

El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)*

The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)

Paulette Aguilera Salazar **

Resumen

Se examinan las principales características del queso de Chanco, un famoso producto típico chileno surgido entre los ríos Maule y Toltén, cuyos primeros registros detectados datan del siglo XVIII. Son detalladas sus materias primas y técnicas de elaboración, principalmente el aprovechamiento de las construcciones con tierra cruda. Además se analizan la presencia y expansión que consiguió en el mercado interno y externo, que fueron posibles por la existencia de un sistema multimodal de transportes que imbricó las vías terrestres, la navegación marítima y fluvial, siendo el río Maule un factor determinante. Finalmente se presenta una propuesta del perfil general de los campesinos productores de estos quesos que fueron parte de la industria popular de Chile durante los siglos XVIII y XIX.

Palabras clave: queso de Chanco, campesinos, río Maule, tierra cruda, ovejas.

Abstract

This article analyzes the main characteristics of Chanco’s cheese, a typical Chilean product produced between the Maule and Toltén rivers, which its first detected records dated from the eighteenth century. There is an exhaustive description of its raw materials and processing techniques, especially the use of adobe constructions. Furthermore, there is an analysis of the presence and expansion achieved in the domestic and foreign markets, made possible by the existence of a multimodal transport system that combined roads, maritime and inland waterways, in which the Maule’s river had an important role. Finally, there is a conclusion about the farmers and peasants, who produced this variety of cheese, as part of the popular industry in Chile between the 18th and 19th centuries.

Keywords: Chanco’s cheese, farmers, Maule river, adobe, sheep.

* Artículo elaborado en el marco del Proyecto FONDECYT N° 1130096 “Denominaciones de Origen e identidad de vinos y agroalimentos en Chile (1870-1950)”.

** Paulette Aguilera Salazar, Licenciada en Historia en la Pontificia Universidad Católica de Chile, candidata a Magíster en Historia en la Universidad de Santiago de Chile. Correo electrónico: plaguile@uc.cl

Un producto típico entre ríos

Se conocen como productos típicos a aquellos que surgen de la convergencia de ciertos factores claves y distintivos, que influyen en su proceso de elaboración y en sus características finales, por los cuales son identificados. Estos factores proceden de las particularidades del territorio de origen, la cultura, los conocimientos y las tradiciones de la comunidad en donde nacen. Los productores, gracias a su cultura de trabajo y su persistencia en el tiempo, logran crear este tipo de productos de gran calidad y con alto valor agregado, lo que se refleja en la positiva valoración de los consumidores y en sus precios de venta. En definitiva se trata de “una denominación que abarca, *grosso modo*, a todos aquellos productos identificados por su origen geográfico, por su proceso de producción y por sus cualidades intrínsecas” (Cartay, 1998: 13).

El interés por los productos típicos ha conseguido importantes avances en países del continente europeo, donde se han establecido mecanismos de protección y realizado estudios a fin de preservar su historia y valor. Es importante destacar que esta valoración se enmarca dentro de un proceso signado por la estimación de los productos con identidad y arraigados a un territorio determinado, ya que “se trata de valorar lo local frente a lo global; lo rural frente a lo urbano; lo endógeno frente a lo exógeno; lo personal frente a lo anónimo; lo artesano frente a lo industrial” (Caldentey y Gómez, 1996: 60). También se reconoce que “La creciente importancia concedida a los productos ‘localizados’ es paralela a la evolución de las sociedades industrializadas, que genera una superabundancia del espacio y difumina el sentido de los lugares” (Bérard y Marchenay, 1996: 32).

El proceso de valoración y auge de los productos típicos no ha pasado desapercibido para los investigadores. Al respecto han surgido importantes estudios de distintos casos europeos, como los realizados por Coello (2008), Caldentey y Gómez (1996), Bérard y Marchenay (1996), por mencionar algunos. Siendo novedoso este tema en América Latina, también se han investigado algunos productos típicos como el Pisco de Perú (Huertas, 2004 y 2012; Buller, 2011), el Singani de Bolivia (Contreras y Pastor, 2012; Aillón y Kirigin, 2013; Buitrago, 2014), la Cachaza en Brasil (De Souza, 2004) y el Tequila en México (Hernández, 2010). En Chile el caso más relevante es el del Pisco (Cortés, 2005; Jiménez, 2014; Lacoste y otros, 2014A); no obstante haber sido cuna de otros importantes productos típicos como las pasas, huesillos y descarozados de Elqui y Huasco, el jamón de Chiloé, el asoleado de Cauquenes y Concepción, el pipeño, el chacolí y el queso de Chanco.

Este último fue un producto típico surgido en el periodo del Reyno de Chile. Su calidad y buena valoración fue registrada por cronistas, viajeros y memorialistas, en cuyos testimonios podemos reconocer el anclaje territorial de alimento. El territorio de origen del queso de Chanco fue entre los ríos Maule y Toltén. A pesar que el nombre evoque una localidad específica (Chanco), debe considerarse que en la época los espacios no estaban rígidamente demarcados. Durante la colonia la configuración administrativa del territorio se

Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

confundió con el orden eclesiástico, y con la implantación de la República los espacios se reordenaron en base a nuevas lógicas. Estas variaciones posibilitaron invocar distintas unidades para referirse al sector de Chanco, por ejemplo, apelando a su obispado, intendencia y luego provincia –Concepción–, a su doctrina –Cauquenes–, a sus corregimientos –del Maule y luego Cauquenes– o a su provincia –en 1826, del Maule. Con todo, la tradición quesera no se mantuvo encerrada rígidamente en un solo pueblo. De acuerdo al registro de los cronistas es posible establecer que el queso de Chanco se elaboraba en un espacio más amplio, comprendido entre el río Maule y Toltén, conocido como la provincia de Concepción (Lafond, 1844: 184).



Fuente: elaboración propia

¿De qué estaba hecho?

Para referirse al queso de Chanco los cronistas utilizaron apelativos como excelentes y estimados: “se hacen excelentes quesos en todas partes del Reino, pero los más estimados son aquellos que se fabrican en cierto lugar de las marismas del Maule, llamado Chanco, los cuales en tamaño y bondad, no ceden a los quesos de Lodi” (Molina, 1987: 302); celebrados: “Las mismas lomas y comarca del contorno producen bastante cereales y legumbres, y abundan excelentes pastos, que contribuyen á que los quesos de Chanco, sean tan justamente celebrados” (Solano, 1899: 219); los mejores: “Se sirve queso: el mejor viene de Chanco, región situada en la provincia de Concepción” (Lafond, 1844: 184); y dudaron que en Europa se encontrara otro de calidad similar: “Dudo que en Europa se encuentre otro tan bueno” (Mellet, 1908: 101).

