



**Mercado Cardonal -Modalidades del comer público en Valparaíso.  
Diseño Industrial / [a.d.] Pontificia Universidad Católica de Valparaíso  
Septiembre\_2008**

Alumno: María Consuelo Poblete Vargas  
Profesor Guía: Ricardo Lang Viacava





Índice de contenidos

07 -08 Prólogo

09-10 Introducción

12-50 **Capítulo 1:**  
Modalidades del comer público  
Presentación flash  
Mercado puerto

54-122 **Capítulo 2:**  
Mercado Cardonal

124-148 **Capítulo 3:**  
Memoria colectiva:  
-Cazuela  
-Pescado frito

150 Referencia Bibliográfica

152 Colofón

## Prólogo

### Menú

Plato único : Imágenes cosechadas in situ  
Número de personas : Cientos o miles  
Grado de dificultad : Todas presentes

Ingredientes : Una manzana

Una manzana urbana de la ciudad de Valparaíso totalmente edificada, un edificio centenario epicentro del comercio alimenticio, volcándose recientemente en un agitado ofrecimiento culinario, que muestra, expone y acuña un patrimonio intangible de esta ciudad.

Procedimientos : Introdúzcase : ...en los vericuetos del espacio señalado

Limpie : ... sus prejuicios  
Ponga : ... sus sentidos en alerta  
Quite : ... el velo de los mitos  
Disponga : ...de su tiempo  
Corte : ...y seleccione  
Lave : ...el agobio  
Mezcle : ...sus sentidos  
Adobe : ...sus propósitos  
Cubra : ...de sensibilidad  
Tempere : ...a fuego moderado su paciencia  
Reparta : ...alegría  
Separe : ...lo verdadero de lo que cree verdadero  
Vierta : ...pasión  
Presente : ...la mano abierta constantemente  
Abra : ...los modos y costumbres  
Saque : ...los talentos ocultos  
Exprima : ...sus recursos  
Macere : ...sus ideas  
Triture : ...las incomodidades  
Cuele : ...las apariencias, como también la ostentación  
Unte : ...el exuberante sabor de la tierra  
Tome : ...las silenciosas habilidades domesticas  
Deseche : ...los impedimentos  
Extienda : ...el placer del presente  
Atrape : ...los nombres  
Dore : ...su constancia

Ahora vierta todo el contenido en un sólo recipiente.....Abra y guarde una y otra vez

Importe  
Exporte  
Corte  
Copie  
Ajuste  
Nivele  
Agrupe y desagrupe  
Borre, deseche  
Transforme  
Asigne valores  
Contraste  
Ilumine  
Separe  
Rote  
Ocupe estilos  
Encaje  
Bloquee  
Viaje a herramientas: siempre imprescindibles  
Vuelva por ayuda cada vez que sea necesario  
Invite a la música  
Armonice por cresta y valles  
Ecualice  
Sincronice, sin equivocar canales derechos o simultáneamente combínelos  
Calibre  
Limpie  
Pulsar y pulsar  
Edite  
Imprima  
Archive  
Terminado, comprímalo de bastante a lo justo

Ahora expóngalo, aquí y allá.....retírese..... por que ya no le pertenece.

Nosotros y todos los demás nos tomaremos un tiempo para contemplar su trabajo. A nadie le importará su calificación, cada cual quiere buscar y saber el sentido de haberse detenido y detener un acontecimiento que día a día se renueva sin percibirlo. Cada imagen oculta un desconocido que ira desvelándose a medida que el tiempo decante su esencia. Por último querida alumna Consuelo, para saciar su ansiedad académica, su trabajo ha sido calificado con seis tenedores.

## Introducción

El diseño abre para nombrar, dando cabida a mostrar una realidad a través de una obra, en este caso la construcción de un video, es el cierre de una etapa de estudio.

El estudio de las modalidades, maneras y costumbres que se dan en el comer público, en el Mercado Cardonal de Valparaíso.

Un video que en 28 minutos, recoge a través de secuencias fotográficas y música, el ritmo festivo del mercado.

La imagen, el ritmo y la palabra, presentes en una cadencia cíclica que se sumerge en los tiempos, en los quehaceres, en las formas, tamaños y modos que alberga este edificio, como centro abastecedor y centro de ofrecimiento culinario de Valparaíso.

El mercado como reflejo de los modos de habitar que se dan en Valparaíso; lo apilado, los pilares, las pilatras y así el Mercado, situado en el plan, va siendo una consecuencia de la vida en un cerro, de las intimidades descubiertas, de los roces, de las palabras, de los gestos.

El croquis y la fotografía como modos de atrapar un intangible, y recoger el patrimonio inmaterial de valparaíso a través de una secuencia gráfica, en el tiempo y en el papel; revelando no sólo un modo de habitar dado en un edificio de la ciudad, sino que ese habitar y coexistir, de personas con oficios particulares y vinculados, vuelcan la mirada hacia si misma, y viéndose reflejados en la ciudad, generan identidad.



*Capítulo 1*  
*Modalidades del comer público*



*¿Acaso la peculiar riqueza de la conformación urbana de Valparaíso se vislumbra en sus modos de comer?*

Hacemos un estudio de las modalidades del comer público en Valparaíso: esto trae 2 coordenadas; la ciudad y el comer público, que centran el estudio de la situación espacial de la ciudad de Valparaíso con respecto a sus modos de habitar, los restaurantes como un modo del quehacer del comer público, como una de las formas en que la ciudad se despliega para traer una serie de situaciones que se dan dentro del círculo de lo colectivo.

Comer, como modalidades propias de un lugar, reflejo de la ciudad y sus habitantes. El comer íntimo y el comer público, lo colectivo, el comer público en Valparaíso, reflejo de lo propio de la identidad de la ciudad.

El puerto, la presencia del mar revela la condición marítima de Valparaíso en sus modos de comer, las marisquerías - cocinerías - bares - fuentes de soda - restaurantes.

Primero hacemos un catastro cuantitativo de estos lugares para comer, haciendo una subdivisión de la ciudad en sectores:

Las 2 caletas como puntos en que se ancla la ciudad: Almendral - Centro - Cerro - Puerto - Caleta, ubicando los restaurantes como puntos en la ciudad, llegando a un conformar un catastro de 383.

Con una concepción del total podríamos decir entonces la capacidad gastronómica de la ciudad, aproximarnos a decir en 6 pasos lo que es un lugar para el comer público, las cosas que tenían en común y a la vez en particular, para ello fijamos algunas referencias en las cuales se basó el estudio, para tipificar cada uno de los lugares.

El estudio consiste en conformar un registro fotográfico a modo de banco fotográfico de datos, y el registro de cada uno de los lugares consistía en 7 miradas que se harían de cada local.

FACHADA - ESPACIALIDAD - PIZARRAS - MOBILIARIO - OBJETOS - MESA - PLATOS  
Y estos puntos son los que irían hablando y situando a cada uno de los lugares en un tipo, y con sus propios maneras.

#### MANERAS Y MODOS, QUE DAN PASO A LAS MODALIDADES:

Nace una clasificación para nombrar, cada uno de ellos correspondería, en su rasgo más potente con una de sus características a:

BAR - COMIDA RAPIDA - FUENTE DE SODA - CAFETERIA- CASINO - MARISQUERÍA - RESTAURANTES,

Esto situando al estudio en un terreno más concreto en donde se trabaja con los datos duros, y a la vez, una manera de recoger lo intangible.

En este recorrido nos encontramos con las texturas de la ciudad, la complejidad en que la ciudad alberga, inscribe y hace coexistir todas las propuestas, como un lugar invita - ofrece con una manera, y la gente responde con los gestos, nace el modo, permanente diálogo en que se encuentra la gestualidad y los objetos, con lo que se puede dar una lectura a grandes rasgos de los modos de comer de una ciudad, estos lugares develan los modos de vida, las particularidades de la gente, de sus ciclos, sus horarios y sus ocasiones.

Centrar la investigación específicamente a los restaurantes, dado por una temporalidad.

Un privado por ejemplo, es un lugar dentro de un restaurante, que se guarda del espacio común, ya sea con cortinas o biombos. - un resguardo del comer público-

Como el otro extremo podría ser los mercados, plazas públicas, en donde la cercanía entre mesas y la coexistencia de vendedores, cantantes y otros, hacen que el quehacer de la calle se inscriba dentro de un edificio.

U otro ejemplo es también el nombrar, los nombres que encabezan las pizarras, presentes en la memoria colectiva local, el caldillo de pejesapo, la chorrillana, el causeo, son propios de la ciudad

383 lugares para comer en Valparaíso

A.

B.

C.

D.

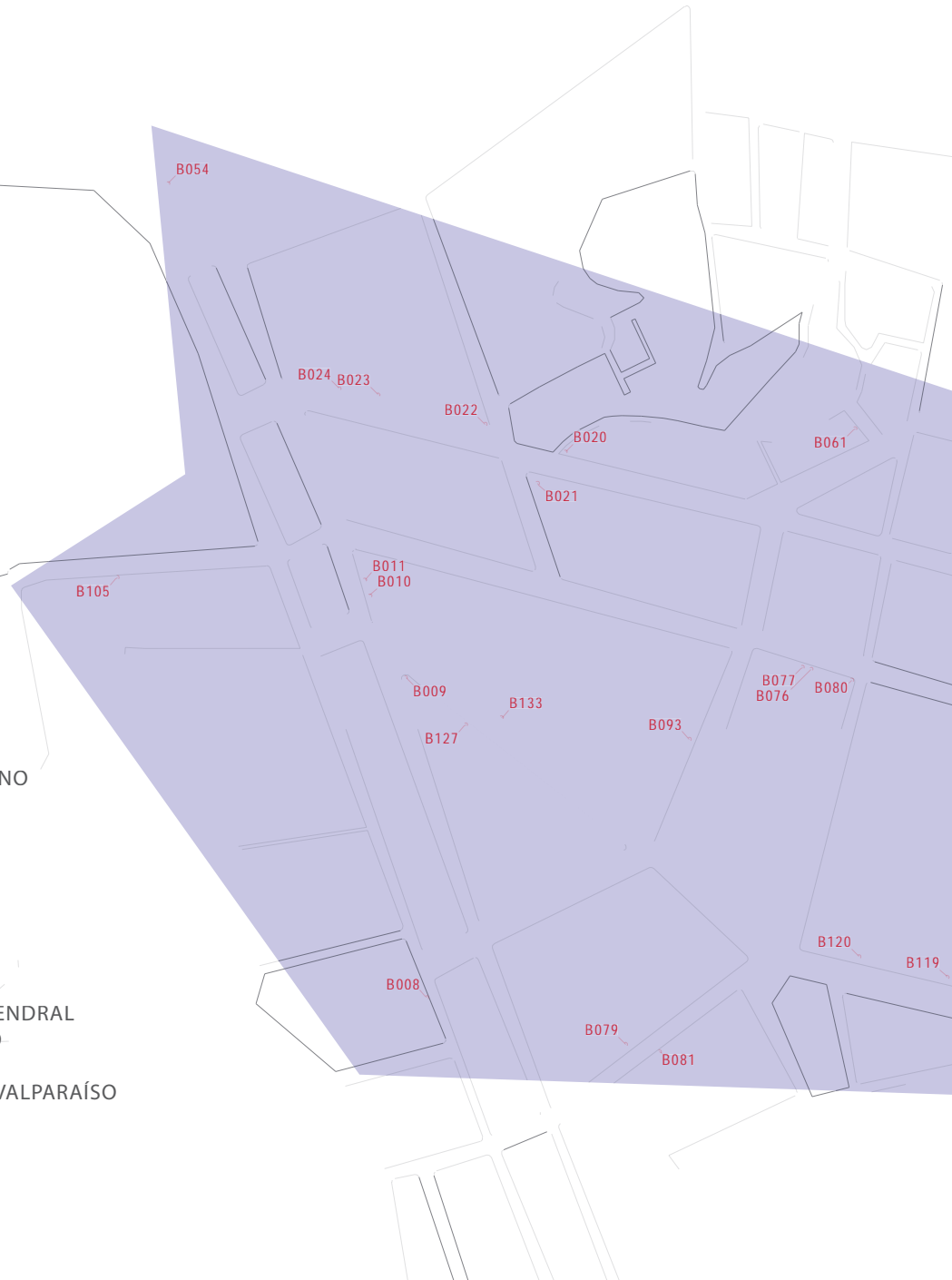
E.

F.

G.

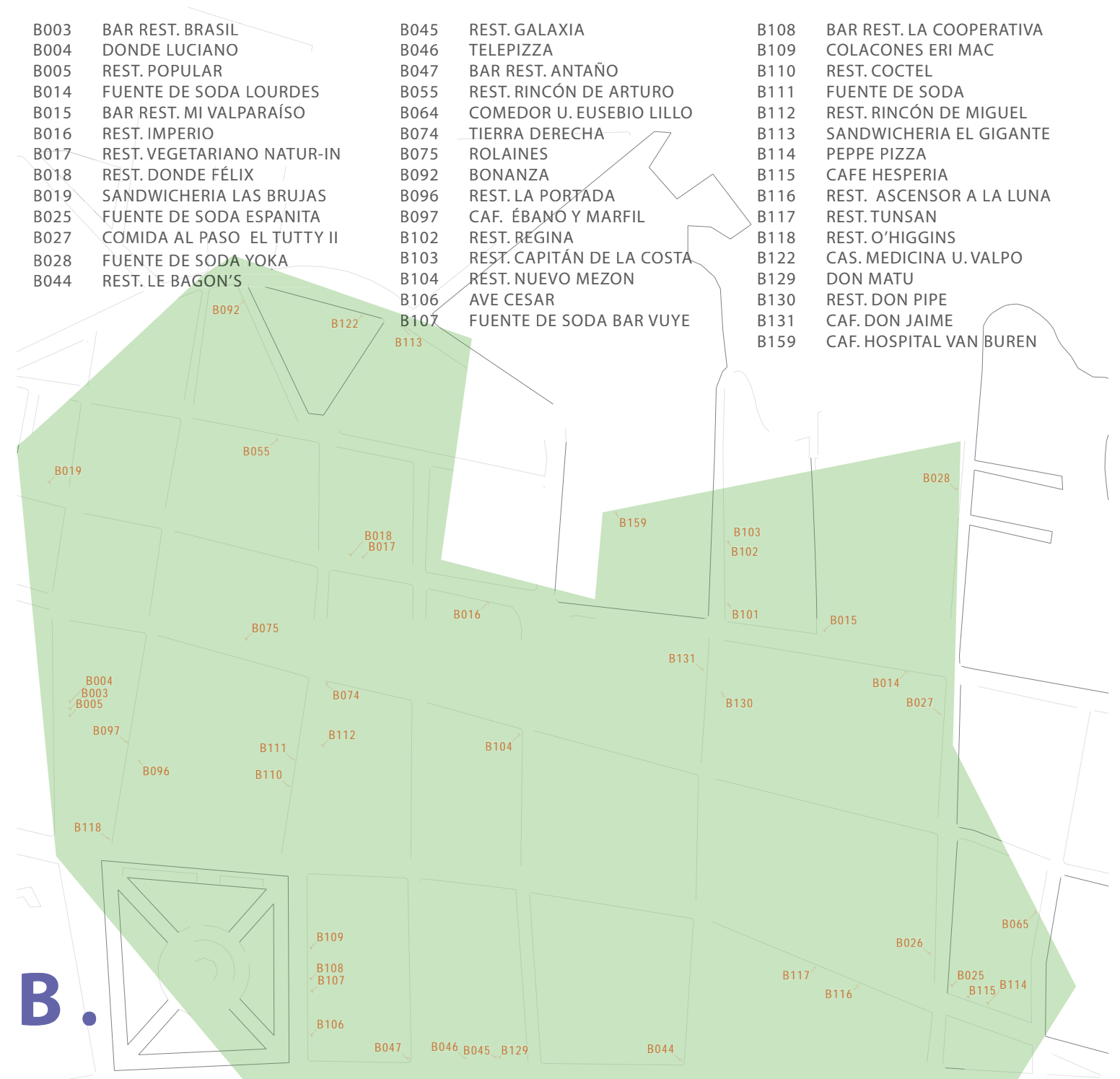
**A.**

- B006 SCHOPERIA AVENIDA
- B009 FUENTE DE SODA ADELA
- B010 EL CHORRILLANO
- B011 EL REY DE LA EMPANADA
- B020 EL CANARIO (LAS TEJAS)
- B021 COMPLETOS
- B022 PATIO DE COMIDAS EL VALENCIANO
- B023 CASINO DE ARTESANOS
- B024 CASINO DE TRIPULACIÓN
- B054 BAR RESTAURANT EL PORTEÑO
- B061 RESTAURANT LO VASQUEZ
- B076 RESTAURANT DOÑA CARMEN
- B077 RESTAURANT EL AURA
- B079 PARLAMENTO CHICO
- B080 LA PERLA DEL GRAN PRECIO
- B081 RESTAURANT DELICIAS DEL ALMENDRAL
- B093 RESTAURANTE NUEVO SANTIAGO
- B105 PANCHO PISSA'S
- B119 BAR RESTAURANT HOTEL BAHÍA VALPARAÍSO
- B120 CAFÉ D' MANRIZ
- B127 COLACION LA NAVE
- B133 RESTAURANT SAN ANTONIO



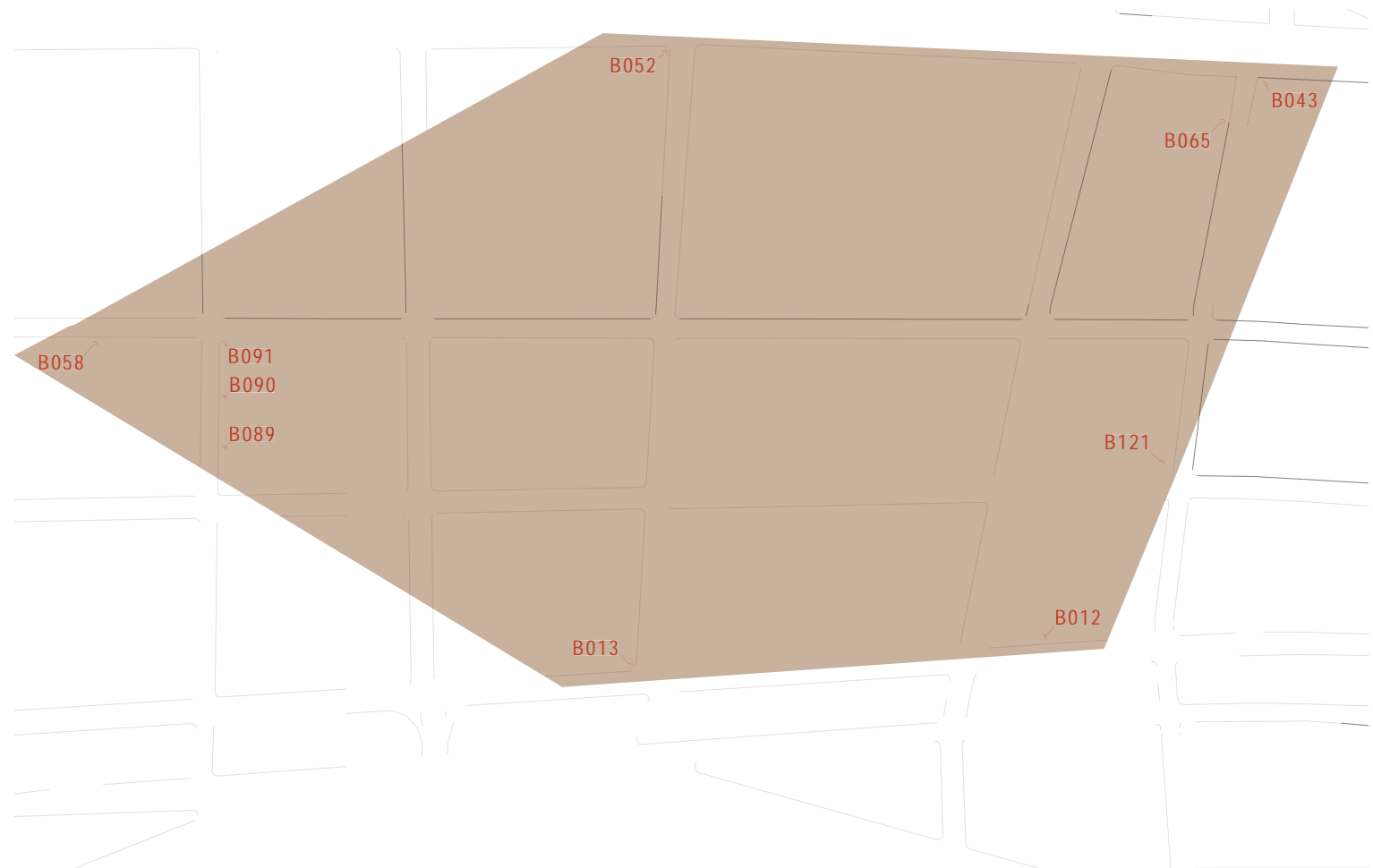
**B.**

- B003 BAR REST. BRASIL
- B004 DONDE LUCIANO
- B005 REST. POPULAR
- B014 FUENTE DE SODA LOURDES
- B015 BAR REST. MI VALPARAÍSO
- B016 REST. IMPERIO
- B017 REST. VEGETARIANO NATUR-IN
- B018 REST. DONDE FÉLIX
- B019 SANDWICHERIA LAS BRUJAS
- B025 FUENTE DE SODA ESPANITA
- B027 COMIDA AL PASO EL TUTTY II
- B028 FUENTE DE SODA YOKA
- B044 REST. LE BAGON'S
- B045 REST. GALAXIA
- B046 TELEPIZZA
- B047 BAR REST. ANTAÑO
- B055 REST. RINCÓN DE ARTURO
- B064 COMEDOR U. EUSEBIO LILLO
- B074 TIERRA DERECHA
- B075 ROLAINES
- B092 BONANZA
- B096 REST. LA PORTADA
- B097 CAF. ÉBANO Y MARFIL
- B102 REST. REGINA
- B103 REST. CAPITÁN DE LA COSTA
- B104 REST. NUEVO MEZON
- B106 AVE CESAR
- B107 FUENTE DE SODA BAR VUYE
- B108 BAR REST. LA COOPERATIVA
- B109 COLACONES ERI MAC
- B110 REST. COCTEL
- B111 FUENTE DE SODA
- B112 REST. RINCÓN DE MIGUEL
- B113 SANDWICHERIA EL GIGANTE
- B114 PEPPE PIZZA
- B115 CAFE HESPERIA
- B116 REST. ASCENSOR A LA LUNA
- B117 REST. TUNSAN
- B118 REST. O'HIGGINS
- B122 CAS. MEDICINA U. VALPO
- B129 DON MATU
- B130 REST. DON PIPE
- B131 CAF. DON JAIME
- B159 CAF. HOSPITAL VAN BUREN





