comercializaron 9.000 piezas<sup>96</sup>. Hacia 1872, la producción de ancas curadas todavía se mencionaba como una de las cinco principales actividades económicas de la isla, después de las maderas, las papas, los mariscos y la quínoa<sup>97</sup>.

Los medios de prensa de la época, en su sección de avisos comerciales y clasificados, incluían al jamón de Chiloé entre los productos apreciados por el mercado. Es importante señalar que, en ese tiempo, los diarios y periódicos de capitales y de regiones configuraban espacios centrales para la promoción y la construcción social del gusto de los productos de consumo. En este contexto, hubo un lugar para promover las patas ahumadas de la Isla Grande. Así lo refleja el aviso publicado en el periódico *El Comercio* de la ciudad de San Felipe, el 27 de febrero de 1886: “Hai a venta: Vino Burdeos, superior clase. Aguardientes

<sup>91</sup> Relación de los frutos y artefactos nacionales exportados para comercio extranjero y de cabotaje por este puerto de Ancud de 1° a 30 de junio del presente año. Ancud, julio 1 de 1843. Fernando Leiva. AN, Ministerio de Hacienda, volumen 197, folio 228.

<sup>92</sup> Censo de 1854. AN, Ministerio del Interior, volumen 251, fojas 11-15, folios 546-554.

<sup>93</sup> Relación de los frutos y artefactos nacionales exportados para países extranjeros por el puerto de Ancud el tercer trimestre de 1842. Tesorería y Aduanas Unidas de Chiloé, Ancud, febrero de 1843. Fernando Leiva. Archivo General de Chile, Fondo de Ministerio de Hacienda. Volumen 197, folio 163. Relación de los frutos y artefactos nacionales exportados para países extranjeros por el puerto de Ancud el cuarto trimestre de 1842. AN, Ministerio de Hacienda, volumen 197, folio 164.

<sup>94</sup> Anónimo, *Bosquejo Jeográfico de la Provincia de Chiloé*, Valparaíso, El Mercurio, 1851, cit. p. 4.

<sup>95</sup> Razón de las maderas y frutos del país exportados por este puerto en todo el año próximo pasado de 1850. Intendencia de Chiloé, 22 de agosto de 1851. AN, Intendencia de Chiloé, volumen 24, folio 663.

<sup>96</sup> Keller, Carlos, *Revolución en la Agricultura*, Santiago, Zig-Zag, 1956, cit. p. 99.

<sup>97</sup> Tornero, 1872, op. cit., p. 384.

garantidos de uva, jamones de Chiloé i una gran variedad de provisiones i artículos para familias a precios módicos<sup>98</sup>.

La Guerra del Pacífico fue el canto del cisne del jamón de Chiloé. La victoria de las armas nacionales generó un fuerte impacto en las costumbres sociales. Paradójicamente, en lugar de afirmar la valoración de los productos nacionales, las élites tomaron distancias de ellos, y los comenzaron a sustituir por productos importados. En cierta forma, el triunfo de la guerra facilitó esta tendencia al incorporar las ricas salitreras del norte al fisco nacional. El Estado comenzó a percibir mayores rentas: ya no fue necesario mantener los altos impuestos de importación para lograr el equilibrio de la balanza comercial. Por lo tanto, se produjo la inundación de productos importados, muchos de los cuales eran alimentos que llegaron a sustituir los productos típicos chilenos. Este fue el comienzo de la declinación del jamón isleño, junto con el queso de Chanco y el vino asoleado de Cauquenes, entre otros.

A partir de entonces, la producción y comercialización de este producto sufrió un rápido proceso de declinación, hasta desaparecer totalmente de los registros. En los estudios y relevamientos de la actividad económica del Archipiélago realizados a partir del siglo XX, el jamón de Chiloé ya no es mencionado<sup>99</sup>.

### *Conclusiones*

El jamón de Chiloé fue uno de los productos típicos más destacados del Cono Sur de América: un alimento con un origen geográfico definido, elaborado a partir de características específicas, que tuvo sus propios mercados donde ganó fama y prestigio.