Estos autores, no obstante elogiar al queso de Chanco, no registraron con precisión sus ingredientes, asunto importante a la hora de definir su perfil particular. Frente a este silencio se consultaron distintos documentos originales del Archivo Nacional Histórico, precisamente el Fondo Judicial de Cauquenes, y otros registros de cronistas, viajeros y memorialistas. A partir de la información recopilada se propone que este queso se trató de un producto elaborado mayoritariamente, si no totalmente, con leche de oveja. Esto se plantea, principalmente, por la predominante presencia de ganado ovino en la zona. Julio Retamal indicó que en el siglo XVII en el Maule Sur existían 56.999 cabezas de ganado, de las cuales 30.064 correspondían a ovinos (52,74%), mientras que las restantes se dividían entre caprinos (31,01%), vacunos (12,64%) y equinos (3,59%) (Retamal, 2006: 115-119). Más adelante en el tiempo, a fines del siglo XVIII, Vicente Carvallo Goyeneche reafirmó la predominancia del ganado ovino en la Provincia de Cauquenes explicando que “crian mas de 16 mil reces de ganado vacuno, mas de 4 mil de caballar, 80 mil de cábras, i 160 mil ovejas, i en esto consiste todo el fondo de su comercio. De aquel se hace sebo, charqui, grasa, lenguas saladas, zuelas, i mas de cien mil quesos” (Carvallo, 1876: 113). El Abate Molina también reconoció que “en todas esas regiones dicho ganado se ha multiplicado increíblemente; como corresponde a los países templados, gesta dos veces al año y produce no raramente mellizos” (Molina, 1987: 303).

Además de estas evidencias, en el Fondo Judicial de Cauquenes se detectaron 34 documentos que dan cuenta de la presencia de quesos de Chanco entre los años 1773 y 1848, y en 26 de ellos predomina el ganado ovino (76,47%); solo en dos se sobrepone el ganado bovino y en ningún caso es mayoría el ganado caprino, mientras que en seis no se encuentran referencias a esta relación, por la naturaleza de las fuentes. Así, la relación que habría existido entre ovejas y vacas era de 6:1 aproximadamente.

Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

Cuadro I
Cantidades de cabezas de ganado propiedad de los productores de quesos de Chanco
(1773 a 1848)

Productor / lugar / año	Ovino	Bovino	Caprino
Fermin de la Parra / Villa de Nuestra Señora de las Mercedes, Cauquenes / 1773	396	296	0
Pedro Carrasco / Estancia Tapar - Distrito de Cuyonome, Cauquenes / 1805	682	40	0
Juan de Mena / Pasaje Agustín Sánchez, Cauquenes / 1811	150	30	52
Pedro Poncio Aravena / Nirivilo, Cauquenes / 1814	1564	283	268
Pascual Valdebenito / Curanipe - Chanco - Itata / 1814	383	6	0
Ventura Aguilera / Asiento de Codellina, Cauquenes / 1818	622	21	83
Francisco de Opazo / Asiento de Numen, Cauquenes / 1820	864	134	0
José de Bobadilla / Estancia de Yale Yale / 1821	486	5	0
Juan José Rodríguez / Lagunillas / 1824	557	19	0
Francisco Espinoza / Reloca / 1825	210	80	0
Juana Salgado / Cauquenes / 1826	204	30	0
Guillermo Recabarren / Hacienda de Curanipe / 1828	295	160	0
Narcisa Moraga / Taigen / 1828	75	1	18
José Salvador Verdugo y Agustina Josefa Valenzuela / Hacienda de Conulemu / 1833	1893	328	40
Cándido Espinoza y Jesús Díaz Gallardo / Hacienda de Chacarilla / 1834	665	56	31
Josefa Sabedra / Cauquenes / 1835	23	70	0
Manuel Merino Baeza / Hacienda de Pichun / 1836	389	55	0
Juan Baptista Benítez / Chanco / 1836	835	16	213
Francisco Quiroz y Narcisa Opazo / Huequehua / 1838	478	146	129
Síndico de Juan Bautista Benítez / Cauquenes / 1839	887	53	238
Justo Valdés / Constitución / 1840	488	335	0
Manuel Prieto / Hacienda del Guindo / 1840	4061	414	151
José Henríquez / Hacienda de Quinquen / 1842	256	66	54
Antonio Muñoz / Huaiquien / 1843	215	7	0
Sebastián Villalobos / Hacienda la Garza, Corral Viejo, Chaimávida / 1845	769	1275	1

Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

José de la Cruz Alvear / Hacienda Pangueco / 1846	412	72	0
María de la O. Soto y Aguilar / Hacienda El Guindo / 1848	5734	664	209
Eusebio Vera / Panqueco, distrito del Sausal / 1848	130	6	9
Total	23.723	4.668	1.496

Fuente: elaboración propia a partir del análisis de piezas del Archivo Judicial de Cauquenes, periodo 1771 - 1850

Dentro de la tradición campesina el consumo del queso de oveja no es cotidiano, sino que está asociado a épocas de fiesta o para agasajar visitas. Esto ayudaría a comprender la valoración positiva que recibió el queso de Chanco como un producto exclusivo, cuyo consumo estuvo dirigido al sector más acaudalado de la sociedad, los cuales contaban con los recursos para adquirirlo. A modo de ejemplo vale mencionar que algunos quesos se vendían a 1 peso e incluso al alto precio de 2 pesos (Carvallo, 1876: 28), monto que alcanzaba incluso para comprar cuatro ovejas.

Además de estos argumentos, la leche de oveja presenta características muy particulares que condicionan ostensiblemente a sus productos, pudiendo haber sido esta la responsable del reconocimiento y distinción del queso de Chanco respecto a los otros que se elaboraban en el territorio. Por ejemplo, la leche de oveja es mucho más rendidora en la fabricación de quesos por su mayor cantidad de grasas y sólidos totales, puesto que para elaborar 1 kilogramo de queso de oveja se necesitan 5,5 litros de leche, mientras que para 1 kilogramo de queso de vaca se requiere el doble de cantidad de leche (FIA, 2008: 10). Estos componentes influyen directamente en el aroma, consistencia y sabor de los quesos. Así, en caso que se haya utilizado mezcla de leche de ovejas y vacas, asunto que no es posible descartar absolutamente, las características organolépticas de la primera se sobreponen a la segunda, siendo responsable del sabor y aroma final del queso.

La sal era otro ingrediente utilizado en la elaboración de los quesos de Chanco. Esta cumplía una doble función, ya que además de conceder sabor sirve para la formación de la corteza gracias a la fermentación que genera, ayudando también a evitar la proliferación de microbios dentro del queso. Una buena corteza los volvía más resistente para soportar los largos viajes y su almacenamiento en las bodegas. El manejo de estos beneficiosos usos de la sal demuestra el conocimiento que tenían los campesinos para elaborar productos duraderos y resistentes. El abate Molina reparó en estas características para las mantequillas elaboradas en el Reyno de Chile informando que “Se hace también óptima mantequilla, la cual bien preparada se conserva largamente durante la navegación y ha arribado hasta Italia sin haber sufrido mutación alguna en el sabor” (Molina, 1987: 302).