- B001 COMIDA AL PASO LA CHILENITA
- B002 REST. EL RINCÓN DE MANUEL
- B006 SCHOPERIA AVENIDA
- B007 REST. APOLO
- B048 F.S. LA VERTIENTE
- B049 REST. KOPPA GRILL SCHOPERIA
- B050 REST.E LA MILANESA
- B051 CAFÉ LA TAVOLA
- B059 REST. F.S. MI CASA
- B060 REST. CASINO SINDICATO
- B062 BAR REST. LO VASQUEZ
- B063 BAR REST. DONDE EL HUGO
- B094 BAR REST. F.S. MUNICH
- B095 F.S. CAFÉ BAR CLAUDIA
- B134 CAFETA CASA CENTRAL
- B153 MESÓN DEL DIABLO



- B012 F.S KATACUMBA
- B013 FUENTE BRAZIL RESTOBAR
- B043 REST. MARCO POLO
- B052 PIZZERÍA LA RIVIERA
- B058 PUB-RESTAURANT HOLLYWOOD
- B065 COMIDA AL PASO MEDITERRANEA
- B089 F.S. SORAYA
- B090 SANDWICH EXPRESS
- B091 CASINO SODIMAC
- B121 LA OTRA COCINA



- B012 F.S KATACUMBA
- B013 FUENTE BRAZIL RESTOBAR
- B043 REST. MARCO POLO
- B052 PIZZERIA LA RIVIERA
- B058 PUB-REST. HOLLYWOOD
- B065 COMIDA AL PASO MEDITERRANEA
- B089 F.S. SORAYA
- B090 SANDIWCH EXPRESS
- B091 CASINO SODIMAC
- B121 LA OTRA COCINA
- B029 AVE CESAR
- B030 F.S. TUTUCAN
- B031 VITAMIN SERVICE
- B032 COMEDOR SANTA ISABEL

- B033 PIZZA PRONTO
- B034 REST. EL RINCON DE MARTIN
- B035 REST. LA FAMILIA
- B036 CAFETERIA TEATRO IMPERIO L
- B037 LA PUERTA DEL SOL
- B038 REST. CHUI-YIN
- B039 PALTA'S BAR
- B040 REST. DONDE MAGGI
- B042 REST. BAR GRILL LA HACIENDA
- B053 REST. BAR GRILL TAO TAO
- B057 NAVOLI
- B067 REST. PLAZA VICTORIA
- B068 EMPANADAS DON OTTO

- B069 REST. IRENIA
- B070 REST. PAUSAN
- B071 REST. DONDE LA TUTO
- B072 CAVA DEL MAR REST.
- B073 CASINO Sgto. ALDEA
- B078 BEAUTY HAS TASTE
- B082 F.S. NICO'S M REST.
- B083 REST. MENZEL
- B084 EL FANTÁ
- B085 PIZZERIA FERDINAND
- B086 CAFE REST. COSTA AZUL
- B087 BAR REST. SAN CARLOS
- B088 REST. RENATO
- B098 EL CARRO
- B099 LA MANGIATA
- B123 CENTRAL LAS HERAS
- B124 REST. LOS TIOS

- C002 NANFON
- C003 CAFETERIA MORA
- C004 LA CASCADA
- C005 CHILE SUECIA
- C006 SALON DE TE MIKASA
- C007 MAHUEL HOT
- C008 CHILOE

- C009 MARIELA
- C011 EL IRLANDES
- C012 LA HORA
- C013 CASINO INP
- C014 SUBTERRANEO
- C021 RUDIS
- C022 J. CRUZ
- C023 CARILLON
- C024 PUB SALSABOR
- C025 SABRONOMICO
- C026 ASI NOS GUSTA
- C027 HOTEL PRAT
- C030 SUKASA
- C031 GOVINDA
- C033 PIEDRA FELIZ
- C037 MASTODONTE
- C038 J&J
- C039 PIZZA PRONTO
- C040 LA TERTULIA
- C041 MICHELLANGELO
- C042 RINCON DE MARTIN
- C043 CAFÉ MODELO
- C044 CAFÉ Y CANELA

- C045 PUERTO SUSHI
- C047 DANUBIO AZUL
- C048 FONTANA DI SOLARI
- C049 TERRANOSTRA
- C055 YOYITA
- C062 RINCON CUBANO
- C063 NECTARI
- C071 PEPONE
- C072 WUTTEMBERG
- C073 GOYA
- C074 ROBINSON CRUSOE
- C084 ARTE K FE
- C087 AQUIS
- C089 ERRAZURIZ
- C090 PEKIN
- C091 PANCHO PIRATA
- C093 CINZANO
- C094 TACO MEXICANO
- C095 GRILL MONEDA
- C096 CAFÉ PASEO
- C097 CAFÉ DEL POETA
- C099 CLUB ALEMAN
- C100 EMP. FAMOSAS
- C101 PAJARITO

- D03 ALIMAPU
- D04 KABALA
- D05 CAFÉ C/ LETRAS
- D06 DESAYUNADOR
- D07 SAMSARA
- D08 CAFÉ VINILO
- D09 RITUAL
- D10 CAFÉ 8 Y MEDIO
- D11 LESCAPADA
- D12 F. MONTEPELLIER
- D13 BRIGHTON
- D14 CARMENERE
- D16 CARUSO
- D17 MI CASA
- D18 BITACORA
- D19 DOMINO
- D21 DIVINO
- D23 GATO TUERTO
- D24 NAPOLETANA
- D25 CAVE REST.
- D26 BISTRO

- C028 TABIKE BAR
- C029 CLUB NAVAL
- C033 PIEDRA FELIZ
- C057 KUUKAI
- C058 YANTAR
- C059 SERVILUNCH
- C060 NATURISTA GIOCO
- C076 DOGGIS
- C077 EL GIGANTON
- C078 KOKORICO
- C079 LOMITO'N
- C080 BOGARIN JUGOS
- C103 LE PONT D'AVIGNON
- C104 VICTORIA
- C105 HON SAN
- D36 VALLE DEL QUINTIL

- D27 PTO. ESCONDIDO
- D28 COLOR-CAFÉ
- D29 LA CONCEPCION
- D31 ALLEGRETTO
- D32 LA COLOMBINA
- D33 APOLO77
- D34 EL GREMIO
- D35 CAS. MAR. CIVIL
- D37 VALLE QUINTIL
- D38 TURRI
- D39 PASTA E VINO

- D40 EL PORTAL
- D42 DELICATESSEN

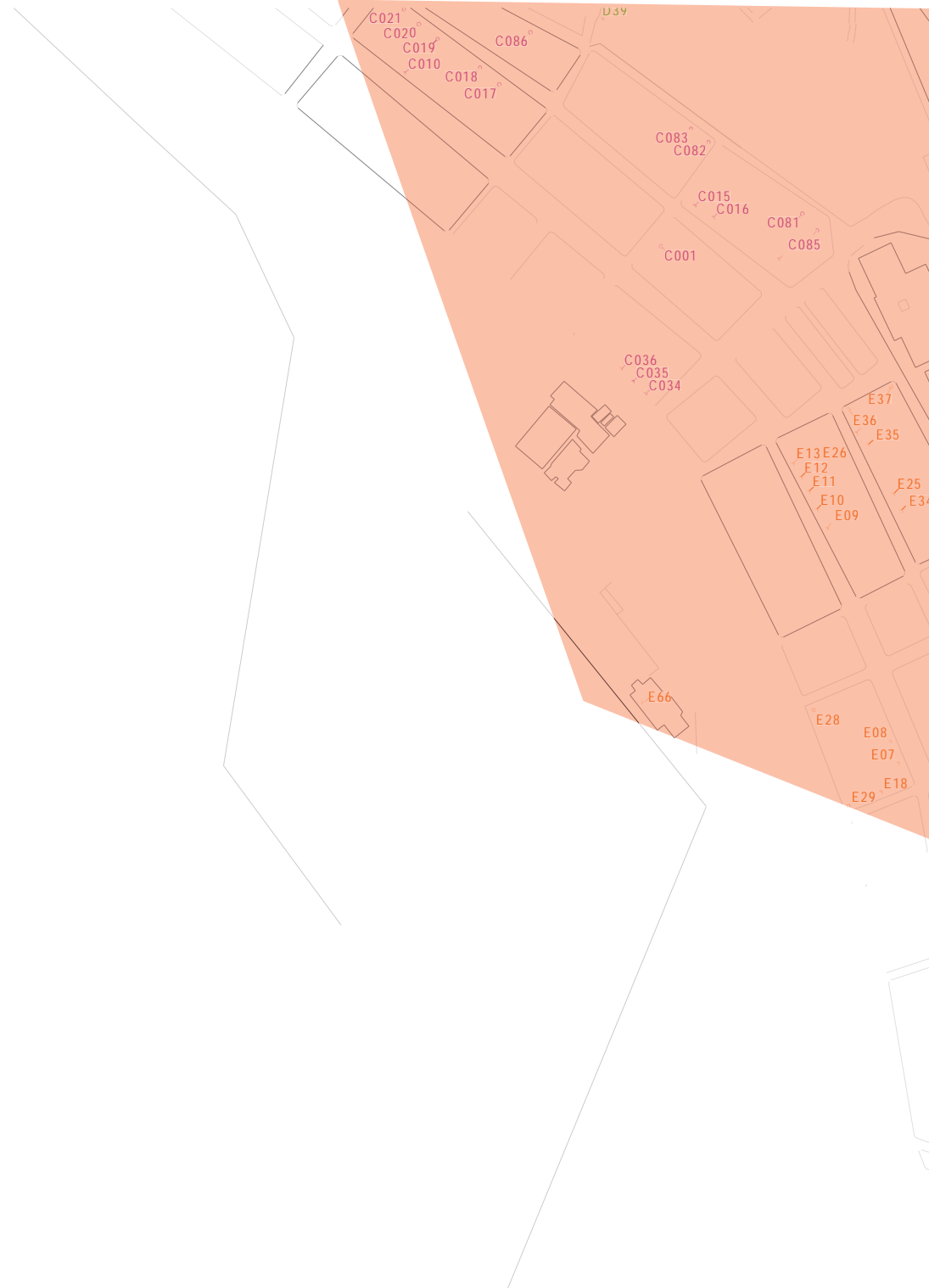
D.

E.

# F.

- C001 VALPARAISO ETERNO
- C010 TATUNG
- C015 LADY LORD
- C016 CAPRI
- C017 CAFÉ VALPARAISO
- C018 WESTFALIA
- C019 BAR INGLES
- C020 WALL ST
- C021 RUDIS
- C034 SALAGUBANG
- C035 EUROBEERS
- C036 REGATTA
- C081 DEL MONICO
- C082 LA ROTONDA
- C083 MATIAS
- C085 KINSAN
- C086 WALLSTREET

- E07 MAISON DORE
- E08 DORIS
- E09 MORENA BISTRO
- E10 SOBERANO 1
- E11 RICHARDS
- E12 MILAN
- E13 NEPTUNO
- E18 SCANDINAVIAN
- E25 LAS VIGAS
- E26 LO DE PANCHO
- E28 VACILOS
- E29 PROA AL CAÑABERAL
- E34 EL GALEON
- E35 LA PLAYA
- E37 SEGAFREDO
- E66 BOTESALVAVIDAS



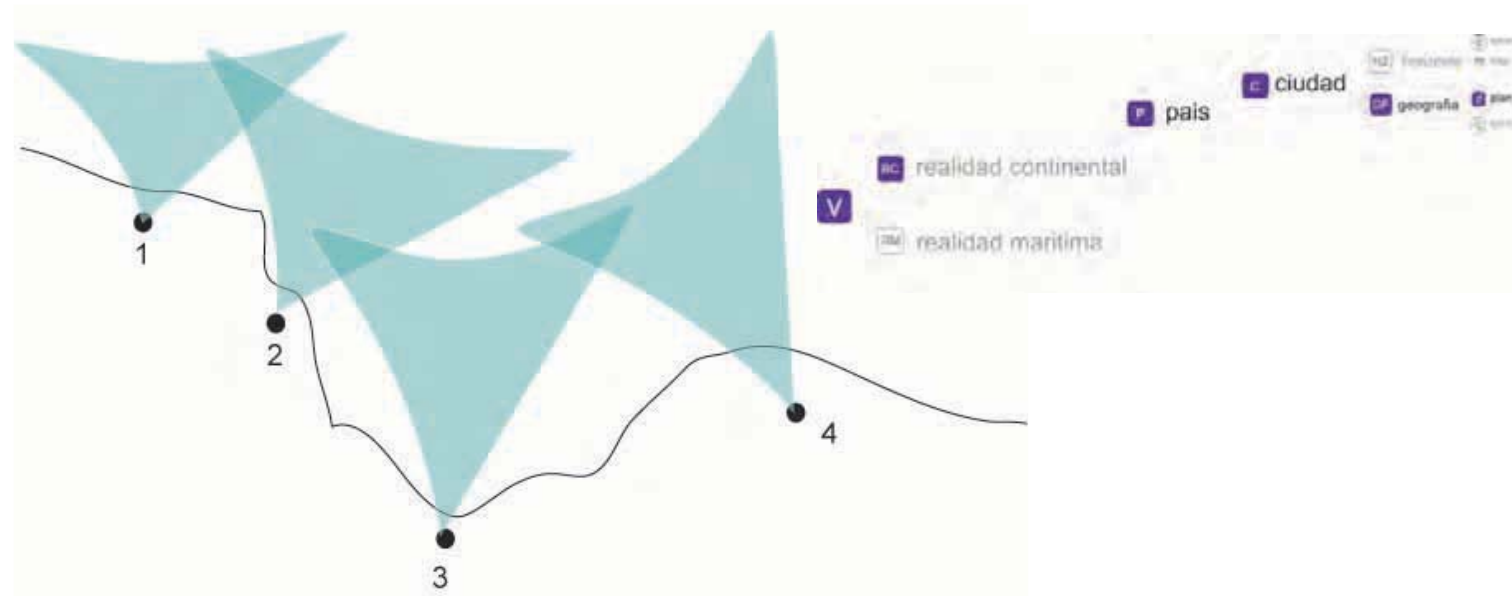
# G.

- E01 CAFÉ ARTE MIRADOR
- E02 LIBERTY
- E03 VISTAMAR
- E05 CASINO CLUB ZENTNO
- E06 CACHAS GRANDES
- E14 LA COSTEÑITA
- E15 LUGOS
- E17 LA ORILLA
- E18 SCANDINAVIAN
- E20 HAMBURGUELLA
- E21 SUECIA
- E22 FLAMINGO ROSS
- E23 CALIPSO
- E27 JOURNAL
- E30 LOS COMPADRES
- E31 EL FARO
- E32 PUERTAZO
- E33 NUEVO SERRANO
- E38 PORTO VIEJO
- E39 LOS PORTEÑOS



## valparaíso

Su realidad urbana dice de una relación directa con el continente y con el mar.  
El mar que contiene a la ciudad.



1. caleta el membrillo    2. puerto    3. centro - cerro - almendral    4. caleta portales.

## construcción de una topografía culinaria urbana

Lugares del comer público en valparaíso  
Se plantea el estudio de la ciudad, para revelar las modalidades del comer publico, a partir de la realidad geográfica de Valparaíso  
Acerca de estudio, nos preguntamos por las palabras que ordenan el encargo,  
estudio de las modalidades del comer publico en valparaíso,  
Las palabras darían el ordenamiento del encargo: para la construcción de una base de datos actualizable del total de los lugares.  
estudio  
modalidades  
comer  
público  
valparaíso

## ordenamiento de los datos

1. Estudio:  
Indicaba entonces la construcción de una de una metodología de trabajo para abrir, cual seria esta metodología?  
1. Catastro de las direcciones  
2. Registro fotográfico

2. Modalidades del comer:  
Registro dibujo, a través del croquis  
Distingo entre modo, manera y forma:  
Un restaurante se fija bajo los modos de servir y maneras de comer, que finalmente dan forma al acto de comer.  
Esta forma de comer está dada por el lugar, la distribución de las mesas, la vista, la ubicación, la atención.  
Un restaurante, tiene la cualidad entre otras, de ofrecer.  
Ofrecer- Servir  
Una forma de ofrecer es a través de su menú, su disposición en la ciudad, ofrecer una invitación.  
Podríamos definir que hay restaurantes de colación y de ocasión, esto dado por los servicios de mesa, el menú, la ubicación y los precios.  
Una fuente de soda, por ejemplo es una invitación diaria a la colación, mantiene clientes habituales

3. Público, una condición del modo

4. Valparaíso, teníamos una ciudad, con 3 grandes dimensiones geográficas- El cerro, el plan y la costa. Son estos horizontes ordenadores de los modos que propone la ciudad.

p plan		n	e	MERCADO CARDONAL				
caletas	CA	portales - membrillo	2	PORTALES	I			
sectores	se	almendral - centro cerro - puerto	4	ALMENDRAL				
plazas	pz	o'higgins - italia victoria - a. pinto sotomayor echaurren	6	O'HIGGINS ITALIA				
calles	ca	avenidas - calles - pasajes	63	BRAZA, URUGUAY RAWSON YUNGAY				
referencias	rf	ascensores - iglesias mercados - hospitales monumentos edificios restaurantes	7+	CONGRESO ESTACIÓN PUCEY TERMA BUS	restaurantes	n	e	c
							383	<p>total comida fuente de agua caliente café mercerías colaciones restaurantes</p>



## Tipologogía de las modalidades

"Valparaíso es la ciudad elegida para situar el estudio sobre sus Modalidades de Comer. Ella posee tres grandes dimensiones, que en relación con el estudio nos permiten acotar y a su vez extender la mirada acerca de la ciudad".

Estas son:

**Cerro**, vista de dos modos una que le da suelo al acto de comer en la altura frente al horizonte y otro que a través de del cerro mismo esconde a la ciudad dejándola en la memoria.

**Plan**, observado por sectores y en corte para dar cuenta de un horizonte que se eleva y sumerge situando el acto en diversas relaciones con la ciudad.

**La Costa**, que se hace presente de tres formas; una en que el Acto que contempla desde la mesa la orilla y otra que presencia la actividad portuaria.

CP	I	e	subcategorías	capacidad			e
				mesas	sillas	barra	
br	●	18	bares restobar pub				
cr	●	40	comida rápida				
fs	●	82	fuelle de soda sandwichería				
cf	●	26	cafetería salon de té				
cs	●	20	casino comedor club social				
ma	●	43	marisquería cocinera				
rt	●	146	restaurantes				

Estas tres grandes particiones son las que trazan el campo de estudio y dentro de él la mesa del comer público, que adopta diversas formas al salir del hogar y conquistar un espacio en la ciudad. La mesa constituida, entonces, es aquella que reúne a los habitantes en el acto de comer.

Esta tiene diversas figuras que traen consigo distintas modalidades de comer en relación a la ciudad, los interiores, la mesa, los objetos y la comida. El campo de estudio contiene 383 lugares para comer, todos ellos agrupados en las siguientes tipologías:

- Restaurante
- Fuelle de Soda
- Bar
- Club Social y Casino
- Salón de Té
- Patio de Comida y Mercados
- Mercado
- Marisquería

U	CP	I	e	br	cr	fs	cf	cs	ma	rt	horizonte
											C M
al		●	159								
ce		●	105								
Cer		●	41			7	4	3	2	25	21
pu		●	64								
pt		●	9								
me		●	6								

enumeramos las calles para el ordenamiento coordenada x coordenada y y aparece una nueva trama en la ciudad para ubicar los locales.

El puerto, la presencia del mar, dice de la condición marítima de Valparaíso, reflejada en sus del comer, las marisquerías - los pescados a la vista, caletas, etc. Primeramente separamos las modalidades de comer íntimas de las públicas, que se dan en lo colectivo. Hay mucho de la intimidad propia de los hogares en muchos de los restaurantes y locales.

Un privado por ejemplo, es un lugar dentro de un restaurante, que se guarda del espacio común, ya sea con cortinas o biombos. - un resguardo dentro del comer público-

Como el otro extremo podría ser los mercados, plazas públicas, en donde la cercanía entre mesas y la coexistencia de vendedores, cantantes y otros, hacen que el quehacer de la calle se inscriba dentro de un edificio.

U otro ejemplo es también el nombrar, los nombres que encabezan las pizarras, presentes en la memoria colectiva local, el caldillo de pejesapo, la chorrillana, el causeo, son propios de la ciudad.



## Construcción de un lenguaje fotográfico

La fotografía como modo de registro:  
Retener el espacio en una instancia

La fachada, la imagen que vincula la entrada del lugar y su relación con la ciudad, con su alrededor, el modo de presentarse y representarse a través de un umbral, una puerta, primera invitación al acceder desde lo público a un interior contenedora de una modalidad.