Los protagonistas de esta historia no eran grandes latifundistas, ni ricos hacendados. Al contrario, eran pequeños productores con escasos capitales. No tenían medios económicos para separar la vivienda del espacio de producción: se acostumbraron a convivir con los puercos en las mismas morada. Manzanas, papas, cebadas y frutos del mar servían de sustento para los cerdos; la abundancia de madera facilitó el uso de leña para ahumar las piernas.

La construcción del mercado para el jamón fue un proceso lento. La primera etapa se desarrolló en las ferias de verano de Castro y Chacao. Posteriormente, con la fundación de Ancud y el enlace directo de Chiloé con el Perú (1768) y luego, con la reincorporación de la isla a Chile (1826), la pata ahumada de la

<sup>98</sup> *El Comercio de San Felipe*, 27 de febrero de 1886.

<sup>99</sup> Keller, 1956, op. cit., Tangol, 1972, op. cit.

isla dio un gran salto hacia adelante: el flujo de jamones se consolidó con un promedio de 10.000 unidades anuales.

La mesa del virrey fortaleció y legitimó, al más alto nivel, el prestigio del jamón de Chiloé, las piernas se abrieron camino entre el mercado de las élites de Perú y Chile. En este sentido, las celebraciones de los banquetes de la Independencia tuvieron el mérito de rubricar y renovar la fama del producto.

Resulta notable el paralelismo en el ciclo de vida de los productos típicos chilenos: jamón de Chiloé, queso de Chanco y vino asoleado de Cauquenes. Todos ellos se originaron durante el siglo XVIII. Por consiguiente, la pierna isleña nació como un producto imperial, impulsado por los grandes espacios geoeconómicos que se constituyeron bajo la Pax Hispánica.

Después de la independencia, el jamón de Chiloé debió enfrentar nuevos problemas. Ante la ausencia de una política económica común para América Latina, se produjo la pérdida del principal mercado externo, Perú, debido a los altos impuestos de importación establecidos por este país a partir de 1841. Por lo tanto, el jamón de Chiloé pasó a depender exclusivamente del mercado interno.

Durante un tiempo, el consumo interno en Chile permitió sostener su actividad jamonera. Las páginas de los diarios anunciaban al jamón de Chiloé como producto especial; además, el Estado lo compraba para abastecer cuarteles y hospitales. Por lo pronto, las élites mantuvieron el reconocimiento y la valoración de este producto típico.

Sin embargo, en las últimas décadas del siglo XIX, la clase dirigente chilena soltó la mano del jamón isleño. En el marco de las nuevas modas, signadas por la admiración por la cultura europea y el paradigma francés, la aristocracia nacional perdió interés por el patrimonio sociocultural agroalimentario del país.

La mayor parte de los productos típicos perdieron espacio en el mercado nacional. Como resultado, los pequeños productores jamoneros interrumpieron la elaboración, se esfumó parte importante de la herencia gastronómica y cultural de la nación. El cerdo se mantuvo como actividad económica en la isla, pero la tradición del jamón desapareció. Comenzó un proceso de desindustrialización de la economía regional. Se disipó la principal fuente de valor agregado.

Entre todos los productos típicos chilenos, el jamón de Chiloé ocupó un papel de liderazgo. Fue el primero en ser reconocido por los observadores: el primer registro del vino asoleado de Cauquenes data de mediados del siglo XIX. El queso de Chanco fue mencionado por primera vez por el abate Molina, que lo conoció antes de 1767; en el caso del pisco, el primer documento es el testamento de la Hacienda La Torre, en 1733; en cambio, la pata chilota figura en la negociación con los piratas de 1719. Este antecedente, junto con

la magnitud de las exportaciones (10.000 piezas anuales en el siglo XVIII), posiciona al jamón de Chiloé en el primer lugar dentro de la historia de los productos típicos chilenos.