Otro ingrediente mencionado en la tradición oral y presente también en algunos documentos originales es el ají. La leyenda local del indio Felipillo, puesta por escrito por un oriundo de la zona de Chanco, cuenta que la india Juana, esposa de Felipillo, hacía fermentar el cuajo obtenido del estómago del animal aliñándolo con sal y ají para crear un requesón que, por casualidad, lanzaron a una olla con agua hirviendo y dejaron olvidado en una zaranda, naciendo así el queso de Chanco (Muñoz, 2002).

Su elaboración

Durante la primavera se dan con mayor abundancia y calidad los pastos, asunto que incide de manera directa en la producción lechera de las ovejas, que se concentra principalmente entre los meses de septiembre a diciembre (Maureira, 2005: 27-29, 43-44). Justamente esos meses eran los más propicios para la elaboración de los quesos de Chanco en atención a la abundancia de su materia prima. Un tratado de la fabricación de la mantequilla y del queso indicó como un precepto que debían ser elaborados antes del invierno, ya que “El queso hecho en invierno pasa por de inferior calidad; necesita más tiempo para hallarse en estado de consumirse” (Santos, 1874: 249), debido a las bajas temperaturas que retrasan su maduración.

Herramientas clave en la elaboración de los quesos de Chanco eran los cedazos de crin de caballo utilizados para limpiar las impurezas de la leche, como el que poseía José de la Cruz Alvear al momento de realizarse la partición de sus bienes en la Hacienda Pangueco, en 1846.¹ A continuación se ocupaban tinajas para hervir la leche, cuajarla y aliñarla con sal y ají, como las tres que tenía Sebastián Villalobos en su quesería en la Hacienda Corral Viejo y que fueron tasadas en 8 reales cada una, junto con una mesa de uso exclusivo para los quesos que tenía en su Hacienda La Garza y que fue tasada en 2 reales en 1846.² Luego correspondía vaciar el cuajo en las adoberas y cinchos para darle forma a los quesos, como los utilizados por Guillermo Recabarren en la Villa de Chanco en 1828, tasados en 4 reales.³ Una vez que el queso de Chanco ya había adoptado forma gracias a las adoberas empleadas, era depositado en las bodegas de adobe para comenzar su largo proceso de maduración, durante el cual debía ser volteado constantemente para asegurar la uniformidad de la corteza. Precisamente el material de las construcciones jugaba un rol determinante en las características finales del queso.

¹ Archivo Nacional Histórico (ANH), Fondo Judicial de Cauquenes (FJC), Legajo 155, Pieza 9, 1846.

² ANH, FJC, Legajo 94, Pieza 25, 1845.

³ ANH, FJC, Legajo 44, Pieza 17, 1828.

La tierra cruda del Reyno de Chile

Durante la época colonial de Chile las construcciones fueron mayormente de tierra cruda, no obstante sus beneficios ya habían sido conocidos y aprovechados en la era prehispánica. La masividad y nobleza de este material han sido estudiadas en el contexto colonial desde la disciplina histórica (Lacoste y otros, 2014C) y también desde la arquitectura (Manzini, 2011; Sahady, 1996). Desde ambas áreas coinciden en que la tierra cruda jugó un rol protagónico en las construcciones coloniales, destacando el carácter popular de este material debido a su disponibilidad y fácil acceso (Sahady, 1996: 27) y a que sus técnicas constructivas eran parte del saber popular traspasado entre generaciones (Manzini, 2011: 175).

La evidencia documental demuestra que en el siglo XVI y XVII fue constante el uso de la tierra cruda en las construcciones en Chile, indicándose que “el uso de adobes y tapias para construir muros se difundió en toda la región. Tras fundar la ciudad de Concepción (1551), Pedro de Valdivia repitió la experiencia en Santiago” (Lacoste y otros, 2014C: 86 y 89). En el siglo siguiente los actores de los casos estudiados por Retamal “vivían en casas que, por lo general, eran construcciones de adobe, empalizadas o madera, cubiertas de paja o carrizo...” (Retamal, 2006: 137). Para el siglo XIX se hallaron evidencias de que el adobe fue aprovechado por todos los sectores de la sociedad. El oligarca Ramón Subercaseaux en sus memorias referidas a la primera mitad del siglo describió su contexto del siguiente modo: “la gran mayoría de las casas era de un solo piso al nivel del suelo, o con una o dos gradas de elevación. El material que se empleaba era de adobe, que se enlucía y blanqueaba después...” (Subercaseaux, 1908: 55). También el historiador Armando de Ramón destacó la transversalidad del adobe: “los materiales de construcción que, tanto para las viviendas de clase alta como media o baja eran fundamentalmente, en 1890, el adobe colonial y la teja” (De Ramón, 1985: 81).

De acuerdo a la documentación examinada se descarta que en la zona de los quesos de Chanco hayan existido cuevas al estilo francés donde se dejan madurar los quesos Roquefort. En cambio, las fuentes confirman la existencia de bodegas y casas de adobe. El comisionado Federico Albert que visitó la zona a fines el siglo XIX indicó que “La construcción de los edificios es en parte de ladrillos, adobes i tabiques, segun la costumbre del país” (Albert, 1900: 174).

La importancia de que los quesos de Chanco maduraran dentro de las construcciones de tierra cruda se debe a la positiva influencia que ejerce este material sobre productos como los vinos y quesos. Entre otras ventajas, los muros de adobe tienen una propiedad extraordinaria: el confort térmico: “esas técnicas mantienen temperaturas internas entre 20 y 25°C todo el año, independiente de las temperaturas externas” (Rodrigues, 2007: 238). Este material, al ser un aislante térmico por excelencia, impide la acumulación de humedad excesiva en el interior de las construcciones, ya que sus muros permeables posibilitan que

fluya y circule. Además suaviza las inclemencias de los cambios climáticos durante el año e incluso en el paso del día a la noche, ya que

Durante el día, el calor del sol demora bastante tiempo en penetrar esas paredes, lo cual permite que el interior de la bodega y casa se mantenga relativamente fresco. En la noche, cuando la temperatura exterior desciende, los muros de adobe conservan el calor y lo irradian, tanto hacia el interior de la habitación como hacia fuera. (Lacoste y otros, 2014C: 139)

Estas características de la tierra cruda impactan directamente en la calidad de los quesos, ya que estos deben reposar sometidos a una temperatura constante que no sobrepase considerablemente los 20°C; de lo contrario, corren el riesgo de inflarse, sobreproducir ojos como consecuencia de la fermentación de las bacterias y sufrir grietas, lo que los vuelve propensos a estropearse durante el transporte y a tener menor durabilidad por falta de una corteza homogénea y de óptima calidad.