La pizarra, como primera invitación, el lenguaje característico de la tipología del comer, el plato mostrado desde la palabra y la letra, lo nombrado, contenedor de una imagen en la memoria colectiva de los ciudadanos,.

El interior; la retención misma de una instancia, el quehacer del restaurante, que dice de sus similitudes y de sus distingos, en la forma y el desarrollo mismo del acto de comer.

Los objetos

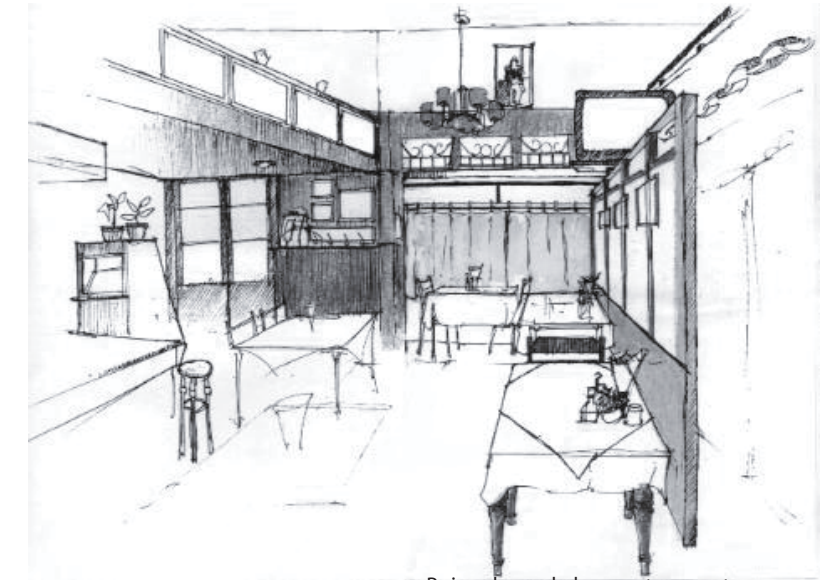
La mesa

El plato

Restaurante Carillón



## 383 lugares para comer en Valparaíso



Bar restaurante Suecia

Privado del restaurante Nuevo O'Higgins.





**PLATOS DE FONDO:**

- Albacora Frita o Manteq.
- Albacora a lo Pobre.
- Merluza Frita.
- Merluza a lo Pobre.
- Reineta Frita o Manteq.
- Reineta a lo Pobre.
- Congrio Frito o Manteq.
- Congrio a lo Pobre.
- Corvina Frito o Manteq.
- Corvina a lo Pobre.
- Salmón Frito o Manteq.
- Salmón a lo Pobre.
- Lomo a la Plancha.
- Lomo a lo Pobre.
- Pollo Frito.
- Pollo a lo Pobre.

**ACOMPANAMIENTO**

- Arroz o Pure.
- Papas Fritas.
- Papas Maja.
- Surtida.
- Tomate.
- Tomate Palta.
- Lechuga.
- Lechuga Palta.
- Chilena.
- Poroto Verde.
- Poroto V. Palta.

**SOPAS**

- Paila Marina.
- Caldillo de Marisco.
- Caldillo de Congrio.
- Sopa de Machas.
- Sopa de Choritos.
- Consome (ave-mar) con

**HOY**

Entrada: **\$1.000**

Entrada: Huevo relleno + crema + Carne al Jugo + arroz-pure o cordonitas + fruta \$1.300

**RESTAURANT GALAXIA**  
MENU 1890  
ENTRADA: CONSOME REINA + TOMATE MAYO  
PLATO DE FONDO con arroz o puré + papas fritas + salsa  
COLACIONES

**LIBERTY**

**HOY ENTRADA \* MENÚ \***

FIAN DE ACCIENA Y LAZUELA \$1200  
FIANDE ACCIENA Y LAZUELA \$1000  
PANCUTRAS \$800  
POLLO AL JUGO + AGREGADOS \$1000  
MERLUZA FRITA CON ENSALADAS EMPANADAS \$1500

**LE BAGON'S**  
MENU de Maiz \$1950  
X JAMON YORK  
X CONSOME  
X POLLO AL JUGO 1/2 kg  
X TORTILLA GRASADA  
PLATOS OFERTA  
VEGETARIANO \$1800  
ASADO \$1800  
PULPA \$1800  
MECHADA \$1800  
1/2 POLLO \$1800  
1 CHULETA \$1800  
SERVICIO ONCE  
TE, CAFE, LECHE  
VALIEDAD EN SANDWICHES

**EL PATITO**  
Caldos:  
Cabeza (cabeza)  
Pata (vacuno)

**MARISQUERIA "Juliano"**  
Se ofrece:  
Paila Marina + Empanada + Bajaturo \$2000  
Pastel de gaira  
Macha Parmesana  
Reineta Frita o Plancha  
Chupe de mariscos  
Congrio  
Pollo  
BIFE a lo Pobre

**CAZUELA VACUNO 1400**  
**ATIACO 1400**  
**POLLO AL HORNO JUGO**  
**MECHADA**  
**BIFFE A LO POBRE 1800**  
**PULPA**  
**PANCUTRAS**  
**POROTOS GUISADOS**  
**GUATITAS a la ITALIANA**  
**CHORRILLANA de VACUNO**

**HOY**  
Cajuela de vacuno  
Lechugas  
Frutos o Ba  
todo x  
**\$1.000**

**MENU**  
PALTA REINA  
CONSOME  
ASADO EN CROUZ  
1/2 ARROZ  
POSTRE FRUITA  
\$ 1890



La pizarra es la primera invitación de un lugar con su quehacer interior, este lienzo que se toma la fachada para nombrar los platos. Este nombrar, su orden, la propuesta y la invitación. Encontramos una potencialidad en la composición de una palabra para nombrar un platillo, o simplemente su descripción, pero era palabra hace presente un lenguaje colectivo que esta el memoria popular de la gente de Valparaíso. Pizarra como símbolo de transición. Forma lugar

Tomamos Valparaíso como su variedad de maneras y modos, en donde está latente la memoria de un pueblo que convive con un pasado presente. Al cambiar el donde por el cómo, tal vez podríamos hacer un primer distingo en que el lugar y su ubicación, nos develaría los modos de comer de la ciudad. Y comer, como el acto común entre la presencia y la memoria. LUGAR - DUEÑO - NOMBRE Estos son los parámetros de un inconsciente colectivo con respecto a un pasado común. Pero el presente reclama el pasado de una ciudad de constante celebración, de ciudad cosmopolita que alguna vez estuvo acondicionada para el ritmo de la rotación. Son entonces los lugares los que permanecen, ya sea en el lugar edificado, en el nombre o por sus dueños, y se reacondicionan para cabida al acto del comer público.



## Fachadas

La ciudad - como la gran dimensión que acoge al comer público  
¿ Acaso la Peculiar Riqueza urbana de Valparaíso se vislumbra en sus Modos del Comer?

- 1.Las Comidas al paso
- 2.Los Bares
- 3.Las fuentes de soda
- 4.Los restaurantes

### Restauración

Un pasado presente en la memoria colectiva de sus habitantes.

Precisamente esa era la pregunta que debíamos contestar, que hace que un lugar donde comer sea o no restaurante? Cuales serían nuestros parámetros de clasificación para que el acto de restauración se diera?

Nos encontramos que Valparaíso en su riqueza social, es consecuente también con su quehacer arquitectónico, en cuanto a los lugares-hitos que convocan.

Cuales son estos lugares?

Desde el plan - Las plazas - Los cerros - El Puerto- Las Caletas

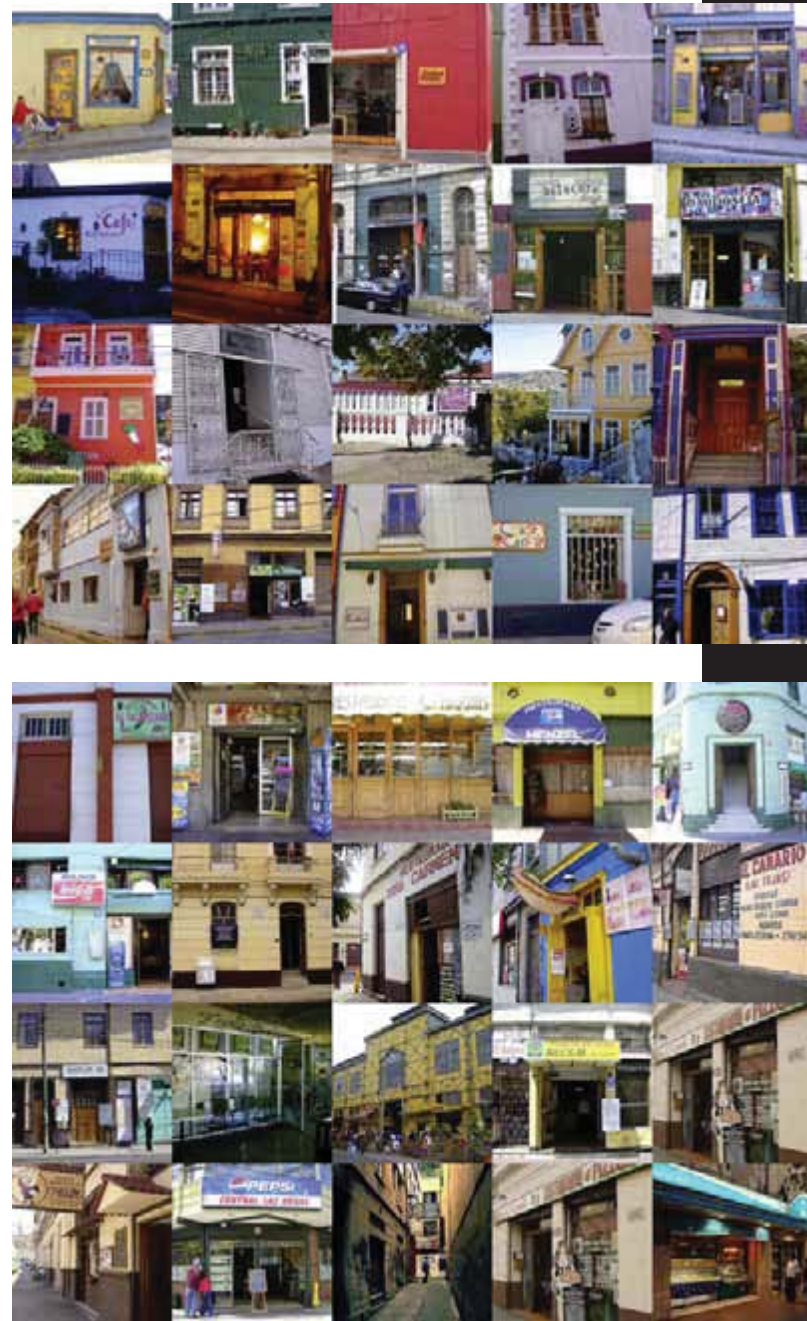
La orilla y el borde

Al margen

Comenzamos nombrando, al recorrer las calles del plan, los primeros indicios del comer estaban en los lugares al paso, al paso porque justamente se presentan desde un margen, son desde la calle, su quehacer interno es también público, y comer se hace al el ritmo del caminante, y del que mira, y del que transita, de alguna forma comer al paso es quedar expuesto.

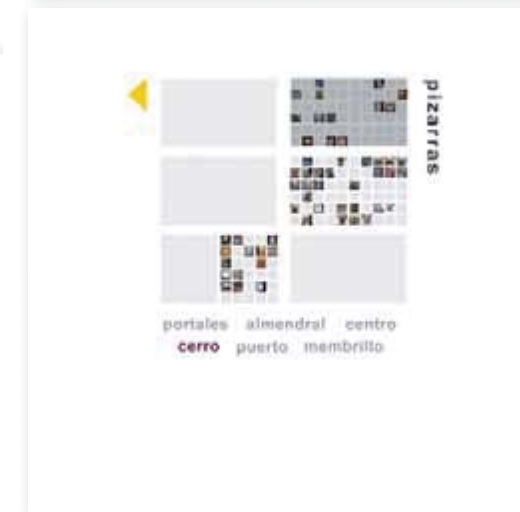
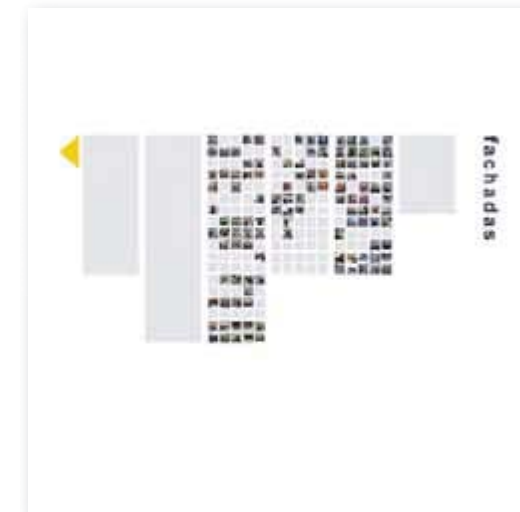
Por que para comer buscamos a la privacidad?

Comer al margen es un comer público.



*presentación flash*

Interface que orienta la fotografía  
Modo de representar a través de niveles de profundidad



Para mirar a Valparaíso a través de su comida, nos insertamos en un lenguaje de niveles que dejan modos de adentrarnos en las miradas que la ciudad deja para acceder a un restaurante. Desde el plano, que enmarca una ubicación lógica de orientación, a través de sectores que representan a través de puntos (botones), en los que cada ubicación sectorizada se vincula con un restaurante, que a la vez, está vinculado con su plato y con la serie fotográfica estipulada.

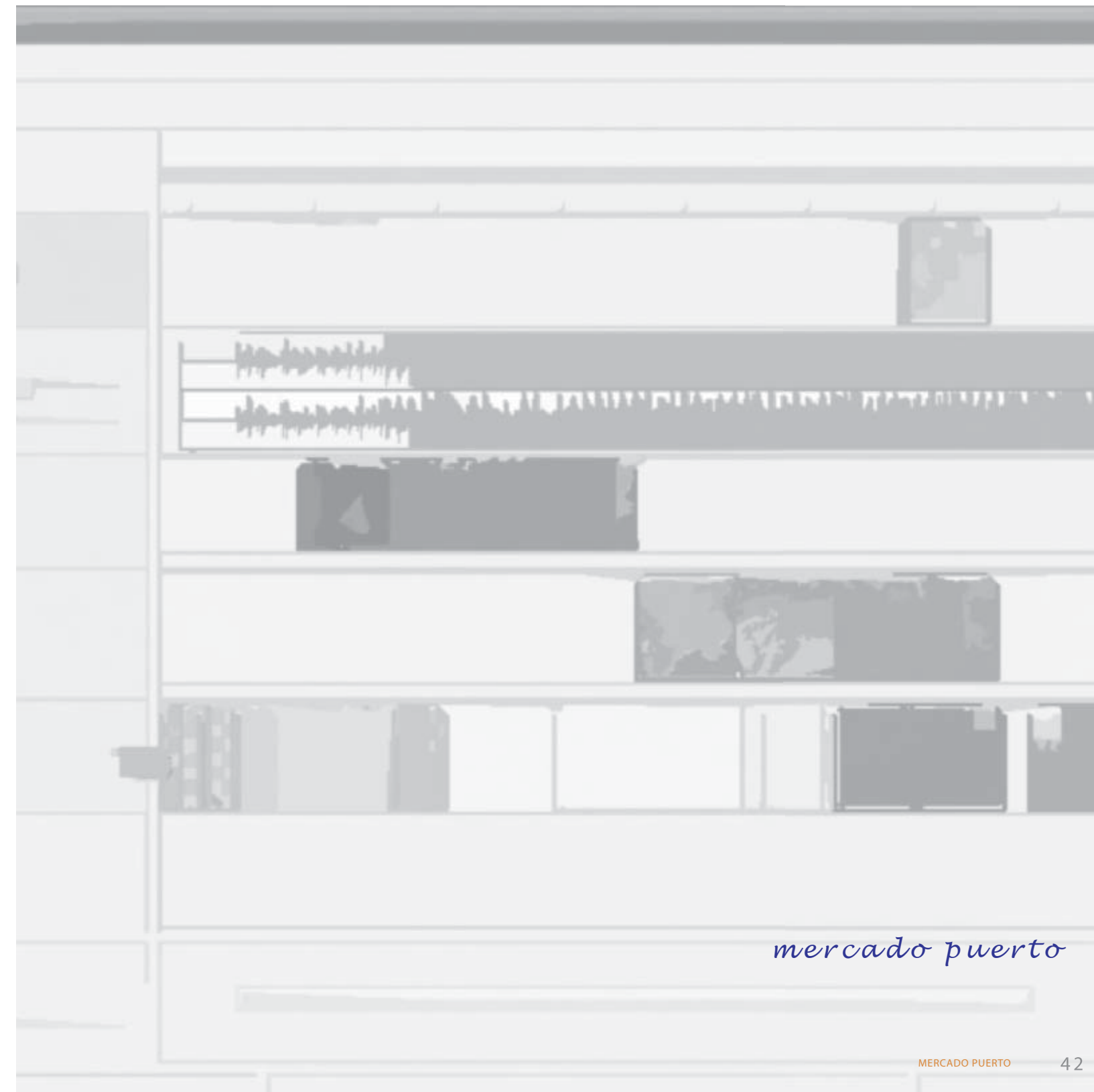




flash



Entrega final título 2, tercer trimestre 2007.  
Se realiza un flash con 6 niveles de profundidades construir un banco de datos, donde se irán adjuntando las fotografías de los restaurantes, la idea es completar el total de locales y su clasificación, para establecer la completa base de datos de los 383 restaurantes de Valparaíso.