En el tratado de fabricación del queso se instruyó que “En los edificios destinados a la fabricación del queso debe cuidarse de que la temperatura no sea mui alta en verano, ni mui baja en el invierno. [...] El almacen debe estar a cubierto de la luz, del aire frio y húmedo, y de las moscas y otros insectos” (Santos, 1874: 248). Todas estas condiciones se aseguraban dentro de las construcciones de tierra cruda, donde el queso de Chanco maduraba lenta y equilibradamente durante meses, pasando fácilmente de un año para el otro como se indicó en la partición de bienes de Pascual Valdebenito realizada en Curanipe el año 1814⁴ y en la causa civil seguida por don Agustín Opazo como apoderado de doña María Josefa Chamorro.⁵

Durante todo el proceso de creación de los quesos de Chanco se requería el cuidado, dedicación y saber de sus productores. Por ejemplo, su materia prima principal, la leche de oveja, les implicaba un mayor trabajo de extracción. También gracias al conocimiento que tenían de los beneficios usos de la sal como preservante y preventivo de microbios, lograron protegerlos con cortezas resistentes. Finalmente el manejo de la tierra cruda les permitió contar con construcciones aptas para la maduración de los quesos. De este modo los campesinos obtenían durante los meses de primavera e inicios del verano un producto único, resistente a los dificultosos viajes de la época y aptos para ser almacenados y saciar apetitos en aquellos meses del año en que este alimento no se producía, como se plasmó en el siguiente recuerdo:

cuando el otoño vestía de oro los árboles, la despensa se repletaba de provisiones para el invierno. La dueña de casa “genio de la despensa”

⁴ ANH, FJC, Legajo 31, Pieza 14, 1814.

⁵ ANH, FJC, Legajo 76, Pieza 5, 1840.

alineaba los tesoros del verano y las cosechas. Allí se hermanaban las cosas más dispares: las doradas manzanas perfumadas, el pernil ahumado, el charqui y la malaya, los huesillos y los descaroizados, los orejones de membrillo, las uvas en su bolsita de papel, la roja salsa de tomates, el damasco seco, las pasas, los quesos de Chanco y el queso de cabra, las guindas en aguardiente y el dorado dulce de alcayota, el dulce de membrillo y el manjar blanco, el ají, las cebollas y la ristra de ajos, papas, porotos, garbanzos y lentejas, las ciruelas secas y los duraznos al jugo. (Hanisch, 1976: 133-134)

El mercado del queso de Chanco y sus rutas

Se ha detectado la presencia de quesos de Chanco en Santiago, Valparaíso, Quillota, Copiapó, Valdivia, Argentina, Perú y Estados Unidos. Estos movimientos se explican por la conjugación de tres factores: la calidad lograda por las y los campesinos elaboradores del queso de Chanco, el dinamismo de los intercambios locales que dieron paso a comercializaciones de larga distancia y la existencia de una compleja red multimodal de transporte que imbricó caminos de herradura, carreteras, rutas fluviales y marítimas. Cada uno de estos elementos fueron animados por el esfuerzo e ingenio de los distintos personajes que dieron vida a la industria popular del país.

Las rutas marítimas internas consideraban los puertos de Chiloé, Valdivia, Talcahuano, Constitución, Valparaíso, Coquimbo y Copiapó. A partir de allí se realizaban viajes más largos, por ejemplo hacia el Callao. No obstante, las rutas fluviales jugaron un papel decisivo en la historia del queso de Chanco. Precisamente, el río Maule fue de trascendental importancia.

En la boca del río Maule se instaló el primer astillero de la región y en el año 1828 se reconoció al puerto de Constitución como puerto mayor. A través de esa vía se trasladaban los frutos del país hacia Perú, como madera, sebo, charqui, harina, trigo, frijoles, cecinas, ganado, licores, vinos, mantas, quesos de Chanco, entre otros productos.

Los registros del puerto de Nueva Bilbao-Constitución entregan los siguientes datos:

Datos sobre quesos en puerto de Nueva Bilbao-Constitución	
Periodo	Detalle
1827 - 1837	16 naves zarparon con quesos hacia el puerto de Valparaíso.
1832 - 1834	6% de los productos embarcados eran quesos. 5,4% de lo exportado hacia Perú correspondió a quesos.
1838 - 1849	48 viajes transportaron quesos y mantequillas.
1846 - 1847	16.273 pesos de quesos y mantequillas fueron exportados, correspondientes al 4,3% del total.

Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

1850 - 1866	85% del total exportado son frutos del país (mantequillas, quesos, vinos, frijoles, maíz, mantas y otras artesanías en mimbre y madera).
-------------	--

Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de Maino, 1996: 133, 134, 136, 138 y 167

A pesar de que la zona del Maule sea reconocida las más de las veces por su producción textil, en las exportaciones hacia Perú las piezas de queso superaron a las 1.101 mantas enviadas. Si se calcula en base a los quesos más pequeños detectados (1 kilogramo), el total exportado fue de 125.350 piezas, cantidad superior al número de mantas, evidenciándose con esto otra importante arista de la producción de la zona, que era animada por sujetos de clara extracción popular (Salazar, 2008: 125, 251, 252).

Exportaciones industriales desde Constitución (1832-1839)							
Años	Madera (piezas)	Mantas (número)	Quesos (quintales)	Sebo (quintales)	Suelas (número)	Vino (arrobas)	Jabón y velas (docenas)
1832	3.637	-	121	753	74	48	-
1833	5.737	26	245	432	474	40	-
1834	8.184	9	311	79	111	-	985
1835	3.624	25	57	524	159	220	49
1836	6.002	29	332	827	236	265	158
1837	4.562	2	343	513	120	120	100
1838	7.016	146	777	603	-	823	-
1839	11.410	864	524	1.346	110	1.742	-
Totales	53.164	1.101	2.725	5.070	1.384	3.260	1.304

Fuente: Salazar, 2008: 250

En términos generales los caminos del periodo colonial fueron de herradura, es decir, para ser recorridos sobre el lomo de mulas y caballos. En este contexto el principal actor fue el arriero, quien estuvo a cargo de dinamizar el comercio interno americano, resultando incluso más efectivo que las carretas, ya que a pesar que estas tenían una capacidad de carga que redondeaba las 2 toneladas versus los 150 kilogramos aguantados por las mulas, los arrieros con sus recuas podían sortear dificultades en los trayectos que las ruedas no conseguían realizar.