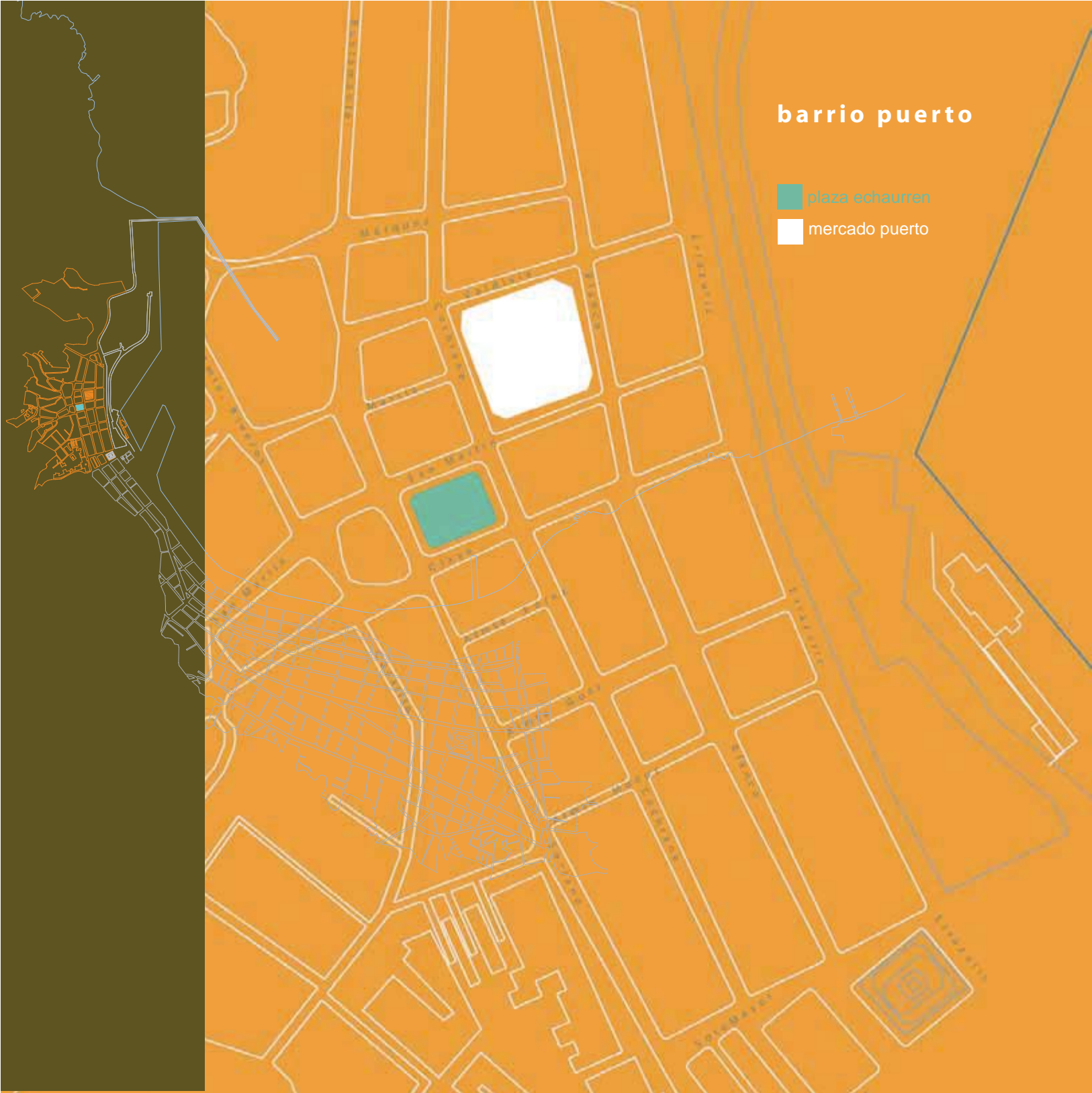


*mercado puerto*



barrio puerto

- plaza echaurren
- mercado puerto





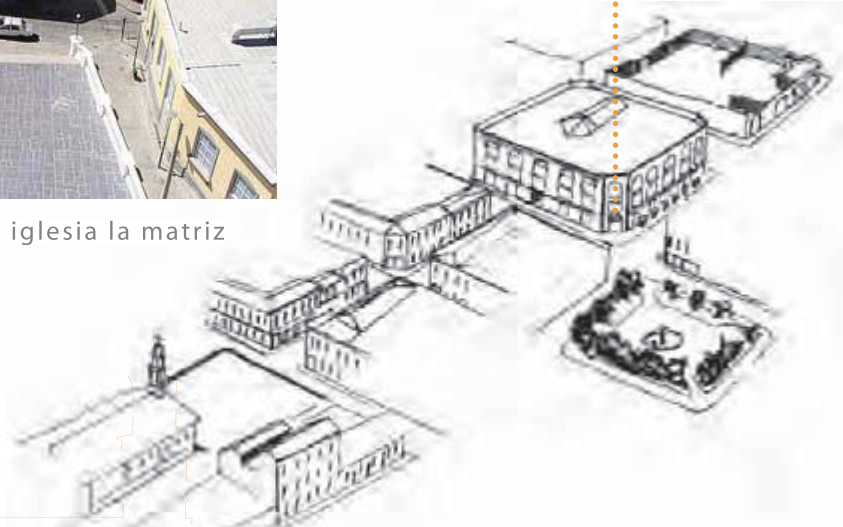
mercado puerto  
magnitud espacial



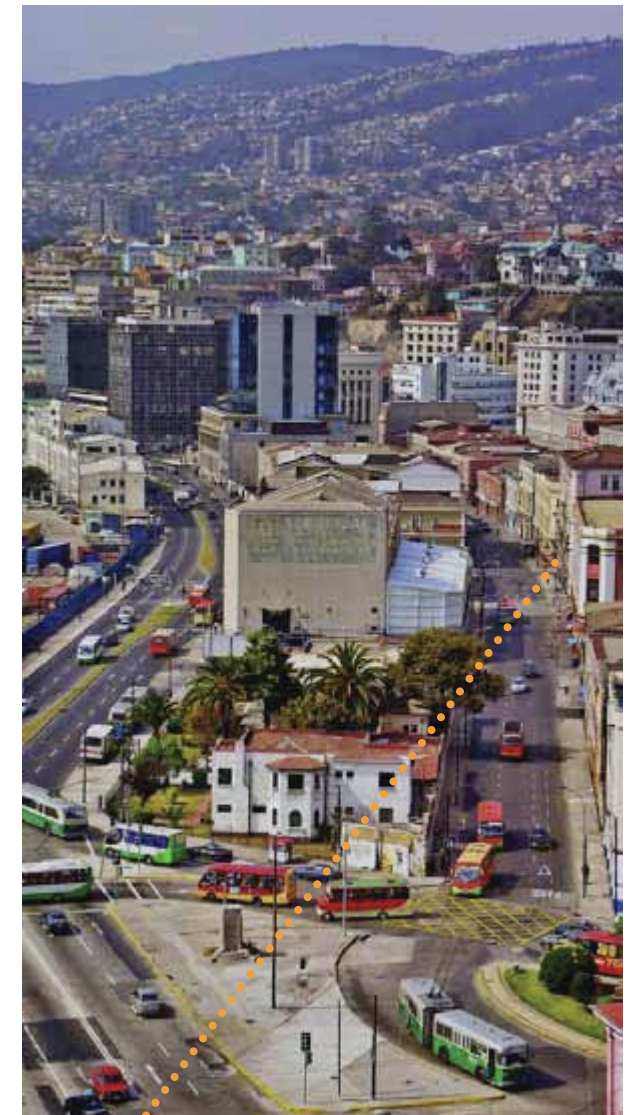
vista desde patio iglesia la matriz



vista desde plaza echaurrem

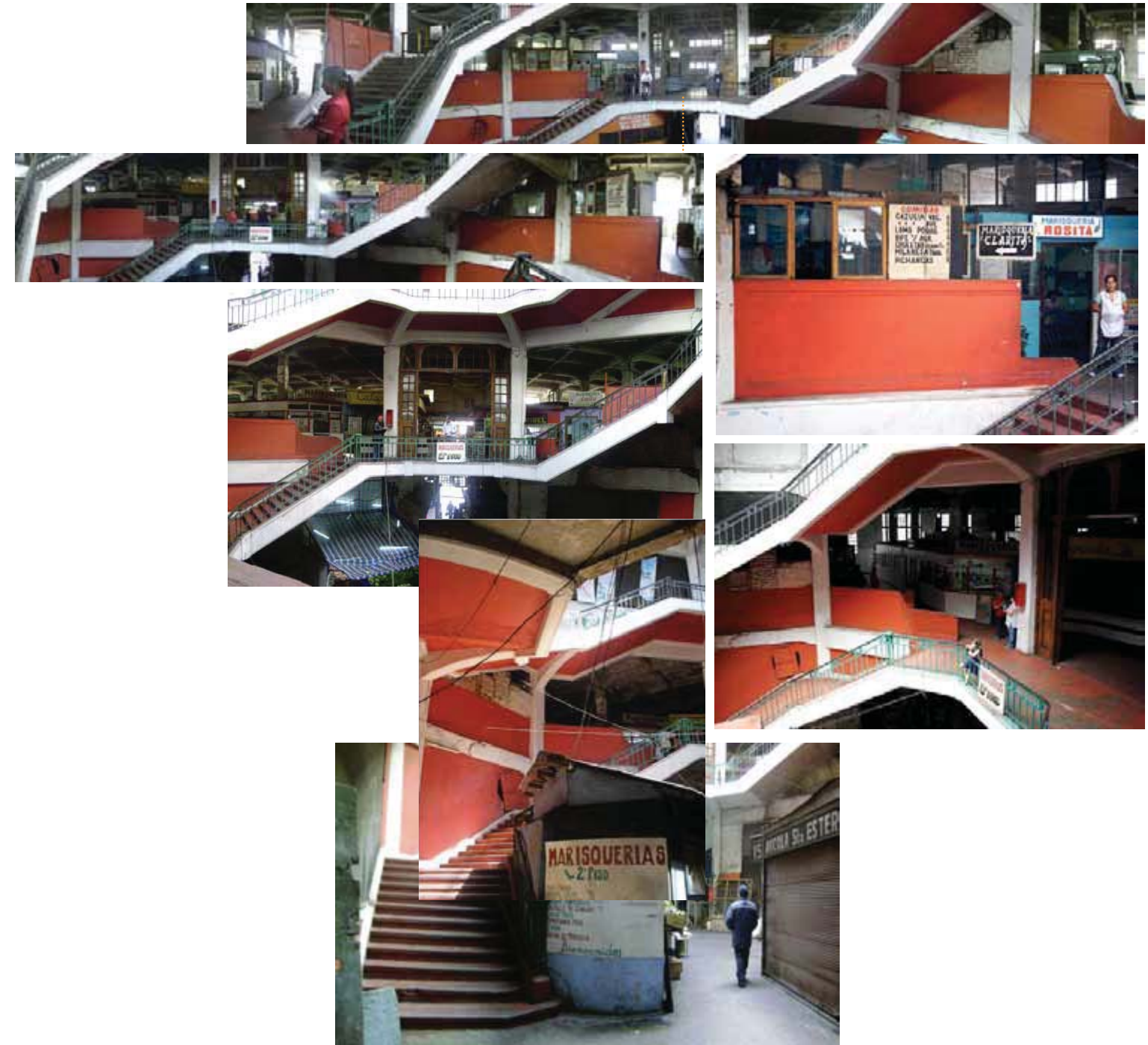
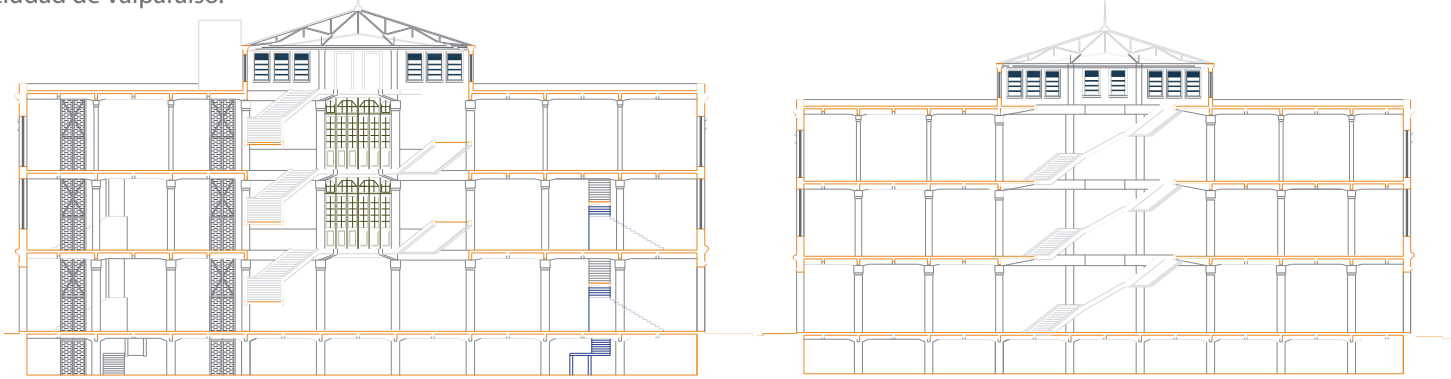


Característica edificación del Barrio del Puerto de Valparaíso. Ubicado a pasos de la Plaza Echaurren, entre Calle Blanco y Calle Cochrane, casi llegando a la Aduana. En el Mercado Puerto se encuentran variadas verdulerías y típicas marisquerías, las que se ubican en la parte interna y externa del edificio. En el lugar es posible encontrar la más amplia variedad de productos típicos del mar a un bajo precio, todo lo anterior acompañado por el tradicional y característico ambiente del Barrio del Puerto.





El Mercado Puerto ocupa la manzana entre las calles San Martín y Valdivia, que materializan el término del descenso de la quebrada, entre dos calles longitudinales Blanco y Cochrane. El edificio que alberga el Mercado Puerto de Valparaíso, fue edificado entre los años 1922 y 1924, para dar cabida a un mercado municipal, tras el colapso de la antigua Recova a causa del terremoto de 1906. El piso subterráneo estaba destinado a bodegas y frigorífico, el primer y segundo piso a almacenes y el tercero a venta de abastos. La terraza fue pensada como un área de esparcimiento. El primer piso a ventas de abastos. En el segundo piso hay cocinerías que ofrecen gran variedad de platos, cuyo ingrediente principal son los productos del mar. El tercero y la terraza se encuentran sin uso. En el interior del edificio su rasgo más distintivo lo constituye sin duda el espacio central definido por la escala, fuertemente cualificado por la luz que se recibe a través de su cubierta vidriada. La obra es un testimonio de lo que ha sido una actividad y un modo de vida de uno de los barrios más antiguos y emblemáticos de la ciudad de Valparaíso.





mercado puerto  
distribución primer nivel



Este piso se encuentra absolutamente fragmentado por tabiques divisorios (de piso a cielo), elementos que desfiguran la estructura de planta libre del edificio. Dentro de esta configuración es posible distinguir dos tipos de recintos: los que se abren hacia las calles perimetrales del edificio y los que se encuentran abiertos hacia su interior. Los locales que se abren hacia las calles laterales funcionan de manera autónoma respecto al Mercado y se desvinculan totalmente del interior. Esta situación perjudica la actividad comercial dentro del Mercado y provoca un espacio interior residual y desfigurado. Estos locales tienen un mayor éxito comercial, en relación a los locales interiores debido a que se encuentran ajenos a los principales problemas del edificio, por lo tanto cuentan con mayores superficies y una infraestructura de mejor calidad. De los nueve locales que funcionan en el interior del Mercado, la mayoría están ubicados en los espacios de circulación del edificio, en los pasillos y en el espacio central. El resto de estos recintos se encuentran desocupados o son utilizados como bodegas, lo que da cuenta de la exigua actividad que existe en el primer piso.

mercado puerto  
quehacer interior

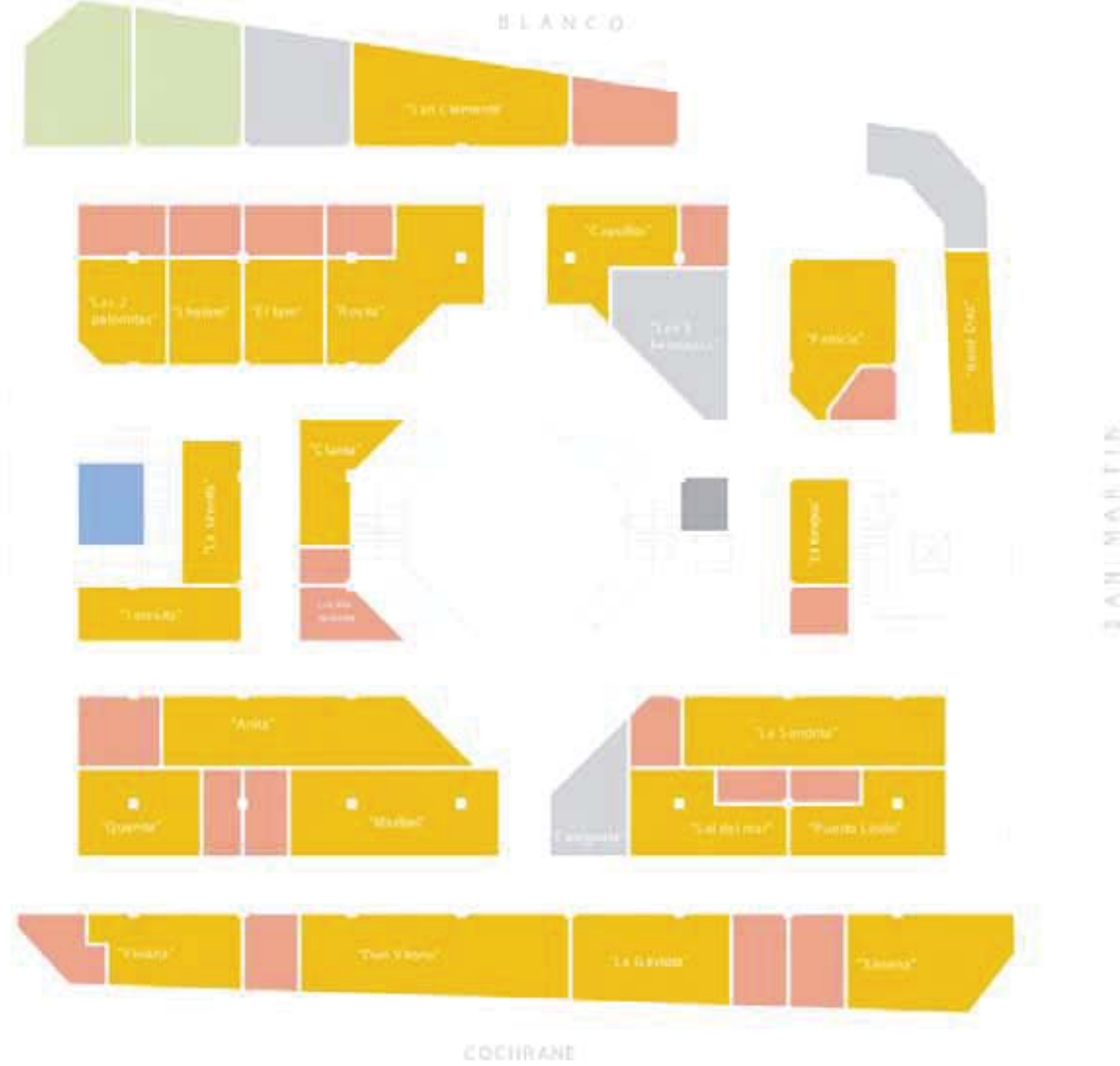


Las cocinerías y marisquerías del segundo primer y segundo nivel será entonces objeto de estudio de nuestra investigación, es este edificio el que alberga las modalidades del comer que van apareciendo desde una pizarra, que nombra un plato presente en un inconciente colectivo propio del barrio puerto. La marisquería dado su nombre desde el dar pensión, ser atendido.





mercado puerto  
distribución segundo nivel  
marisquerías



Este piso fue utilizado originalmente por carnicerías y avícolas, hoy se ubican las cocinerías de pescados y mariscos en recintos autónomos. Las vías de circulación esta dada por los pasillos que forman un laberinto entre los locales. Este piso cuenta con amplios ventanales perimetrales que se encuentran bloqueados por la existencia de locales cerrados. Al analizar algunos elementos que aún permanecen en este piso, es posible inferir que el concepto de ocupación era mediante mesones bajos que permitían mantener la visión de una planta libre. En algunos locales todavía es posible ver los mesones originales del mercado, que contaban con una cubierta de mármol blanco.



1. Marisquería Quenita
2. Marisquería Viviana
3. Marisquería Las Dos Palomitas
4. Marisquería La Sirenita
5. Marisquería Anita
6. Marisquería Maribel
7. Marisquería Teresita





*Capítulo 2  
Mercado cardonal*



## ¿acaso la peculiar riqueza urbana de Valparaíso se vislumbra en sus modos del comer?

El mercado aparece como reflejo mismo de los modos de vida de la ciudad de Valparaíso, en sus cerros, una casa apilada sobre la otra, las intimidades de los quehaceres del hogar a la vista, una ciudad de roles y densidades reflejadas en un caos.

El mercado es reflejo de ello en este sentido, de la forma de vida de lo que sus cerros dejan ver.

El mercado cardinal ubicado en la avda Brasil, con entrada en sus 4 esquinas,

Mercado que se abre para apoderarse de las veredas que rodean al edificio para dar cabida a un comercio que aparece entre cajas y carros, dejando sólo la calzada como lugar de tránsito para los transeúntes...la cuadra se atiborra de verduras, de colores, de olores.

El mercado se despliega para que la vereda y la calle se hagan parte de este comercio.

Sus veredas se llenan de artificios que simulan puntos de venta en la vía pública, de desfigura el borde de la vereda.

La ciudad de Valparaíso que da cabida al mercado, su ubicación en el almendral, mercado que alberga un modo de vida, se despliega hacia la calle.

Quienes están en el mercado, quienes viven en él, el mercado y su gente.

Mercado que recibe, dejando al descubierto su quehacer interior. Mercado visceral.

Deja develado un ritmo marcado de sus tiempos, ciclo de el mercado de día, el mercado de noche.

Mercado en constante actividad, de intercambios, de pesos, de plata, de sacos, de cajas, de gritos, de pizarras, de saludos, de ofrecimientos y piropos.

Entrar al mercado es entrar en una intimidad colectiva de un modo vida, en un ritmo festivo.

El edificio mercado, entonces posee la característica de albergar estas dos modos o tiempos de los alimentos, el alimento y su transfiguración.

El alimento y su transformación en un plato. El plato que posee en sí mismo las coordenadas que dicen de todas las dimensiones que en él acontecen:

El plato que da cabida a un acto,

El acto que se da en una mesa

La mesa que conforma una especialidad, el local. Los locales que conforman un patio del comer, el comer que queda expuesto. El comer que hace público

El comer que se hace público en un espacio delimitado, contenido en un mercado

**Las cocinerías – las marisquerías - las pilastras – los locales – los restaurantes**

El mercado alberga estas modalidades de comer en su interior, que implica que cada uno de ellos se enmarque en una categoría dentro de un mismo lugar?

Hay una relación con sus maneras, su espacio y el modo de recibir

El mercado en sí mismo tiene una vocación marina, mercado que evoca al mar

¿cómo se hace presente el mar desde el mercado?



De las tipologías vistas, nombradas y enumeradas, tomamos al mercado como lugar referencial, que reúne en si mismo un compendio de las modalidades de comer que se dan en la ciudad.

Mercado como edificio emblemático de la ciudad, fundado en 1907, nace para dar abasto a la gran demanda de comercio existente en el sector del almendral.

El mar representado, a través de sus platos, su decoración

Que hace que cada lugar mantenga una propuesta dentro de este mismo interior, mantenga una propuesta y una particularidad?

De alguna manera una marisquería es reflejo de una intimidad de una casa, no hay una manera protocolar de proceder, el mercado de las informalidades.

El mercado de las modalidades.

Cuales son estas modalidades de comer en el mercado que se ven reflejadas en sus restaurantes?

1. Mercado como abastecedor del almendral
2. Quienes comen en el mercado
3. Para quienes esta orientado?

Que quiero decir con esto, leamos al mercado en su propuesta para que puedan aparecer sus verdaderos modos, los modos del inconsciente colectivo de una ciudad de cerros y de rocas, que se ve reflejado en sus nombres, en sus platos.

Que hay de los nombres de las marisquerías?

Porque son nombres de mujeres?...de personas.....

Que hay de los nombres de los botes?....

Que hay de las pizarras y su sentido de lo colectivo

"Porque cuando uno va al mercado sabe a lo que va" .....dice una alumna, a que voy me pregunto, a encontrarme con la identidad de una ciudad, Valparaíso.

Definamos entonces lo que es un mercado para dar forma y cabida a esta identidad del inconsciente colectivo de un pueblo que canta al mar.

Canta al mar en su vocacion marina, Valparaíso y su mar presente. Valparaíso y su hospitalidad.

La hospitalidad que viene a dejar al descubierto una ciudad, de sus maneras de cocinar, sus recetas, sus idolos, sus recuerdos, sus anhelos, y ello se refleja en el sus locales.

Barcos de vela, mas que seguro que muchos de ellos, de la gente del mercado, jamás han subido a un barco ni se han hecho a la mar, pero son parte de la historia de este Valparaíso, y son por ello abastecedores y reciben a los que el mar trae.

Es el mercado un símbolo de hospitalidad de una ciudad que recibe al "forastero".

Es en un mercado enlaza tambien mucho de los modos comunes de una modalidad chilena, popular, aunque sea a través de nombres de plato....

El mercado ciertamente ha ido tomando algunos protocolos que anteriormente se consideraban de un restaurante.....el te frio, servido en una taza, ya sólo se ve en alguno de los locales con propuestas mas económicas, pero siempre está presente la bebida de la litro....que nos dice esto.....

por descarte...el mercado no es protocolar

la bebida de litro dice de una mesa colectiva, de cantidades, quienes van al mercado entonces van en grupos....la botella de 1 lt dice de un grupo, la cerveza el vino, la mesa deja un rastro de sus habitantes.....de sus comensales.

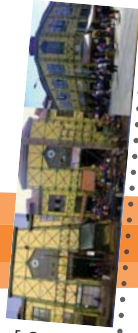
Mercado entonces es reflejo de la hospitalidad de un pueblo que se hace presente en la diversidad de los que alli concurren y de alguna forma es reflejo de la comensalidad.

Valparaíso puede leerse desde su mercado.....mercado, Mercado de las tradiciones y de las identidades

**línea de tiempo**

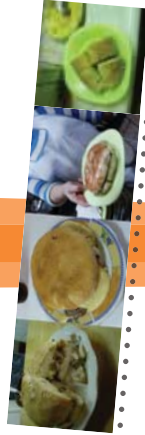
secuencia fotográfica

1. su especialidad



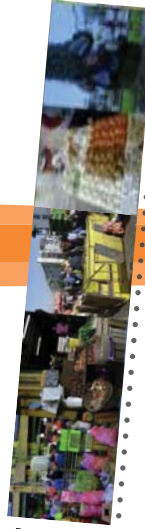
[01:15]

2. desayunos



[02:12]

3. periferia del mercado



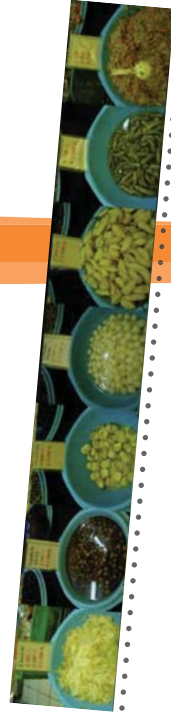
[00:28]

4. frutas y verduras



[01:28]

5. abastos



[01:43]

6. peladores de verduras



[02:20]

7. comedores



[02:50]

8. preparaciones



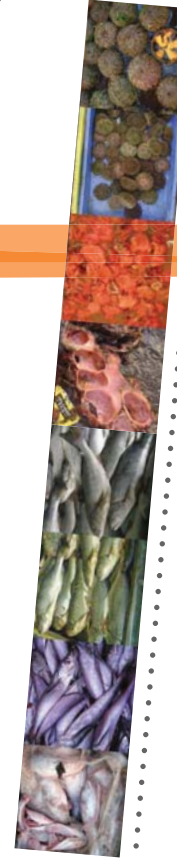
[02:10]

9. almuerzos



[01:40]

10. pescados y mariscos



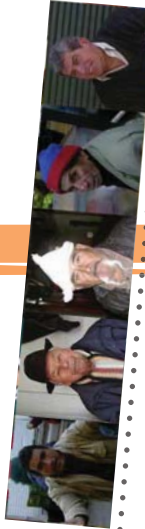
[03:35]

11. término de la jornada



[02:00]

12. su gente



[01:05]



## círculos del mercado

### 1. el mercado y su espacialidad

Muestra el espectro en que se sitúa el mercado, desde la imagen satelital del continente, hasta sectorizarlo en el almendra, y allí especificando su ubicación, da cuenta de las fachadas del edificio.

### 2. desayunos

Recoge la jornada de carga desde la madrugada, y se sitúa en el acontecer de la periferia con respecto a los desayunos en función de los cargadores.

### 3. periferia del mercado

El ambiente festivo del mercado comienza desde su periferia, sus ochavos reúnen a vendedores ambulantes de verduras, carros, juegos de dado, el fraseo de las frutas y verduras, cortadores de zapallos, los encuentros, los saludos, los pescados, anticuchos, empanadas, cargadores e vendedores.

Un ritmo que se da desde la calle, la vereda se llena de colores y actividades.

### 4. frutas y verduras

Viene a tomar las los vegetales para llevarlo a unidades distinguibles por color, forma y tamaños para transformar estos elementos en ingredientes.

### 5. abastos

Este capítulo habla desde el portal del mercado, una entrada apoyada en la gráfica de los letreros y carteles que anuncian sus productos, semillas, la manera de mostrar los abastos, es un barrido por el primer piso y la entrada a una exposición permanente de semillas y productos secos, procesados, faenados, conservados. El mercado mantiene lo fresco en la calle, lo conservado en su primer interior y lo preparado en el segundo piso.

### 6. peladores de verduras

Muestra la transformación de las verduras, como proceso de producción, donde, con herramientas de propia factura, los peladores conforman productos facturados.

### 7. comedores

Recoge la especialidad del comedor central, recova, y su anillo periférico. Haciendo un recuento de los 16 restaurantes del segundo piso. La recova reúne las mesas como un patio abierto, donde cada mesa se identifica a su lugar con el color del mantel y las puntas.

### 8. preparaciones

Da cuenta de la transformación de los elementos en alimentos, como, a través de la manipulación, cortes y el fuego, se van configurando las comidas, hasta convertirse la unidad de plato.

### 9. almuerzos

La mesa que muestra las temporalidades del comer, la mesa y el mantel, las puntas, los vidrios, los individuales, cuáles son las propuestas para vestir a la mesa y a la vez, como esta recibe al comensal. La mesa como vínculo entre los alimentos, los objetos y los comensales.

### 10. pescados y mariscos

Manera en que la mano transforma las especies. El pescado se abre, se pela, se limpia, se corta la cabeza, las espinas, la cola y lo transforma en un filete, que identifica su forma con el plato, pescado frito.

Los mariscos que se desconchan para conformar un plato que contenedor de una nueva figura de mariscos, que se cose, se marina, se fríe, y la concha decora.

### 11. término de la jornada

Manera en que el mercado se repliega, se recogen las mesas, se lavan los platos, se guardan los muebles y se vuelve al orden que dice del término de la faena.

### 12. su gente

Trata a vuelo de pájaro, de recopilar los rostros presentes durante el estudio, tomando el gran espectro, hasta acotarlo en un rostro, una cara que refleja a la gente con sus particulares maneras de hacer mundo. Gente reflejo de Valparaíso y sus modos de habitar.



*especialidad*



Viene a aparecer Valparaíso desde lo macro, una imagen satelital que se va enfocando hacia América, luego la costa pacífica, hasta lentamente distinguir la bahía de Valparaíso, situando allí al mercado cardonal.

Es una inscripción de la ciudad y del mercado dentro del continente y su relación a la presencia del mar

El siguiente paso sera entonces reconocer al mercado, como una edificación de la ciudad, sus fachadas, la manzana que ocupa, y el radio de incidencia que tiene el mercado en el sector del almendral., para dar paso a la siguiente secuencia fotográfica que describe la periferia.

sector del almendral

106 pilastras

16 restaurantes

4 desayunos

VENIDA BRASIL

2702

La inscripción del mercado cardonal en la ciudad, haciendo una referencia de su relación con el mar y el sector almendral, dando cuenta que el mercado alberga un modo de vida en su interior y en su periferia.

El mercado cuenta con 2 plantas y un subterráneo, donde se almacena los productos de venta de las pilastras del primer nivel, hay 103 locales en el primer piso, entre verdulerías, fruterías, frutos secos y abastos en general. En el segundo nivel están los desayunos, marisquerías y restaurantes.

El mercado se presenta desde sus fachadas, ocupando la manzana entre Brasil, Uruguay, Yungay y Rawson. A modo de plaza pública, con 4 entradas centrales, su cercanía con el Congreso, la Universidad y el Almendral, le trae consigo una gran cantidad de movimiento.

Abrimos un lugar desde lo macro, una imagen satelital, para llegar a lo micro un rostro, rostros de la gente del mercado.. Su ubicación en el sector del almendral de Valparaíso abre una compleja situación de relaciones de comerciantes, ciudadanos, universidad-en el centro de esta actividad se sitúa el Mercado Cardonal, donde radica principalmente el estudio.

Primeramente nos adentramos en el estudio de sus modos de comer, principalmente los restaurantes, pero pronto vemos que ese comer dice y es resultado de una complejidad mayor, dada por la particularidad de su gente, sus modos a puertas abiertas, a pesar de ser un lugar privado.



## 1. espacialidad

zona de descarga

comedores 2do. piso

acceso

administración

zona de descarga

pilastras 1er. piso



vista perimetral del mercado, por avda. brasil

Al percibir las situaciones que se daban en los comedores, se va descifrando un ciclo anterior a los almuerzos, el ciclo de los desayunos, el mercado toma las coordenadas de abastecimiento como plaza pública de almuerzos y a la vez, proveedor de los desayunos, que en pequeñas estaciones itinerantes y fijas, dan abasto para tosa la actividad que comienza durante la madrugada.

Durante la madrugada, todas las calles que rodean al mercado, se ven atiborradas de camiones, camionetas, sacos, canastos, que se descargan y ordenan y vuelven a cargar, las plazas de llenas de fogatas, anticuchadas, pasa a ser una extensión del mercado mismo, donde las actividades cruzan la línea de lo expuesto, para desarrollarse en la calle.

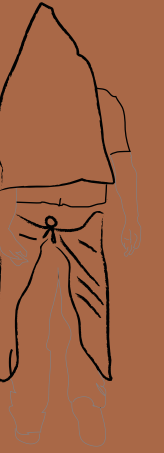


## Cargadores

Lenguaje de los paños

Los cargadores trabajan de forma independiente, ofreciendo los servicios de carga y descarga a los camiones a través de los paños puestos en su cuerpo

Los paños como códigos de diferenciaciones de sus oficios, cargador de cajas, de canastos, de sacos, cajas, etc. El paño en la cabeza, dice del cargador de sacos, ya que el paño llega hasta los hombros del cargador, que es donde apoyan el saco para transportarlo. El paño como una especie de overol de los cargadores.







*desayunos*



## carga y descarga

Los ciclos de carga y descarga de camiones, que abastecen a las pilastras comienzan desde la noche. Los cargadores como primeros protagonistas de las faenas, muestran sus códigos en un lenguaje propio del mercado, los paños. La posición de los paños en sus cuerpos dice de su oficio, cargadores de sacos, de cajas, de canastos, etc.

El origen de los desayunos son los cargadores, para ellos es que los locales comienzan, a ofrecer en la madrugada, sandwiches y bebidas calientes.

La abundancia de las comidas, sus tamaños, responde a las actividades de alto gasto energético propios del trabajo físico de la carga y descarga.

El Mercado se mantiene en un ritmo festivo.

desayunos ●



zona de descarga ●

entrada brasil ●

mercado cardonal alas 6:00 am



cocinilla ubicada en las escaleras del subterraneo, donde locatarios, cargadores y vendedores cocinan.



Abrir el mercado con todos sus horarios, abrir en el sentido de introducirnos en sus ritmos, cambios y transformaciones que va teniendo con el correr del día, Los desayunos se dan tanto en el interior del mercado, como en su periferia, con carros ambulantes que ofrecen al paso, café y meriendas para los cargadores y transeúntes.



En estos 4 puntos se ubican los locales de desayuno.

1. La paloma
2. Kikas
3. El mesón
4. Desayunos



Los 4 desayunos del segundo piso son atendidos por los dueños y son los mismos cargadores y los mismos cocineros los que se encuentran cada día. Hay una familiaridad en el trato, el preparar, servir y comer se da en una misma línea. La barra dialoga con la cocina, y conviven al mismo tiempo el té y café con las cervezas y los tragos, sándwiches y cigarros sueltos, todo en con una lenguaje que lo saca del plano de la ilegalidad y los sitúa en lo desconocido, lo transforma a una nueva dimensión, quien desayuna por primera vez en el mercado, entiende muy poco de lo que se habla. La barras como primera mesa, modo de comer en el mercado, tiene que ver con la temporalidad, la cercanía.

## desayunos



La barra genera el delante y el detrás que se da en un desayuno informal, de pie, donde la cercanía con la cocina, con la preparación, da cuenta de una relación corporal y gestual de quien atiende y quien desayuna, se tiempo es más corto que el de las demás comidas y tiene que ver con las cantidades, las porciones van en directa relación con el gasto energético de los cargadores.



**DESAYUNOS LA PALOMA**

Té o Café.	\$ 200
Té o Café. Leche.	400
Bebidas.	500
Sandwich:	600
Jamón.	600
Queso.	800
Paila 1/2 Huevos.	800
Paila Jamón.	500
Paila Queso.	800
Italiano.	800
Mechada.	800
Pernil.	800
Churrasco.	800
Ave.	800
Arrollado Chanco.	800
Aliado.	800
Barros Jarpa.	900
Lengua.	900

**Sandwiches**

- Paila c/2 huevos:** paila con 2 huevos fritos.
- Paila Jamón:** paila de 2 huevos revueltos con jamón frito en cuadritos.
- Paila Queso:** paila con queso gauda frito.
- Italiano:
- Mechada:** 2 rebanadas de carne (plateada) al jugo puesta en un pan amasado o batido con mayonesa casera.
- Pernil:** rebanadas de pierna de cerdo, hervido y aliados, en pan amasado o batido con mayonesa casera.
- Churrasco:** bistec de carne puesto en los mismos panes con mayonesa casera,
- Ave:** Pechuga de pollo, que con la mayonesa casera, forma una pasta con la que se rellenan los panes.
- Barro Jarpa:** Pan amasado o batido con jamón y queso derretido.
- Lengua:** Lengua de vacuno hervida y trozada, que se sirve también con mayonesa casera.

La mayoría de los sandwiches se acompañan con ají pebre, mayonesa o mostaza, que está a disposición en la barra.

*para servir y llevar*



**comer en torno a la barra**

tazón de café con leche 1/2 litro

Para los cargadores, los desayunos consisten principalmente en un "té frío" (vino) con un pan amasado con lengua, carne mechada y mayonesa casera. Al estar partido en 4, el sandwich se come con la mano, sin necesidad de usar los cubiertos.

Muchos de los desayunos son preparados en los locales del segundo piso, y se reparten en bandejas a los locatarios de las pilastras de abajo. Permanentemente la cocinera o la "aliada" es la que baja con las bandejas de sandwiches y cafés.





*desayunos en la periferia*

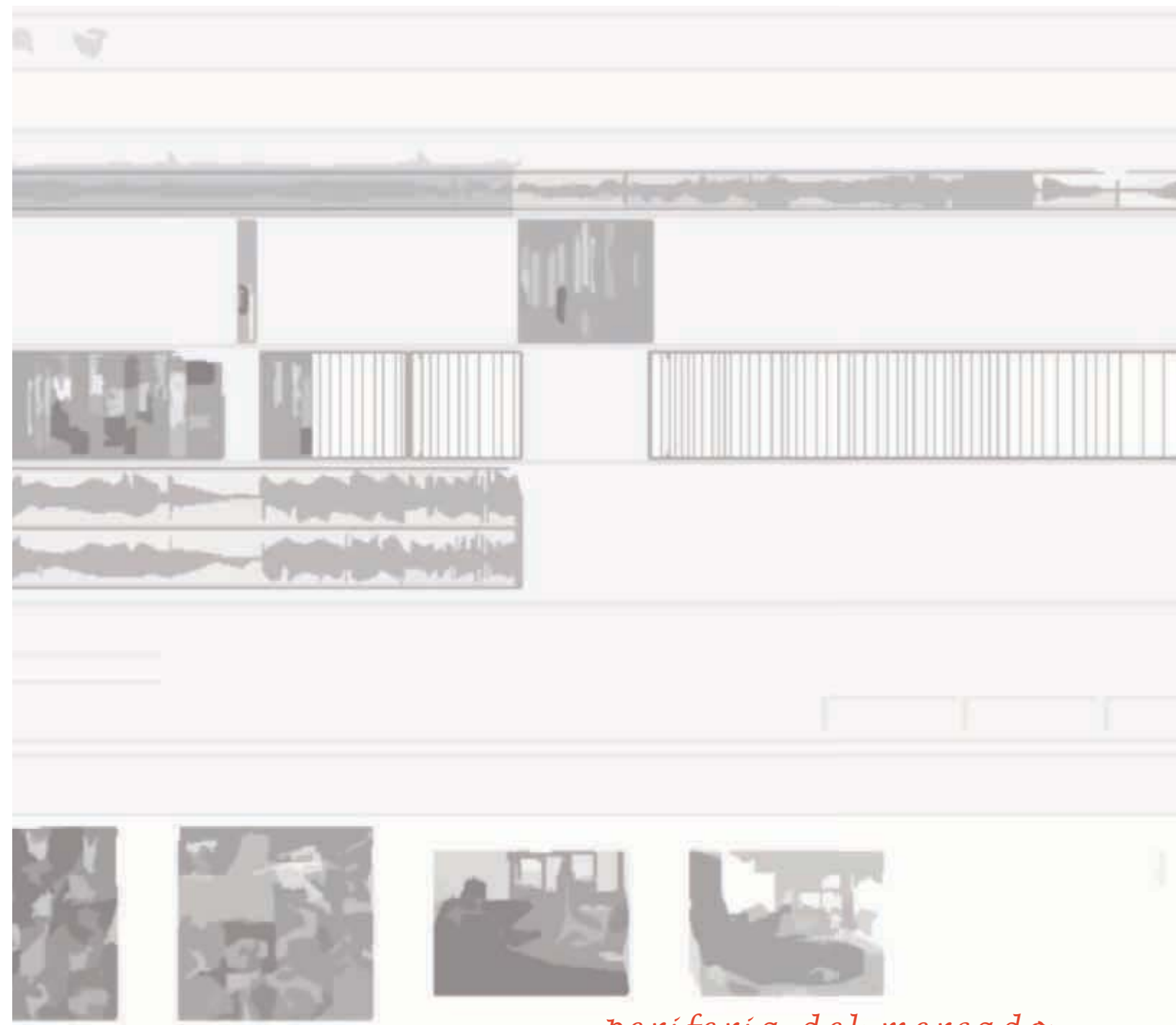


- ..... pan de completos
- ..... queso fresco
- ..... cervecero
- ..... queso de cabra
- ..... queso laminado
- ..... jamón sandwich
- ..... lengua
- ..... pechuga pollo
- ..... pernil



a. empolvados-chilenitos; b. empanadas; c. churrascas  
d. dulces de la ligua; e. anticucho choripan.





*periferia del mercado*





El mercado funciona diariamente, pero en función de las ferias, los días miércoles y sábado, increce la actividad, donde la acera se transforma no solo para la venta de frutas y verduras de los locales, sino que además forma una especie de pasillo, donde la gente transita, esto formado por los carros de vendedores ambulantes que ponen sus cajas, carros, sacos u otros objetos para ir casi acorralando a los compradores.

*mercado cardonal*  
se extiende hacia la calle



La calle hace de vitrina, donde las pilastras exponen sus productos, sus precios y ofertas, haciéndolo parte del recorrido de los transeúntes. De cierto pone la pilastra funciona con un pie afuera, donde toda la actividad del mercado se entremezcla con una actividad itinerante de la calle. La pilastra se extiende desde sus toldos y pizarras, y va poniendo sus elementos y objetos, para habitar en la acera.





*periferia del mercado*  
coexistir con el transeúnte

Todas las actividades que alberga la periferia del mercado se podrían definir como un punto de transición de un interior con la ciudad, la calle, los vehículos y el comercio del almenral.

Nacen oficios de este mismo converger de gente, la cantidad, hace que vendedores y prestadores de servicios que alberga esta orilla, el que arma las cajas, el que llena las mallas, el cortador de zapallo, y toda una serie de oficios nacidos de la coexistencia de una necesidad de la mantención del orden de lo público, con la de servicios de cargas.

Las pilastras desplegadas hacia la vereda sacan sus cuelgas de bolsas, pesas, pisos y toda una serie de objetos nacidos de la condición misma del apareamiento.

Se busca exponer, mostrar, haciendo una atracción con el ojo, crear un vínculo visual con el transeúnte, haciendo presente las cantidades, los volúmenes y la abundancia de lo que se vende.