En el Chile colonial el arriero se desplazó por tres caminos principales y varios secundarios. Los tres mayores eran los que enlazaban Santiago con Valparaíso al oeste, Santiago con Concepción al sur y Santiago con Mendoza al oeste. A ellos se sumaban algunos caminos secundarios como el que enlazaba Valdivia y Chiloé, las rutas de Los Andes a Valparaíso o a Putaendo y desde allí a San Juan. Estos caminos muchas veces no eran más que huellas por donde pasaban los animales y sus malas condiciones afectaban las



cargas transportadas. En atención a que en el siglo XVIII el viaje desde Concepción a Santiago tomaba diez días, calculándose una velocidad promedio de 10 leguas diarias (Villalobos, 1990: 67), los riesgos para los quesos de Chanco eran varios. Por ejemplo, que en el trayecto se esponjaran, formando en su interior agujeros con aire. Ante esta situación se recomendó picarlos con una aguja para que botaran el aire acumulado, lo que provocaba que el volumen de los quesos bajara, desapareciendo las cavidades del interior (Santos, 1874: 280). De todos modos, esta solución no fue la más indicada, ya que con ese tratamiento los agujeros desaparecían en apariencia pero la calidad y consistencia de los quesos ya no era la misma. Por esto se considera que la maduración del queso de Chanco en las construcciones de tierra cruda era fundamental para volverlo más resistente a los penosos traslados de la época, ya que de lo contrario no hubiese sido posible su exportación.

También hubo otros peligros al acecho. Bien lo supo Vicente Fernández cuando se enteró que algunos de los quesos que había enviado desde Cauquenes en 1838 a Pablo Cienfuegos se destruyeron dentro de los sacos en que eran transportados a consecuencia de la mala calidad de los caminos. Pero además de esto algunas piezas llegaron a Santiago mordidas por lauchas. Como perderlos era un lujo, se buscó rescatar la mayor cantidad posible.⁶

La ruta de Santiago a Valparaíso enlazaba la capital de Chile con su puerto más cercano. Ese trayecto experimentó sucesivos cambios de rutas hasta lograr consolidar un camino apto para las carretas. En los siglos XVI y XVII la vía más utilizada era el Camino de Chile, de herradura. En el siglo XVII se abrió la Cuesta de las Carretas, un camino de carretas de relevancia acotada ya que su longitud lo hacía menos rentable. En 1791 comenzó la construcción del camino que estableció por primera vez un sistema regular carretero de larga distancia y que permitió el incremento del volumen de las cargas transportadas; entre 1792 y 1800 se transportaron por esta ruta 207.000 toneladas de carga y circularon más de un millón de mulas y casi 3.000 carretas, con un promedio anual de 23.000 toneladas, 1.120.000 mulas de carga y 267 carretas (Pinto, 1976: 38-39). La mayor parte de los productos movilizados hacia Valparaíso se elaboraban en el Valle Central, con lo que se vislumbra que el principal objetivo de este camino era asegurar la exportación de los productos locales, entre ellos los quesos de Chanco y el ingreso de los importados.

El vínculo de Santiago con la zona sur fue representado por el Camino Real a Concepción, de una longitud aproximada de 100 leguas. Esta fue la principal vía terrestre de norte a sur que permitió enlazar las dos ciudades mayores. A medida que se consolidó el proceso de colonización las autoridades impulsaron el asentamiento y ocupación estable en torno a esta vía (Lorenzo, 1986: 69), buscando reunir a la población dispersa y asegurar el abastecimiento de los viajeros. De este modo surgieron a la vera del camino las ciudades de Rancagua (1743), San Fernando (1742), Curicó (1743), Talca (1742) y Cauquenes (1742).

⁶ ANH, FJC, Legajo 75, Pieza 6, 1840.

Desde el puerto de Concepción se exportaban fanegas de trigo, botijas de vino, quintales de sebo y otros productos de origen agropecuario, como queso, orégano, cebada, mantequilla y ponchos (Pinto, 1976: 31). Estos bienes se producían en los alrededores de Concepción y su área de influencia, incluyendo el valle del Maule e Itata. Este puerto, al igual que el de Valparaíso, fueron puertas de salida para los productos del país, tanto hacia el norte como hacia el sur.

La comercialización de los quesos de Chanco era realizada directamente por sus productores o por los hacendados que los contrataban para estas funciones. También podían ser entregados a comerciantes locales que pagaban el servicio de flete de algún arriero o tropero para que los transportaran a Santiago, Valparaíso o Concepción, por ejemplo. Si todo salía bien, los quesos eran entregados al comerciante final que los vendía en sus tiendas a los vecinos que esperaban servirlos en sus elegantes comidas o almacenarlos y asegurar su abastecimiento durante el invierno. En cambio, si la idea era aprovechar las vías marítimas, los transportistas trasladaban los quesos de Chanco sobre el lomo de sus mulas o sobre sus carretas, según la disponibilidad de los caminos, y los entregaban en los principales puertos de Valparaíso y Concepción, o a los lancheros del río Maule, que los movilizaban hasta el puerto de Constitución para emprender rumbo a sectores como Copiapó:

Id de paseo al puerto de Copiapó, en unos de estos días del mes de agosto, i vereis allí venderse en un mismo punto el mosto de Penco i el aguardiente de Pisco, la chicha de Valdivia i el turrón cuyano, las pasas de Huasco i las lúcumas de Coquimbo, las papas de Chiloé i los dátiles de Guayaquil, los quesos de Chanco i los cocos de Panamá, las naranjas de Quillota i las piñas i chirimoyas de Ecuador, las gallinas i pavos de Valparaíso, i el congrio seco de Paposo, los camotes i los plátanos traídos de la costa-abajo i las cebollas i zapallos traídos de la costa-arriba. Vereis sostenerse una población donde el agua salobre se compra por mas de la mitad de lo que cuesta la chicha baya en Santiago, donde importa ocho reales una gallina, cuatro un repollo i seis u ocho un quintal de leña, adonde los fondistas os cargarán en cuenta un tanto hasta por las pulgadas de aire que respirais cada minuto. (*Colección de los artículos de Jotabeche*, 1847: 105)

Desde estos puertos los quesos de Chanco también podían continuar el viaje hacia el sur, por ejemplo hasta Valdivia. En los registros de cuentas del Colegio Apostólico de Propaganda Fide de San Ildefonso de Chillán, consta que los franciscanos gastaban parte de sus fondos en la compra de vestuario, alimentos, construcciones, arriendo de chacras, pago de fletes, atención de religiosos enfermos y otros ítems para abastecer la demanda central y de sus misiones repartidas en el obispado de Concepción y también en Valdivia. Dentro de los gastos en alimentos se encontraban “lentejas, arroz, cebada, azúcar, pescado seco y fresco, huevos, queso de Chanco, aceite, grasa, sal, etc.” (Leal e Iturriaga, 2013: 7).

Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

El destino internacional de los quesos de Chanco no solo contemplaba Perú, sino que también abarcó el hemisferio norte del continente. Vicente Pérez Rosales zarpó a bordo del buque francés Stahueli desde el puerto de Valparaíso el día 20 de diciembre de 1848. El 18 de febrero de 1849, tras 52 días de navegación, desembarcó en San Francisco, California. Su entusiasmo al pisar la tierra donde se prometía abundancia de oro lo reflejó con las siguientes palabras:

Las palabras quietud i ocio carecian en San Francisco de significado. En medio del ruido redoblado de los martillazos, que por todas partes atronaban, unos tendian carpas, otros aserraban maderas, este rodaba un barril, aquel forcejeaba con un poste o daba descompasados barretazos para fijarlo. Apénas quedaba armada la carpa cuando ya corria el negocio, exhibiendo al lado de afuera i en plena pampa, botas i ropa de pacotilla, quesos de Chanco, lios de charqui, rumas de orejones, palas, barretas, pólvora i licores, objetos que, juntos con las harinas tostadas i sin tostar, se vendian a peso de oro. El chivato chileno, se cotizaba a razon de 70 pesos arroba, i el agua gaseosa azucarada, que bautizaban con el nombre de champaña, de 8 a 12 pesos la botella. Estos precios se debian, no tanto a la poca abundancia de la especie cuanto a la necesidad de economizar el tiempo, pues nadie lo perdia en regatear, aunque andando mas allá podia comprarla mas barata. (Pérez, 1886: 244)

Gracias a este registro se comprueba que el trabajo de los campesinos de la zona sur del río Maule logró atravesar de sur a norte el océano Pacífico. También existe una mención a la llegada de queso de Chanco a Europa, si bien no se ha encontrado hasta la fecha documentación que respalde el comentario:

En cada travesía los marinos de los faluchos maulinos llevaban en su alimentación entre otros, queso, el que era compartido con el personal de a bordo de los barcos europeos que en estos puertos cargaban los antes ya descritos productos. Los marinos llevaron de vuelta a Europa algunos quesos, los que fueron degustados en ese continente. Por su exquisitez, se solicitaron con insistencia. (Muñoz, 2002: 12)

Otro punto de arribo de los quesos de Chanco fue Argentina. George Thomas Love, viajero inglés que escribió sus recuerdos sobre su estadía en Buenos Aires entre 1820 y 1825, indicó lo siguiente:

En los almacenes pueden obtenerse buenos jamones ingleses, queso, papas, etc.; los dos primeros a cuatro reales la libra, el último artículo a un real; los impuestos son altos. El viaje es tan largo que no es posible que lleguen nuestros sabrosos quesos ingleses. El queso “penco”, procedente del distrito



Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

chileno de ese nombre, es bastante parecido a nuestro queso de postre. (Love, 2014: 70)

La referencia a Penco se puede entender de dos modos distintos. Por un lado como un problema fonético, ya que es probable que este viajero antes de su estadía en el cono sur americano no haya escuchado nunca la palabra Chanco, cuyo origen se atañe a las lenguas indígenas mapuche o quechua (Solano, 1899: 219). Por otro lado la referencia podría corresponder a una asimilación con la localidad de Penco, cercana al puerto de Talcahuano o Concepción, desde donde también se exportaban quesos de Chanco:

El lector dirá qué tiene que ver Chanco y claro que tiene mucho que ver, por allí arribaron las primeras vacas a Chanco, por allí se hizo el comercio al exterior del queso de Chanco, entre otros productos, y con Penco esta zona tuvo su mayor contacto humano y comercial, no olvidemos que los conquistadores aprovechaban la huella caminera que tenían los nativos a la bahía de Penco [...]. Dijimos que en Chanco había abundancia de cereales, charqui, cueros curtidos, maderas nativas y también queso. Como estos productos eran enviados a distintos puntos por vía marítima, es decir, de los puertos chilenos, nos encontramos que por el puerto de Penco salieron los ya nombrados productos chanquinos. (Muñoz, 2002: 5 y 12)

Es importante explicar que no se han encontrado registros que hagan alusión a la existencia de un queso con el nombre de Penco, siendo probable que Love haya degustado un auténtico queso de Chanco. Por otro lado se detectó que “a pesar de esta débil cultura de consumo de quesos en el Río de la Plata, hubo algunos envíos desde Chile. En efecto, en 1796 zarpó de Valparaíso un barco con 22 quesos, con rumbo a Buenos Aires” (Lacoste, 2015).

Quiénes eran sus productores

Reconocido el riesgo de generalizar y la dificultad de encasillar en un perfil al heterogéneo conjunto detectado de queseros, es posible trazar algunas líneas comunes. Evidentemente se trataba de campesinos que entre sus múltiples actividades se ocupaban de la crianza de ganado, principalmente ovejas, que eran más asequibles de comprar que las vacas (4 reales versus 10 pesos), y que les reportaban distintas materias primas para la elaboración de productos manufacturados que dieron vida a la industria popular del entonces.

El ganado menor permitió el desarrollo de curtiembres, sebo, cordobanes y otros derivados cuyo destino solía ser el Real Ejército y el Alto Perú (Retamal, 2006: 119). Adicional a esto las ovejas proveían la lana que permitía una actividad productiva clave en la zona. La



provincia del Maule ha sido reconocida como un polo de desarrollo industrial textil, sitio de asiento de medianos y pequeños propietarios agrícolas, trabajadores por cuenta propia y centros urbanos traspasados por la economía rural. El historiador Gabriel Salazar indicó que según el censo de 1844 dicha provincia tenía 146.542 habitantes y 8.841 fábricas y talleres, de los cuales 7.795 eran hilanderías y telares, constituyendo el 87% del número total de establecimientos manufactureros. En ellos trabajaban 12.409 trabajadoras por cuenta propia, produciendo tejidos por un valor anual de \$225.000 (Salazar, 2008: 246). Los Archivos de los Cabildos de Santiago y Concepción indican que a fines del siglo XVIII desde el obispado de Concepción se enviaban a Santiago, además de carneros, quesos, vino, mariscos y pescados, "siete mil ponchos desde 12 reales hasta 80, que uno con otro saldrán a 24; 240.000 varas de bayeta a 31/2 reales vara" (Carvallo, 1876: 28) y "3 mil mantas o frasadas a 16" (Carvallo, 1876: 95).