*periferia del mercado*  
modo de habitar la calzada

salsa pebre - mayonesa -  
mostaza - ketchup

anticucho choripán

parilla móvil

agua para lavado manos

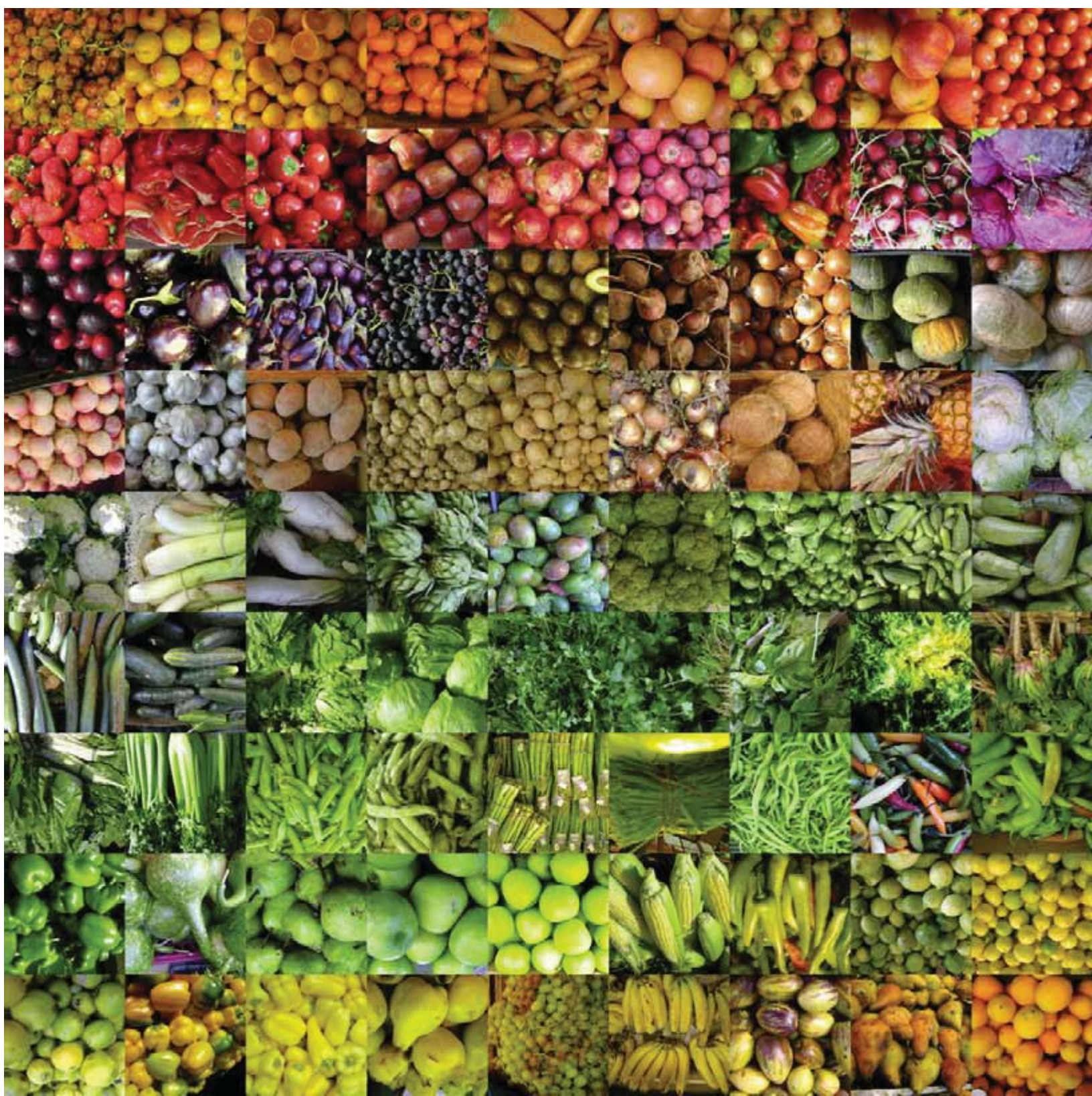
pan



Toda la espera que hay en cuando baja el tiempo de la venta, se transforma en una espera, tiempo en que los cargadores, proveedores y vendedores se hacen de la calle para hacer apuestas, tirando dados, billetes en el suelo, el mercado mantiene su ritmo festivo independiente de las ventas, es su gente la que hace presente, en sus modos de recrearse, en el ocio y el negocio.

Rawson, la calle que conecta al mercado con el pasaje de ventas de pescados y mariscos, se abre para la venta de anticuchos, choripanes, empanadas y parillas itinerantes que ofrecen sus productos.





*frutas y verduras*





*106 pilastras*  
La calle - la pilastra - el subterráneo

En primer piso del mercado se encuentran las pilastras para la venta de frutas, verduras y abastos. Las pilastras crean un pasillo central en el interior, donde se exponen los vegetales, el local hace de bodega, ya que despliega su interior y en el sólo se guardan cajas y permanecen los vendedores. La pilastra se despliega hacia el interior y hacia la calle.

Los pasillo se vuelven cada vez más estrechos con las cajas atiborradas de vegetales y pizarras que muestran sus precios y algún mensaje que establece un diálogo con el casero.

El mercado también tiene un subterráneo, donde las pilastras guardan las mercaderías descargadas en la madrugada, se va haciendo una reposición inmediata de lo vendido, el acceso desde las pilastras al subterráneo se hace desde escaleras al interior de los locales, donde se accede a las bodegas y se van guardando los residuos que luego son evacuados en por una rampa mecánica.



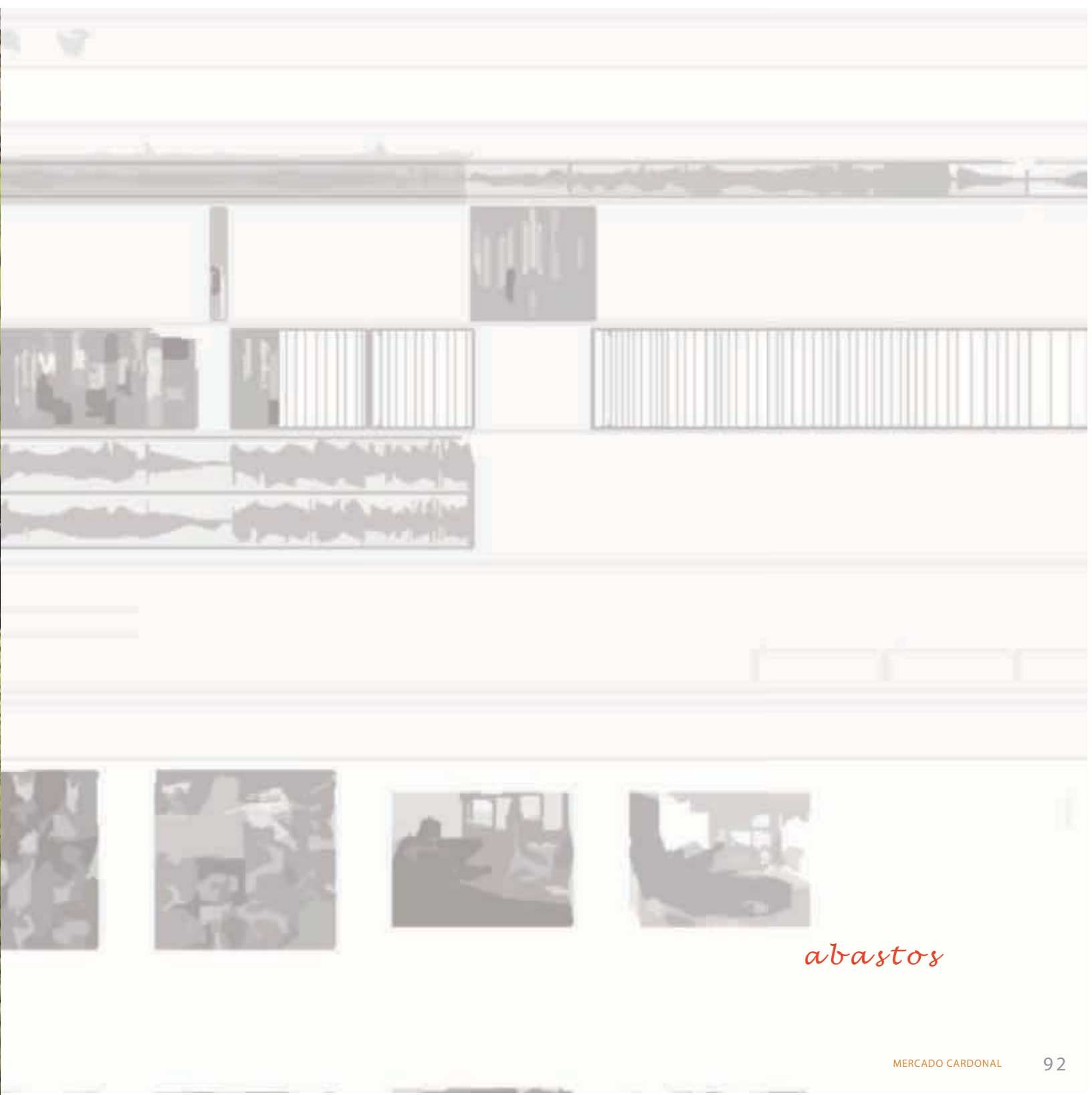
*secuencia rítmica*  
color - forma - tamaño

La secuencia fotográfica, mostrada desde el video que auna las formas de exponer los vegetales hasta llegar a una unidad del elemento, y cómo estos con su condición de color y forma, se van transfigurando rítmicamente, haciendo casi un baile de las verduras, el traspaso del color, la forma y el tamaño.

Se define claramente las que son hojas, los tubérculos, bolas, y los tamaños que tienen que ver con una condición de los objetos contenedores de estos vegetales.







*abastos*



*secuencia rítmica*  
seco - conservado - envasado

Mercado de abastos quiere decir de la condición abastecedora del mercado hacia la ciudad, proveyéndose de lo que comúnmente denominamos a granel, toda clase de semillas, frutos secos y otra serie de alimentos que tienen ya no que ver con la fresca, sino con algún modo de preservar, con una invención hecha por el hombre, ya sea de secar, ahumar, confitar, deshidratar, tostar, o sea cual fuere el método de mantener los frutos de una temporada.



*hierba mate pistachos masa pizza mostaza condimentos aliños longaniza*

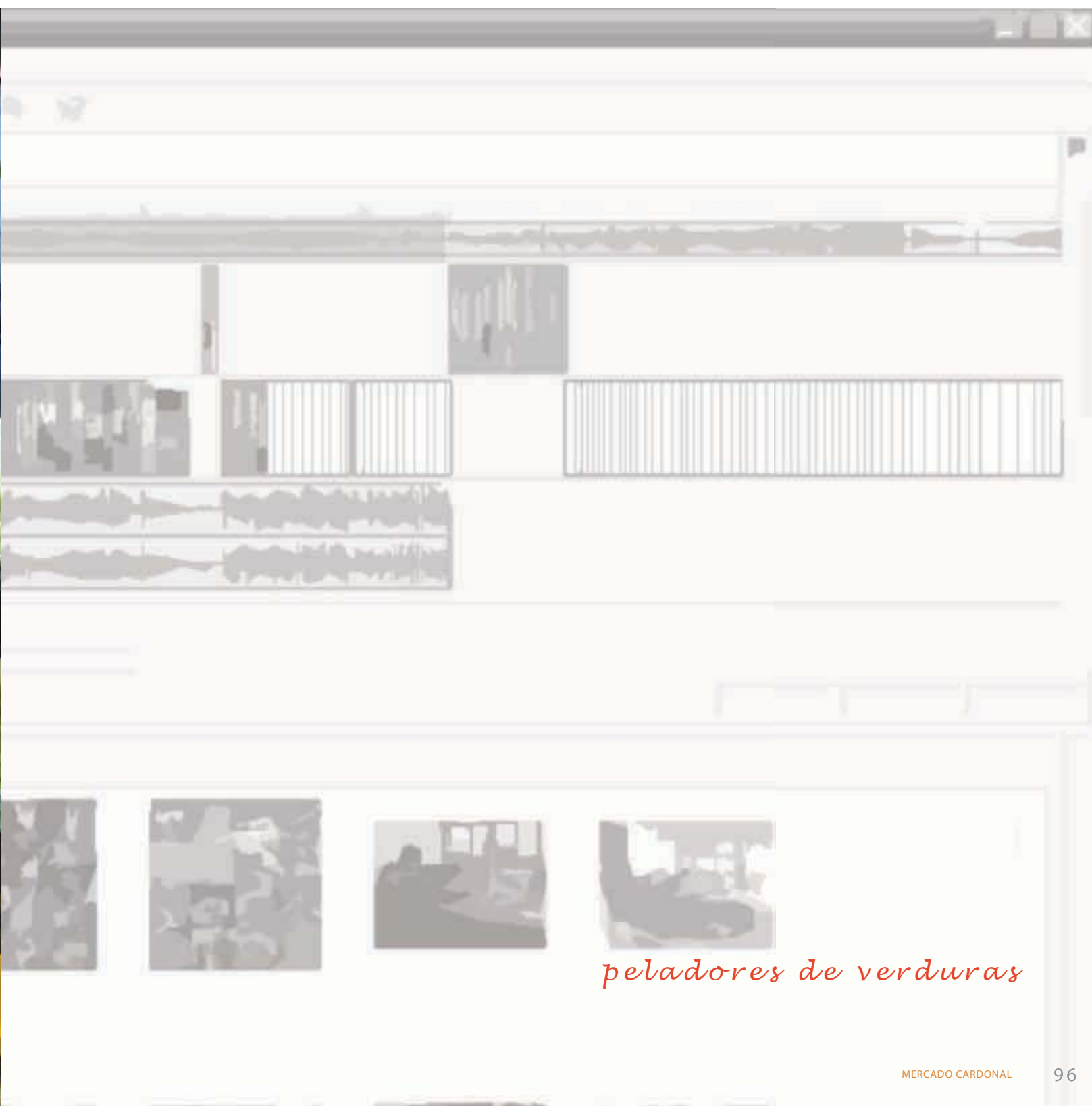


*ají pebre ají pebre pepa hojuelas maíz ceylán verde té ceylán higos secos nueces peladas*



La forma en que los frutos secos tienen de conservarse y guardarse; las aceitunas, yerbas, especias, todo lo que de alguna manera tiene que ver con la elaboración de una materia prima, convirtiéndola en un producto, podríamos decir que los abastos son un producto facturado de las frutas y las verduras. A medida que nos adentramos en el mercado, este va presentando una forma más elaborada de la conservación y preparación de los elementos, la transformación de los elementos en ingredientes, y así mismo, la transformación de los ingredientes en alimentos.





*peladores de verduras*





La recova, la plaza central del segundo piso, primeramente usada para la venta de carnes y verduras, al ser transformado en restaurantes y comedores, queda como único punto de ventas el de las ensaladas y verduras, este espacio comparte con las mesas de los restaurantes que están en la recova, en un mismo espacio de comparte el proceso de elaboración y presentación de las ensaladas.



porotos verdes en proceso de envasado



porotos verdes picados

## porotos verdes



porotos verdes enteros







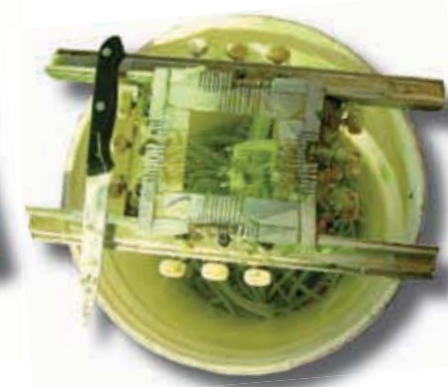
Las jornadas de los peladores de verduras comienzan desde la madrugada, abasteciéndose directamente de los cargadores del primer piso, desde donde se proveen las verduras, para pelarlas, picarlas y envasarlas.

Pelar las verduras las cebollas, por ejemplo, se da en torno al mesón de la recova, donde demarcan su espacio de trabajo con cajas, sacos y pisos, y allí mismo se va rearmando el espacio, hasta transformarse en un lugar de envasado, cerca de las 3 de la tarde.

## cebolla



## apio



Herramientas e instrumentos de elaboración casera, propias de los peladores de verduras, hechos como una invención para facilitar el proceso de picado del apio.

En un marco metálico o de madera, se construye una trama cuadrículada metálica por la cual se pasan las varas de apio, que al otro lado salen como varillas delgadas, que finalmente, después de un proceso de limpieza y empaque, se distribuyen en supermercados y locales.





*comedores*



## comedores



- Señorita, caballero, buenas tardes, va a almorzar? Venga, pase por acá.
- Bienvenido al Mercado Cardonal, aquí donde Capelli le tenemos un menú por 2500 pesos que consiste en merluza, pollo, bife, chuleta o carne al jugo, con dos agregados a elección; que puede ser arroz puré o papas mayo, y de regalo le damos un consomé, mas una empanada de marisco, más un bajativo, que puede ser; amareto, coñac, manzanilla o menta.
- Y tenemos una vitrina, como usted puede apreciar, cocina a la vista, comedor adentro, afuera, vitrina para que pueda apreciar los platos, si gusta pasar adentro sin ningún compromiso.
- Donde Capelli, todo tipo de mariscos, desde loco, macha, almeja, todo, pasen, pasen.

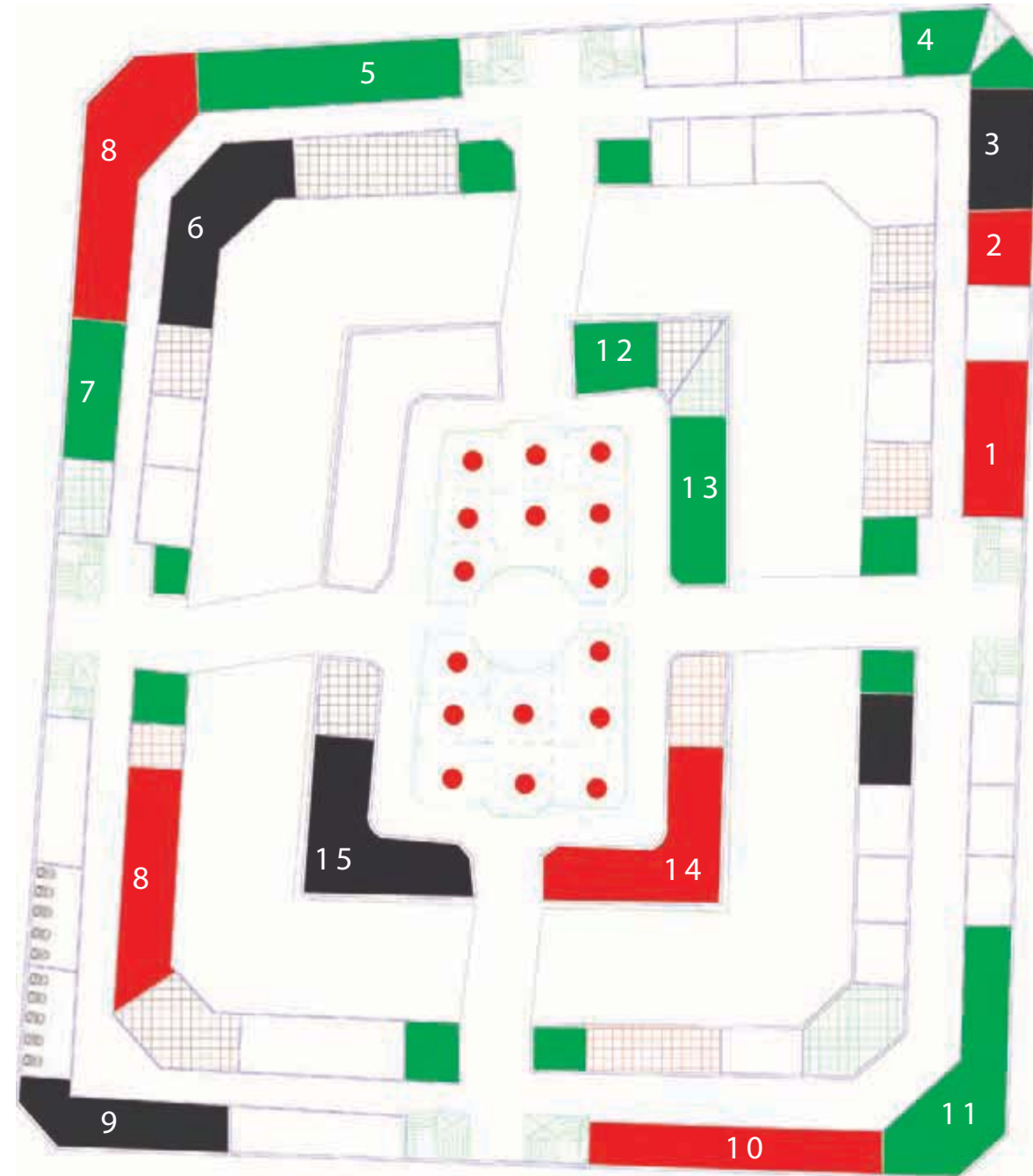
Toda entrada al mercado, comienza con un dialogo de este tipo, donde los tiradores (captadores de clientela), aguardan en las escaleras de acceso a los comedores. El mercado se presenta con la invitación verbal, son las "tiradoras" las que cantan los menús para ofrecer, con alguna empanada o bajativo de regalo, haciendo más tentadora la oferta, ellas encaminan a los clientes hacia el local y son ellas mismas quienes los atienden. El ofrecer tiene que ver con la coquetería, los gestos, con la oferta, con la vista, los cantantes y toda una flocloridad comprimida en la palabra que invita.





URUGUAY

BRASIL



RAWSON

YUNGAY



*restaurantes*

**perimetral**

- 1. el patito
- 2. la estrella
- 3. donde la gladyz
- 4. donde la myriam
- 5. erika
- 6. el mesón del diablo
- 7. k
- 8. la popular
- 9. el rey II
- 10. el rincón de pancho
- 11. la cabaña de miguel

**central**

- 12. doña tatito
- 13. la granja
- 14. las tejas
- 15. donde capelli





*Comedores como plaza pública*  
vendedores ambulantes

La circulación por los comedores viene a ser a modo de plaza pública, donde el comer, en este recinto cerrado, coexiste con una serie de situaciones públicas como vendedores, cantantes, fotógrafos y una serie de personajes que circulan por los restaurantes, ofreciendo sus servicios, y en esta situación que genera una interacción colectiva de las mesas.

- 1. Comedores "El Rey II".
- 2. Comedores "La cabaña de Miguel".
  - a. vendedor de películas.
  - b. cantante.
  - c. vendedor de ungüentos.
  - d. artesano.
  - e. vendedor de poster.