Las ovejas también presentan características nobles con el medio, ya que al ser animales que caminan más que las vacas y gracias a la forma de sus pesuñas que al enterrarse en la tierra dejan orificios en los que depositan las semillas transportadas en la lana de sus patas y estómago (Pascua, 2012), ayudan a la preservación de la vegetación. En comparación con las cabras, las ovejas resultan menos dañinas para las viñas (Lacoste y otros, 2014B: 6), cuyas plantas que son el tercer elemento constitutivo de la vida y trabajo de estos campesinos. Retamal manifestó que "La más importante y la más temprana actividad agrícola de la zona del Maule sur, fue la viticultura" (Retamal, 2006: 120). Desde ese rubro también surgieron productos típicos de renombre como el Pipeño y el Asoleado de Cauquenes y Concepción, todos hijos, al igual que el queso de Chanco, de los campesinos y su rigurosa cultura del trabajo.

Salazar identificó que durante los siglos XVIII y comienzos del XIX la industria popular tuvo un desarrollo considerable, percibiendo una industrialización de tipo artesanal que abasteció el mercado interno. Precisamente contabilizó entre los años 1830 y 1860 más de 70 ramas artesanales como las hilanderías, tejedurías, modisterías, herrerías, carpinterías, talabarterías, zapaterías, dulcerías, fábricas de jabón y velas, fábricas de ladrillos, ebanisterías, carrocerías, curtiembres y queserías, entre otras (Salazar, 2008: 125).

Respecto de si la elaboración del queso de Chanco fue una actividad masculina o femenina, Carvallo y Goyeneche contó que esta era una actividad exclusiva de las mujeres, al igual que la elaboración de la manteca, lanas y tejidos:

La manteca, quesos i lana, es ocupacion primitiva de las mujeres campecinas, i los demas ramos pertenecen a los hombres. [...] Sus mujeres se ocupan en las casas de las haciendas en hacer quesos i manteca, i es tan privativo de ellas el beneficio de la lana, que desde esquilarse el ganado hasta concluir la tela, no tiene parte alguna el varon, ni hace otra cosa en este negocio que las ventas de los tejidos. (Carvallo, 1876: 123)

El trabajo quesero femenino fue confirmado en la rendición de cuentas que efectuó Manuela Gaete como administradora de los bienes de sus hijos.⁷ Ella registró la producción de quesos y vinos en su hacienda de Cauquenes y los precios a los que fueron vendidos, señalando que durante los años 1824 a 1830 se produjo en un total de 50 quintales 3 arrobas de quesos, todos estos en manos de mujeres campesinas a las que se les pagó con el tercio de los quesos que elaboraron. Con todo, no es posible descartar tajantemente la participación de hombres en la elaboración de los quesos de Chanco, siendo más prudente señalar que las evidencias demuestran la participación efectiva de las mujeres campesinas.

A pesar del carácter heterogéneo de los sujetos encontrados en las fuentes, es posible identificar dos perfiles de productores de quesos de Chanco. Por un lado estaban los campesinos productores independientes, que realizaban sus labores dentro de la unidad productiva familiar para luego vender sus quesos directamente o a través de terceros que se encargaban de su mercadeo, como fue el caso del nombrado Vicente Fernández que envió desde Cauquenes a Pablo Cienfuegos sus mantas y quesos para que los comercializara en Santiago. Juana Salgado también perteneció a este perfil de productora independiente.⁸ Ella obtenía de sus tierras en Cauquenes trigo, cebada, legumbres y además se dedicaba a la fabricación de quesos, dejando al momento de su muerte la no despreciable cantidad de 36 quesos, reportando a sus herederos la suma de 13 pesos 4 reales. Junto con esto se dedicó a la fabricación de mantas con las lanas que sus ovejas le proveían. No se vislumbra que Juana Salgado haya tenido criados exclusivos para la elaboración de sus quesos y tampoco la cantidad y naturaleza de sus bienes permiten deducir que era una mujer acaudalada, por lo que es probable que se haya dedicado personalmente a la elaboración de sus productos.

El segundo perfil de productores estaba compuesto por aquellos campesinos internalizados a las haciendas para desempeñar labores como el cuidado de los animales, viñas, elaboración de licores y el funcionamiento de las queserías, sin ser ellos propietarios de los quesos que fabricaban, recibiendo a cambio de su trabajo trigo, cebada, frijoles, sal, vellones de lana, vino, charqui,⁹ quesos y en algunos casos, almuerzos y monedas.¹⁰

De las fuentes consultadas se obtuvo que los campesinos queseros en su mayoría poseían escasos bienes materiales, siendo lo más común la tenencia predominante de ovejas (76,47%), viñas y herramientas asociadas a la fabricación de vinos y licores (79,41%) y telares y utensilios de textilera (52,94%). Estos hombres y mujeres producían desde sus casas o eran reclutados por los hacendados que invertían sus recursos en instalaciones, herramientas y materias primas para que los primeros, con sus conocimientos y técnicas de elaboración, desarrollaran los productos típicos de la zona. En resumen, lo que podía cambiar era la unidad de producción –ya sea familiar o la hacienda– y la propiedad de los

⁷ ANH, FJC, Legajo 37, Pieza 5, 1823-1832.

⁸ ANH, FJC, Legajo 41, Pieza 28, 1826.

⁹ ANH, FJC, Legajo 76, Pieza 5, 1840.

¹⁰ ANH, FJC, Legajo 37, Pieza 5, 1823-1832.

medios de producción –si pertenecían al campesino hacedor o al hacendado que los contratava–, manteniéndose en todos los casos que los formuladores del queso de Chanco eran siempre sujetos que se sostenían con las actividades productivas desarrolladas con sus propias manos.

Conclusiones

El queso de Chanco fue un producto típico del Reyno de Chile que surgió gracias al trabajo de los campesinos entre los ríos Maule y Toltén, cuyo primer registro data del siglo XVIII. Fue elogiado por distintos cronistas y viajeros que tuvieron oportunidad de degustarlo.

Se propone que este era un queso elaborado mayoritariamente, sino totalmente, con leche de ovejas, basado en la predominancia de estos animales en la zona y época estudiada, a las características de su leche y a la valoración que han recibido sus productos derivados. Estos quesos se dejaban madurar durante meses, incluso de un año para el otro, en construcciones de tierra cruda, que le otorgaban características beneficiosas, como una corteza resistente para los arduos traslados y para su almacenaje durante el invierno.

El queso de Chanco conquistó el mercado interno habiéndose registrado su presencia en Santiago, Valparaíso, Quillota, Copiapó y Valdivia. También participó del mercado exterior con Perú, Argentina y California, existiendo un comentario sobre su posible llegada a Europa. La difusión de este queso fue posible por la existencia de una red de transporte multimodal que imbricó las rutas marítimas, terrestres y fluviales, siendo determinante el rol desempeñado por el río Maule y su puerto de Constitución, desde donde zarparon los productos elaborados por los campesinos del país.