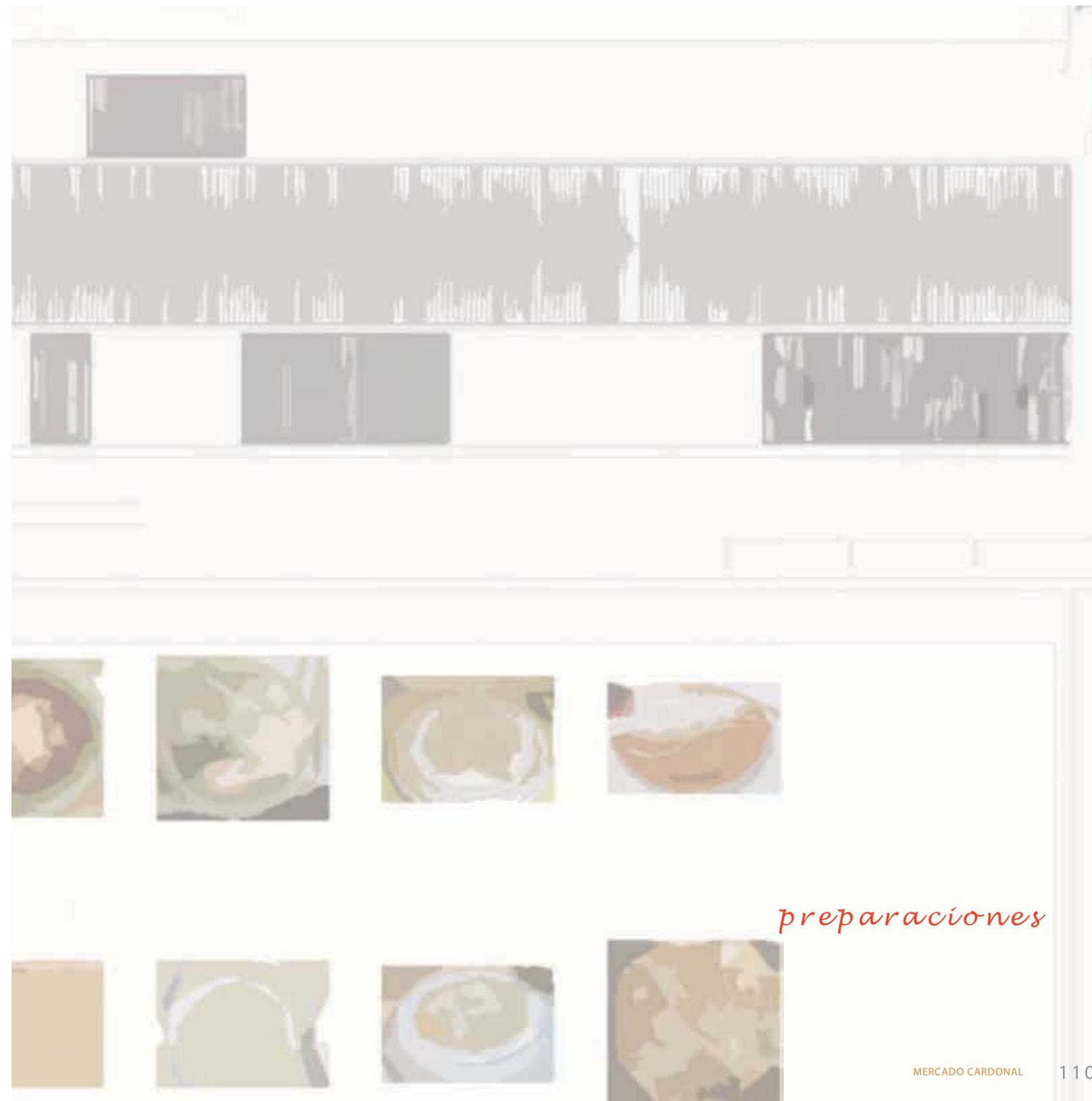


*Extensión de la intimidad de una casa*  
ambientación

En segundo piso, la plata libre estructural, separada por tabiques es la que conforman los espacios de comedores y cocinerías. Al cruzar el umbral de exterior-interior se sitúa en un ámbito particular, donde el destello de formas y reglas internas, revelan el carácter propio de cada local, como primera imagen que acerca a la mesa. Un local busca la identificación de otro a través de su letreros, pizarras y decoraciones. Son murales, lienzos, póster, los que decoran los muros de cada local, a través de ello de los locatarios buscan dar una identidad a restaurante, ya sea evocando al mar, equipos de fútbol, líderes políticos y una serie de objetos que son propios de una identidad popular. Esto hace a un comensal, quedar dentro o fuera de esta tipificación que cada local hace de si mismo, un código intrínseco en los muros que canta una historia y da cuenta de la memoria colectiva popular, presente en Valparaíso.

- 1. Retrato doña Tatito, fundadora del restaurante.
- 2. Lámina del Muelle Prat, "Las Tejas"
- 3. Lámina deportiva. "El Patito"
- 4. Banderas navales "Doña Tatito"
- 5. Lámina Salvador Allende, "La Myriam"
- 6. Lienzo Santiago Wanderers, "La Cabaña de Miguel"
- 7. Miniatura de barco, "La Cabaña de Miguel"





*preparaciones*





### *Las cocineras como lugar de la ejecución de las preparaciones.*

Las cocinas supone un lugar donde se prepara, queda too sipuesto para servir, y otro donde se atiende, estos lugares, de preparación y de presentación de los alimentos, pueden estar en el mismo orden, o desfasado, haciendo ocupación de las disposición naturales de los locales, acomodándose en ellos, hay una invención de la acomodación de la cocinas y sus utensilios. La secuencia fotogràfica va armonizando los tiempos de corte, variedades, en la que va haciendo cìclico el aparecer de las manos, tablas, cuchillos, trozos. El video armoniza las distintas cocinas, ubicadas en el segundo nivel, para aunarlas en un mismo ritmo y timpos donde los preparaciones, cortes y cocciones, van armandose en ollas, sartenes y fuentes, para convertirse finalmente en un plato, que es la medida contenedora de este quehacer.







Lo culinario viene a ser una forma de expresión y de comunicación de los sentidos, que obedecen a una gramática. Ningún elemento está carente de sentido ni significación, elementos que se vinculando los sentidos pasan a ser alimentos. El lugar de la mesa donde alguien es ubicado para comer, a quien se servirá primero y la cantidad de comida para cada comensal, se utiliza como lenguaje intrínseco para marcar jerarquía y diferencias de género, evidenciándose en muchos sentidos.



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

Apuntes para la cocina chilena Eugenio Pereira Salas

La papa como base de las comidas caseras: En general encontramos la papa, como un elemento neutro para la elaboración de los platos, ya que dependiendo de su proceso; corte y cocción, de darán formas a distintos platos. Su textura se deja para tomar la forma de ensaladas, papas fritas, papas cocidas, papas doradas, puré, y acompañamiento en sopas.





## objetos

condición para que en la mesa acontezca



Como propuesta de despliegue de las Modalidades del Comer y no solo mero soporte.

¿Acaso el objeto trasciende su capacidad de estructurar el Acto para ser también generador de Modo?

El Comer es un Acto donde entra en juego el Hombre y los Alimentos, ambos vinculados por el gesto, propuesto y remarcado por los objetos, elemento esencial en el comer tanto como soporte que dibuja el contorno de la comida y da cierre a su composición, como medio de abertura y extensión del acto echo modalidad.

Los objetos en su planteamiento de diseño atrapan una serie de leyes internas que acotan su uso, una precisión que no niega la posibilidad de nuevas interpretaciones en su accionar, así como también su ubicación en la ciudad y sus interiores, esto muestra como un objeto inscrito es una modalidad puede trasladarse a otra distinta para requestionar el entorno y figura entera.

## objetos

generador de una temporalidad



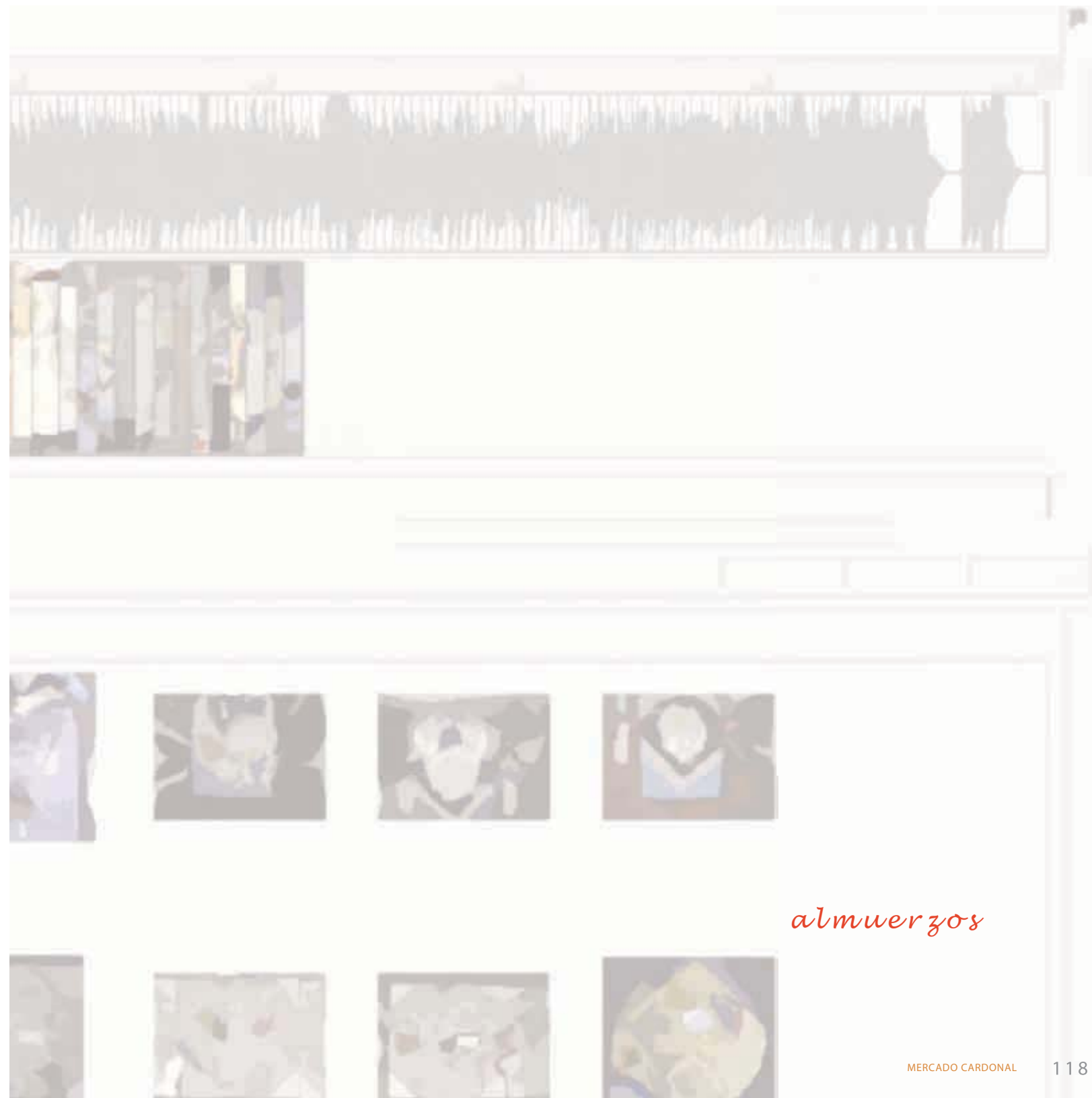
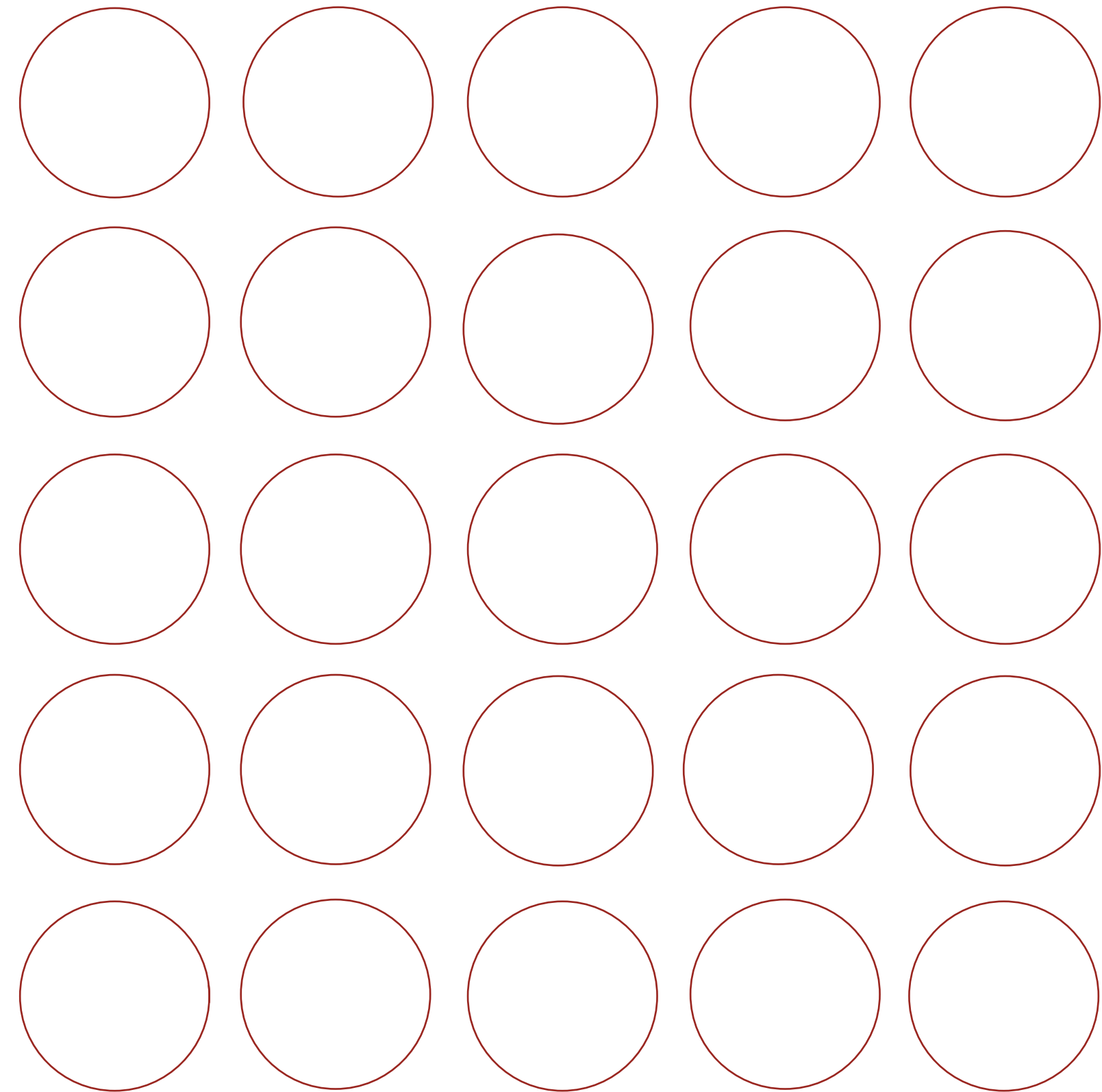
¿Acaso el objeto trasciende su capacidad de estructurar el Acto para ser también generador de Modo?



Tenemos entonces un elemento palpable que nos acompaña en el desarrollo diario de nuestras labores en este trazado tridimensional se distingue la forma, la materialidad y la temporalidad que se funden para hacerse cargo de la relación próxima de la mano con su entorno. La primera dice del uso, la segunda de su estructura y por ultimo el tiempo mide su accionar dentro del acto. Esta justeza da pie a que el comensal porteño avance por un reconocer de formas que lo invitan a oficiar la ceremonia alimenticia, guiado por la silenciosa presencia de los objetos, protagonistas del ordenamiento del acto en cuanto su calce con la Mesa y con la Cocina, esto es la preparado y lo servido.



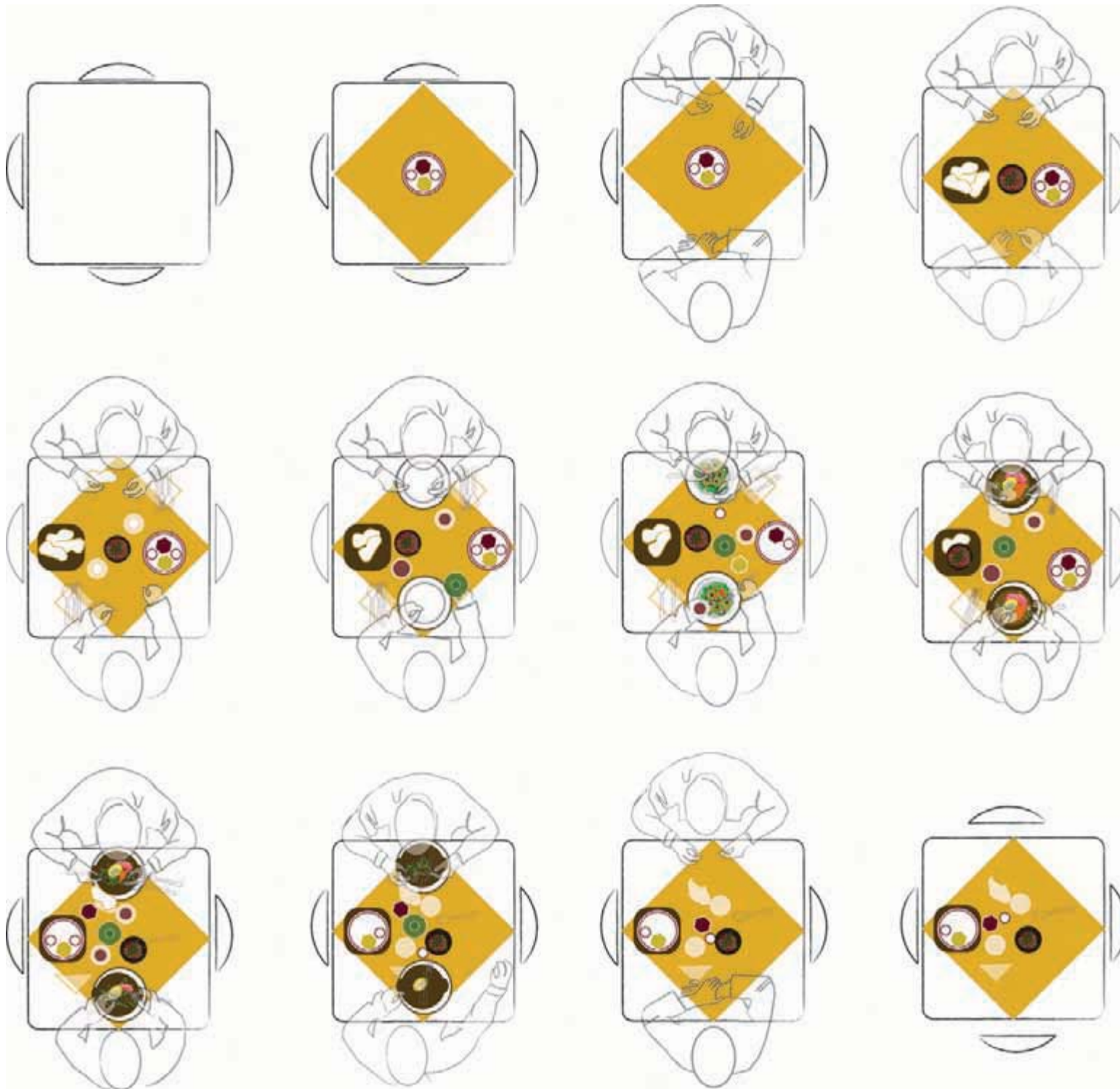












### El menú como una modalidad propia de los tiempos

La mesa tiene que ver con el acto mismo de la comensalidad,, la mesa traspasa su condición objetual, para convertirse en un lugar, lugar que da cabida al acto de comer, y con ello una serie de maneras dadas por las circunstancias sociales y culturales estipuladas en el inconsciente colectivo, a modo de común lenguaje.

En el mercado encontramos un común denominador en las mesas, dadas por la publicidad de alguna bebida o mesas hechas de forma artesanal, a modo de tablero, pero esta mesa muy pocas veces se desnuda sino para guardarse, permanece vestida con un mantel y una punta , la cual se cambia por cada ronda de comensales, pero siempre manteniendo el mantel, a modo de entregar una calidez.

La mesa posee establecidos los tiempos , en los cuales los comensales saben si esta en una cierta disponibilidad, los servilleteros, las alcuas dispuestas en el centro dicen de una mesa disponible.

Los tiempos de la mesa tienen que ver con los tiempos de los almuerzos, en la recova todo se despliega para ordenar los comedores, cada local demarca su espacio con un color distintivo de manteles, así cada comedor pertenece a un restaurante, pero pareciera estar inmerso en un espacio común,

La mesa va transformando su figura receptora y va llenándose de platos, botellas, paneras y toda la serie de objetos presentes en un almuerzo, en este específicamente radica el menú, que tiene que ver con una propuesta de las modalidades de comer de una cocinería: el aperitivo, la entrada, el plato de fondo, el postre y el bajativo, y todo tiene que ver en como van apareciendo los objetos contenedores y transformándose en objetos vaciados,

Se presenta la mesa desde un vacío, un lleno y un sobrante.





El orden establecido dentro de la cocina determina los tiempos del servicio de mesa.



La mesa como acto de comunión entre el hombre, los objetos, la comida y la ciudad.



*"Las mesas fueron copias de las españolas del siglo XVI, con supresión de los refinamientos de talla, adornos que fueron sustituidos por leves golpes de gubia. Las patas eran bastas y las trabas casi siempre lisas".*  
*A la hora de cenar se cubrían éstas con manteles, distribuyéndose las escudillas, los platos de barro y las botellas de grueso gollote, fabricados, tal vez, e,n el obraje de Jerónimo de Molina, en Vitacura, célebre por sus ollas de greda, sus botijos y cacharros. En las tardes oscuras de invierno se iluminaba la mesa con candiles y candelabros.*

Apuntes para la cocina chilena Eugenio Pereira Salas



La mesa establece en el comer público, Relaciones entre público, lo colectivo y lo individual. Lo público, en el sentido de una unidad discreta numeral que conforma una totalidad espacial, el comedor. Lo colectivo, que otorga la mesa, reúne y cuida del espacio central, lo que construye la comensalidad. Lo individual de la mesa, en el espacio que cuida de los objetos individuales y recibe al plato. El beber se da en la comensalidad, el comer se delimita en lo individual. Vemos la mesa como el vínculo entre el comensalidad e individualidad.



*Capítulo 3*  
*Memoria colectiva*



## VALPARAÍSO cazuela

*Concepto de un hervido, de una sopa caliente -más o menos espesa- donde sobrenadan alimentos animales y vegetales, en trozos grandes, sin confundirse unos con otros.*





Dos antecedentes que dan cuenta, por un lado del imaginario alimenticio presente en Chile Central, y por otro, de la larga duración de los símbolos asociados a este plato.

El primero es el mito de la Ciudad Deleitosa o Cofralande, un paraíso donde todo es comida (las casas, las calles, los ríos) y sólo reina la abundancia.

En el segundo se encuentra la "Olla deleitosa", un hallazgo arqueológico, símbolo de una cultura culinaria precolombina en la zona central.

Hace alrededor de 2.000 años, en el valle del Maipo, pobladores de Chile Central dejaron una huella. Cercano a un fogón -o a una ofrenda- las arqueólogas Fernanda Falabella y María Teresa Planella encontraron, en el Río Maipo, un ceramio apoyado sobre el piso de arena. Era una gran pieza modelada en turba que contenía en su interior una olla de arcilla. En el fondo de la olla había dos esternones completos de cormorán (o cuervo marino), y sobre ellos, una capa de 6 cms. de conchas de machas enteras y encima de éstas, ordenadamente dispuestos en otra capa, moluscos de agua dulce. Finalmente, una laja de piedra cubría la olla a modo de tapa.

La reconstrucción de un origen de la cazuela es asimismo la imagen de la abundancia. Ella representa en sí misma una "unidad", una identidad, dentro de la cual se especifican diferencias locales, regionales y personales.

Un primer rasgo que la singulariza es que continente y contenido se confunden:

La cazuela es la olla en que se prepara y también el guiso, y asimismo evoca a la vasija en la que se sirve: el cazo o plato hondo.

Muy lejos de cualquier preparado vinculado a lo crudo y a lo asado, ella supone la mediación de la olla y del agua, del fuego y de la cocción larga y lenta.

En tanto receta, implica la reunión de carnes (de vacuno, cordero, chanco o ave) con tubérculos, verduras y cereales, los cuales seguirán un determinado orden de cocción, dependiendo de la tradición local o personal. Sus ingredientes varían de acuerdo al período del año y a la región, y posee distinciones de acuerdo a los diferentes contextos históricos, de clase social y de grupos étnicos que la preparan. A la estructura básica de la cazuela pueden agregarse o restarse algunos alimentos de acuerdo a las estaciones. La cazuela de verano incluye choclo, sobre todo cuando es de ave. Lo infaltable, además de la presa de carne, es la papa.

Si atendemos a las técnicas culinarias, encontramos aquí la larga vigencia de la fórmula de cocción por capas: lo más duro al fondo, lo más blando arriba; la aceptación de la mezcla de ave y moluscos, la vasija de barro que supera el horno de tierra pero que se le asemeja simbólicamente, el hueco que permite una cocción al vapor pero también un escurrimiento de jugos, de líquidos combinados que cuecen lentamente las carnes.



“La dieta pampina normal era siempre un plato de cazuela de entrada, un plato de una menestra cocinada y huesillos con mote. El concepto local sigue siendo que la cazuela es una entrada, un plato primero, no es un plato único. Una cazuela siempre lleva una cebolla entera, una carne, ojalá de la costilla derecha, o un osobuco, siempre con hueso o de hueso blanco, zanahoria, una papa grande, un poco de arroz, sémola, quinoa o maíz, o lo que sea. Además llevan a veces alguna verdura verde, acelga... La cazuela lleva harto choclo, y se cocina todo junto”.

Se conoce también la “cazuela de pava” de la zona de Chillán, que va espesada con chuchoca o nogada

y cuyos ingredientes son cebolla, tiras de zanahoria, papas y chuchoca remojada o nueces peladas y molidas.

Más al sur, se produce una asociación de la cazuela con algas como el cochayuyo y el luche y también la cazuela de cordero con luche que se prepara con la cabeza del animal, la paletilla, papas, cebollas, arvejas, porotitos verdes y un cuarto de pan de luche.

En muchos sitios es frecuente el consumo de la “cazuela de cochayuyo”, marcadora de las épocas de pobreza y escasez, siendo quizás la única cazuela que admite un sustituto vegetal como representación de la presa de ave o vacuno y es posible que debido a su color y a la factibilidad de cortarlo en trozos grandes, se pliegue al imaginario de lo carnívoro.

“En el invierno, cuando estamos sin tener qué echar a la olla, les hago a los niños la cazuela de cochayuyo, se prepara igualito que la de carne, con cebollita, verduritas, papas, zanahoria, arroz y bien aliñadita, dejo en la noche el cochayuyo remojando en agua con vinagre y al otro día ya armo la cazuela”.

Es posible suponer también que los caldillos de pescado, de algún modo son otras variaciones de la cazuela, aún cuando nuestros códigos los definen justamente como “caldillo”, es decir, un líquido caliente que resulta de una cocción de pescados o mariscos, papas y cebolla. En Chiloé se cocina la “cazuela de mariscos” y el “caldillo de congrio”, que visto desde el código de las formas, semeja una cazuela: una presa grande de pescado, las papas enteras, las zanahorias en tiras, todas ellas sumergidas en el caldo, muy definidas, sin confusión y el cilantro como mensaje frío al servir a la mesa.

Así, la universal cazuela chilena es más bien el conjunto de cazuelas regionales que obedecen al orden de lo hervido y lo trozado, a un estilo culinario que admite la diversidad, siempre manteniendo la identidad de sus ingredientes. Del mismo modo, las variantes locales hablan de características regionales, expresan, su singularidad cultural y social. En esas identidades se leen las marcas de la abundancia y de la escasez.

### *Estilos y diferencias: las cazuelas como unión y diferenciación de identidades:*

La mirada es la que distingue “cocina” de “formas de consumo y maneras de mesa”, y que busca, por medio de un modo, desmembrar o desgranar sus elementos, para entender cómo las partes constituyen un todo, generalmente

producto de la síntesis de diversas tradiciones.

Cada uno de los ingredientes que componen un plato, su preparación, los utensilios que se utilizan, su forma de cocción, quién lo hace, cuándo y para quiénes, nos arrojará siempre a las particularidades de una historia en donde lo personal se mezcla con lo colectivo, lo simbólico con lo económico, para finalmente configurar el plato en la mesa.

En cocina, al igual que en otros lenguajes, lo propio de la preparación tiene que ver con estilos que se mantienen, producto de un mestizaje culinario muy claro entre lo indígena y lo español, en un primer momento, y luego, de influencias europeas en Vapalaraiso. Pero, lo propio está siempre alterándose, cambiando, adoptando nuevos elementos que con el tiempo serán entendidos como parte constitutiva de lo personal, regional o local. El estilo culinario se produce en un flujo permanente entre lo viejo y lo nuevo. Así, lo propio será siempre una construcción social, es decir, aquellos alimentos que los moradores de un sitio determinado consideran emblemáticos.

Definimos las maneras de cocinar y consumir que otorgan una característica especial, discernible y reconocible a la alimentación de un grupo determinado. Así como en la escritura se actualizan los estilos literarios, en la cocina lo hacen los estilos culinarios que permiten, a quienes los producen y los consumen, reconocer las diferencias y semejanzas con las prácticas de los otros. Todos reconocemos un estilo chino, que se organiza, al menos entre nosotros, en torno al salteado; uno japonés

que se caracteriza por el uso de lo crudo, o el mexicano, que destaca por lo picante.

Estamos ante un abanico variado de elementos, alimentos y sabores, que juegan en con su operatoria, la concepción del plato. Existen diversos estilos culinarios y cada región, localidad y clase social posee formas de alimentarse que definen su pertenencia a un universo determinado.

Leemos la configuración de un plato, ya no solo en un aspecto formal, sino que nuestros sentido aunam las sensaciones que un plato tiene en nuestra memoria. Trae a la presencia olores, colores, sabores, y estos recuerdos se manifiesta por una compleja relación de reciprosidad.



## transformación de los elementos en alimentos

Una de las características sobresalientes en el lenguaje de la cazuela es la combinación perfecta entre sólido y líquido, entre texturas más o menos duras, pero siempre dentro de lo cocido y lo blando. Nada debe recocerse porque se corre el riesgo de confundir la identidad de cada elemento.

Así como se acepta la oposición líquido/ sólido, carne/ vegetal, la cazuela no admite lo frío, a excepción del cilantro o perejil que se agrega al final, pero que se entibia dentro del caldo, y sólo en una medida equilibrada incluye lo semi-dulce que representa el zapallo. También, y como en otros platos chilenos, lo picante puede introducirse en la preparación o acompañar el consumo.

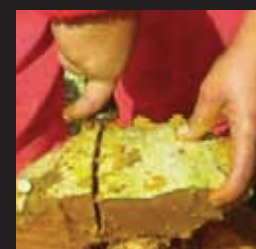
La cazuela no sólo tiene que ver con la relación entre caldos de una u otra tradición cultural, sino sobre todo con la gran cantidad de códigos mezclados que conforman una operatoria.



elementos:

pollo  
vacuno  
cerdo

papas  
zapallo  
choclo  
arvejas  
porotos verdes  
zanahoria  
cebolla  
cilantro  
pimentón  
agua  
sal



la mano  
ejecutora del  
cambio de la  
forma, la que  
traduce el emento  
a ingrediente.

## morfología de la cazuela

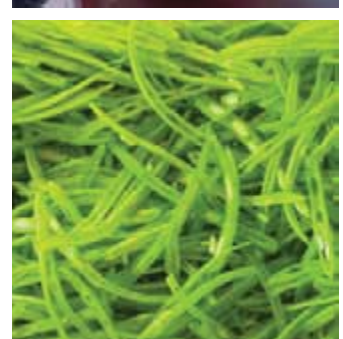
Aún cuando la estructura y el nombre común de la cazuela se mantienen y se reproducen a lo largo de Chile, dependiendo también de la zona y de las situaciones, la cazuela va adoptando apellidos y se va reinventando frente a las condiciones de elementos y técnicas, pero siempre manteniendo su figura.

Son los cortes los que identifican primeramente al plato, la reinención, dado por un corte del elemento, lo transforma en ingrediente, a la vez el fuego transformará el ingrediente en alimento.

Estudio de un plato común en distintos restaurantes de Valparaíso, a través de sus semejanzas, diferencias y modos, reconocemos las tipologías de un plato:

1. de su preparación
2. de su presentación
3. de su representación

elemento	ingrediente	alimento
	forma	modo
	corte	cocción





## La figura del fuego como reunión de ingredientes

los tiempos que configuran un plato

En la cazuela encontramos ciertas características que la distinguen del resto de las sopas. Respecto a las formas, se trata siempre de trozos grandes de carne, papas, zapallo y choclo que sobrenadan en un caldo caliente. Lo grande conversa con lo pequeño de los granos de arroz, de las arvejas. También se combina geoméricamente lo redondo de las papas y las arvejas cuando las hay, con lo cuadrado de los zapallos y las tiras largas de los porotos verdes y las zanahorias.

Si se trata de carne roja, muchas veces se usan cortes cuadrados, aunque a veces también los redondos de osobuco. Si se trata de aves, las presas van enteras, ojalá la pechuga y los tutos. El lenguaje de los colores es también importante, se trata de una combinación tenue de blancos y amarillos, sólo interrumpida por el verde de las arvejas y de los porotos verdes, el marrón claro de la carne y el verde o rojo del pimiento.



pebre

pan

caldo de la cazuela

vino tinto



La cazuela hace nítida la relación de identidad entre lo que comemos y lo que somos: está extendida por todo el país, pero en cada lugar se presenta de manera particular y con ingredientes diferentes.

En el norte la gente es muy precisa en señalar que su cazuela es distinta a la del sur y ésta, a su vez, es completamente diferente a la de Chile Central. Sin embargo, lo que une a estas cazuelas es el concepto de un hervido, de una sopa caliente -más o menos espesa- donde sobrenadan alimentos animales y vegetales, en trozos grandes, sin confundirse unos con otros. De ese modo, encontramos que los estilos de la cazuela pueden variar, pero no así su estructura de cocción y las formas en que se presentan sus ingredientes.

Por otro lado, ella es una conjunción de continente -la olla o "cazuela" de greda- y contenido, que a la vez une y diferencia.

Se puede afirmar entonces que, siendo la cazuela de consumo común generalizado en los restaurantes de Valparaíso, cada zona geográfica y cultural establece sus diferencias semánticas, que la caracterizan como distinta.

Desde esta perspectiva, entendemos que alimentarnos es verificar inconscientemente la pertenencia a un sistema alimentario nacional, regional, de clase o de etnia, y dentro de él, a diferentes estilos que nos identifican.

El usar o no ají al comer la cazuela revelará la estratificación social, ya que lo picante está asociado, en la escala de la jerarquía social, a lo popular. Aún cuando se come ají con la cazuela, las formas en que éste se presenta (entero o picado) y las cantidades en que es utilizado son otros signos del gusto vinculados a la posición social y a veces al género o a la edad de los comensales (en muchos lugares no se considera adecuado que los niños coman ají). Así, el lenguaje de la alimentación es vasto y profundo y compromete una forma de pensarnos a nosotros mismos.

Cazuela:

Concepto de un hervido, de una sopa caliente -más o menos espesa- donde sobrenadan alimentos animales y vegetales, en trozos grandes, sin confundirse unos con otros.





Dentro del sistema culinario chileno, la cazuela emerge como un plato de consumo cotidiano, aún cuando en períodos de escasez se le considere festivo, sobre todo por el valor que adquieren las carnes con que se prepara. También puede ser entendido como extraordinario por quienes viven en situaciones de pobreza. Sin embargo, en términos amplios, podemos decir que la cazuela, a diferencia por ejemplo del asado, es un guiso común y se incluye dentro del conjunto de platos que conforman la comida casera y de diario. Sobre todo en el universo urbano podemos clasificarla dentro del consumo familiar íntimo.

En el campo de los significados de la cocina, la cazuela forma parte de las múltiples asociaciones que Levi-Strauss hace con respecto a los alimentos hervidos con agua: está próxima a lo femenino, en oposición al asado que es masculino; se vincula a la economía, en la medida que conserva la carne y los jugos, al contrario del asado que destruye y es dispendioso. Pero, a nivel del consumo, actualiza jerarquías de género, generación y status sociales. De este modo, la presa mejor, la más grande y contundente será ofrecida a los adultos masculinos, o al invitado de honor. En estas ocasiones se marcan las diferencias sociales por el tipo de corte de la carne y de su tamaño, así como por lo copioso del plato.



En las cocinas de restaurantes, la cazuela se cuece por separado, para luego juntar todos los ingredientes en un gran fondo, excepto por las papas y el zapallo que se deja aparte para que no pierdan su forma, en el plato cazuelero servido es donde todos los elementos se reúnen, decorado por el verde del cilantro.





*mesa en torno al plato*  
modalidades de mercado



Respecto a su consumo, la cazuela puede adoptar al menos tres modalidades cuando llega a la mesa:

1. La sopa va en un plato hondo con todos sus ingredientes incorporados
2. Los contenidos sólidos se presentan separados en un plato bajo y el líquido en un plato hondo. Se toma lo líquido primero y se come después lo sólido
3. Se sirve sólo lo líquido, para posteriormente sacar, desde una fuente colectiva al plato individual, las presas y vegetales para comerlos.

Estas diferencias, dependerán de los contextos urbanos y rurales, de las clases sociales y de las tradiciones culinarias familiares y locales. En ocasiones festivas y rituales en el universo campesino y popular, la cazuela puede ser una entrada, es decir, el primer plato de una comida.

Constituye un abanico cromático, una relación de la diversidad sólida y líquida, de lo salado, lo picante y lo dulce. Desde el punto de vista del consumo, se prefiere servir la cazuela a la mesa en un plato hondo –cazuelero- que evoca el todo el contenido en la olla.





# Valparaíso

## 2. pescado frito con agregado

*concepto de un frito, adobado en una mezcla de harina, que se sirve crujiente junto a ensaladas frías, puré, arroz o papas fritas.*







### Condición marítima de Valparaíso la merluza en la ciudad

La pescada, en la palabra y en el símbolo, es un reflejo de la condición marítima de Valparaíso, con él aparece la presencia de las caletas, los oficios de la pesca y la relación con el mar que mantiene la ciudad y que está presente en la memoria colectiva de los ciudadanos.

La pesca es un oficio de las caletas, caletas que anclan a Valparaíso, y en él se figuran los oficios presentes de esta ciudad contenedora del mar.

La pescada, es comúnmente lo que llamamos merluza, el pescado por excelencia presente en las costas chilenas, y en especial en el puerto de Valparaíso, donde podemos encontrarla desde supermercados, hasta esquinas de las calles. La venta de pescados frescos, se da desde la caleta Portales, La Feria de Avda Argentina y el Almendral.

Caminando por el Almendral, podemos ver la presencia de este pescado, que trae consigo el agua a las calles, baldes, mesas, y estaciones de limpieza de la merluza en todas las esquinas, en contenedores plásticos, mujeres y hombres que limpian los pescados sobre algún diario, envolviéndolos en un cambucho de papel, a cambio de una propina.





*la merluza en la cocina*  
lo femenino del pescado

La merluza es el más popular de los pescados, debido a su abundancia y bajo costo, su forma de consumo es principalmente frito, debido a que es un pescado blando que mantiene su forma al ser adobado con una mezcla de harina, huevos y cerveza, y puesto a freír en aceite hirviendo.

Al preparar la merluza la horno, o al jugo, pierde su condición de entero y se deshace.

En el mercado, es el plato de mayor consumo, ofreciendo variedades en el menú, que la palabra trae a la memoria una plato-lengua con un exuberante y crujiente pescado, que se escapa de los márgenes del plato, para hacer aparecer la abundancia, la cola sale del plato para hacer crear la abundancia.

La merluza, llamada la pescada, está en la memoria colectiva de la gente del mercado, y todo quien se refiere a ese pescado, lo nombra como femenino.

Es esencial el fileteado que se hace de la pescada, ya que su corte dira si es para prepararse frito, la merluza se abre para quedar como un filete entero, y la columna de espinas es la que da y mantiene la forma simbólica presente.



Las merluzas se venden enteras, fileteadas y sin cabezas. Las cabezas de pescados no siempre se botan, sino que son ocupadas para hacer un caldillo donde se ponen a hervir con verduras para darle mas consistencia.







*la merluza en la cocina*  
de especie a ingrediente / de ingrediente a alimento



Preparación:  
La pescada fileteada se lava y se aliña con sal, pimienta, una pasta de ajo y un poco de orégano. Luego se hace el batido con harina agua, sal y bicarbonato. Se revuelve y se pasa la pescada por este batido y se echa a freír en el aceite caliente. Cuando el pescado esté dorado se saca y se acompaña con papas fritas, arroz o ensalada surtida.



*el acompañamiento*  
ensalada surtida - arroz - puré - papas fritas

La ensalada surtida consiste principalmente en constituir la porción del agregado (cantidad restante del plato) con ensaladas de la temporada, como base principalmente consiste en papas mayo, lechuga, chilena (tomate con cebolla), unas rodajas de pepino, betarraga o habas, la idea es configurar un plato colorido donde el pescado frito, de color dorado resalta entre la saturación de color.  
El plato se acompaña con un cuarto de limón que es rociado sobre el pescado y las ensaladas.







*el plato en la mesa  
pescada con agregado*

La mesa se completa con el plato puesto sobre ella, el plato corona la mesa. Todo se mantiene en el interior de los diámetros, el pescado sobrepasa este diámetro para ser parte la gestualidad de la mesa, la cola que sale y se topa con celulares, la panera, botellas, y a medida que se avanza el tiempo de la comida, éste va inscribiéndose en el plato.

El pescado se sirve en platos de lenguas para mantenerlo inscrito, y esto hace una enorme volumen de comida, el mercado trata con los volúmenes, las cantidades.

En el mercado, muchas veces los platos se comparten y se conforma un tercero dividiendo la porción en la misma mesa.





### Referencia Bibliográfica:

1. Apuntes para la cocina chilena, Eugenio Pereira Salas
2. La viajera ilustrada, Vida de María Graham
3. La olla deleitosa, Sonia Montecino
4. El laberinto del comensal, Alejandro Arribas Jimeno
5. Valparaíso: escenario y artistas. Serie Crónica. Astelli Hidalgo, Nancy.
6. Escenas de la vida bohemia: crónicas inéditas. Serie Crónica, Rojas Farías, Víctor.
7. Modalidades del comer público en Valparaíso, carpeta de título.



colofón:

Esta carpeta se imprimió en septiembre del año 2008  
Se hicieron dos tirajes de 154 páginas cada uno  
Se utilizó una impresora Epson CX3900  
Se trabajó en Adobe InDesign CS2, Adobe Photoshop  
CS2 y Adobe  
Illustrator CS2.  
Se utilizaron los siguientes papeles:  
Opalina Lisa Blanca 120gr  
Papel Diamante blanco, amarillo y naranja de 80 grs.  
Y las siguientes tipografías:  
Myriad Roman 10pt, 11pt, 12 pt y 14pt.  
Lucida Handwriting italic, 10pt, 14pt.

El video se renderizó en agosto 2008, con dvd architect  
4.0, y se utilizó Sony Vegas, Adobe Photoshop CS2.  
El banco fotográfico de datos se trabajó con Picasa.