Los productores del queso de Chanco fueron campesinos con escasos capitales y bienes, dedicados principalmente a la crianza de ovejas, textilería y viticultura. Estos sujetos fabricaban sus quesos directamente en su unidad familiar o eran internalizados a las haciendas donde los propietarios invertían sus recursos en instalaciones, herramientas y materias primas para que ellos crearan estos quesos a partir de sus conocimientos y técnicas. Las mujeres jugaron un rol protagónico en estas tareas, atribuyéndoles exclusividad en algunos registros. Los productos elaborados por estas campesinas dieron vida a la industria popular del país, sustentada en su propia cultura de trabajo.

Bibliografía

Aillón, Esther y María Kirigin. *San Pedro: testigo de los tiempos. Por la ruta del singani en Bolivia, siglos XVI y XXI*. Bolivia, Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia, 2013.



Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

Albert, Federico. *Las dunas o sean las arenas volantes, voladeros, arenas muertas, invasión de las arenas, playas y médanos del centro de Chile*. Santiago de Chile, Imprenta Cervantes, 1900.

Bérard, Laurence y Philippe Marchenay. “La construcción social de los productos de la tierra”. *Agricultura y sociedad* 80-81 (España, 1996): 31-56.

Buitrago, Alejandra. “La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani”. *RIVAR* 1(2) (Santiago, 2014): 90-102.

Buller, Carlos. *Vinos Aguardiente y mercado. Auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa (1770-1853)*. Lima, Editorial Quellca, 2011.

Caldentey, Pedro y Ana Gómez. “Productos típicos, territorio y competitividad”. *Agricultura y Sociedad* 80-81 (España, 1996): 57-82.

Cartay, Rafael. “Los productos típicos y su reglamentación. Una tentativa de aplicación de la Denominación de Origen al cacao venezolano”. *Agroalimentaria* 6 (Venezuela, 1998): 13-19.

Carvallo Goyeneche, Vicente. “Segunda parte de la Descripción Histórico-Geográfica del Reino de Chile por don Vicente Carvallo Goyeneche”. En: *Colección de Historiadores de Chile y documentos relativos a la Historia Nacional*. Tomo X. Santiago, Imprenta de la librería del Mercurio, 1876.

Coello, Carlos. *El sistema jurídico de las denominaciones de origen. Las bases históricas y administrativas del Derecho Vitivinícola Español*. Sevilla, Junta de Andalucía, Instituto Andaluz de Administración Pública. Conserjería de Justicia y Administración Pública, 2008.

S/a. *Colección de los artículos de Jotabeche, publicados en El Mercurio de Valparaíso, en el Semanario de Santiago i en El Copiapino, desde abril de 1841 hasta setiembre de 1847*. Santiago, Imprenta Chilena, octubre 1847.

Contreras, Margarita y Luis Pastor. *La cultura de la vid en Bolivia, una propuesta del vino y el sinani*. Tarija, Ideas Positivas, 2012.

Cortés, Hernán. “El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931”. En: *Universum* 20 (2) (Talca, 2005): 41-81.



Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

De Ramón, Armando. “Vivienda”. En: De Ramón, Armando y Patricio Gross (Comp.). *Santiago de Chile, características histórico ambientales, 1891-1924*. Londres, Nueva Historia, 1985: 79-93.

De Souza, Ricardo. “Cachaça, vinho, cerveja: da colônia ao século XX”. *Estudos Históricos* 33 (Rio de Janeiro, 2004): 56-75.

Fundación para la Innovación Agraria (FIA). *Resultados y lecciones en producción de leche y queso de oveja Latxa. Proyecto de innovación en Región de Los Ríos y Región de Los Lagos*. Chile, 2008.

Hanisch, Walter. *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Chile, Ediciones Nihil Mihi, 1976.

Hernández, José. “El vino mescal de Tequila: entre el pule, el aguardiente de caña y el vino de uva”. En: Duhart, F. y Corona Páez, S. (eds.). *Vinos de América y de Europa*. París, Le Manuscrit, 2010: 25-42.

Huertas, Lorenzo. “Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú”. *Universum* 19(2) (Talca, 2004): 44-61.

----- *Cronología de la producción del vino y del Pisco (Perú 1548-2010)*. Lima, Editorial Universitaria Ricardo Palma, 2012.

Jiménez, Diego. “La consolidación de la Denominación de Origen Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales (1901-1931)”. *RIVAR* 1(2) (Santiago, 2014): 71-86.

Lacoste, Pablo. “Los quesos de Chanco (Chile) y Tafi (Argentina). Análisis a partir de las obras de Sarmiento y los registros de aduanas chilenas (s. XVIII-XIX)”. Ponencia presentada en *I Seminario Internacional Productos Típicos, Denominaciones de origen y desarrollo rural*. Santiago, septiembre 2015.

Lacoste, Pablo; Jiménez, Diego; Aguilera, Paulette; Rendón, Bibiana; Castro, Amalia y Natalia Soto. “The awakening of pisco in Chile”. En: *Ciencia e investigación agraria* 41(1) (Santiago, 2014A): 107-114.

Lacoste, Pablo; Jiménez, Diego y Natalia Soto. “Genesis and identity of Chanco cheese (Chile 1750-1860). A contribution to studies on Appellations of Origin in Latin America”. En: *Ciencia e investigación agraria* 41(3) (Santiago, 2014B): 317-325.

Lacoste, Pablo; Premat, Estela; Aranda, Marcela; Soto, Natalia y Mario Solar. “La bodega como espacio dinámico: paisaje vitivinícola y arquitectura en tierra cruda en Cuyo y Chile,



Paulette Aguilera Salazar. "El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)" / "The Chanco's Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)". *RIVAR* Vol. 3, Nº 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

siglos XVI-XIX". *Colonial Latin American Historical Review* 2(2) (Estados Unidos, summer 2014C): 131-158.

Lafond du Lucy, Gabriel. *Voyages Autour du Monde et naufrages célèbres. Mers du Sud, de la Chine et Archipels, de l'inde*. Tomo III. Paris, Pourrat Frères Éditeurs, 1844.

Leal, Cristian y Roberto Iturriaga. *Disposiciones Colegio Apostólico de Propaganda Fide de San Ildefonso de Chillán. Primera parte: 1764-1779*. Santiago, Publicaciones del Archivo Franciscano, 2013.

Lorenzo, Santiago. *Orígenes de las ciudades chilenas. Las fundaciones del siglo XVIII*. Santiago, Editorial Andrés Bello, 1986.

Love, George. *Cinco años en Buenos Aires (1820-1825)*. Buenos Aires, Claridad, 2014.

Maino, Valeria. *La navegación del Maule. Una vía de conexión con el exterior 1794-1898*. Talca, Editorial de la Universidad de Talca, 1996.

Manzini, Lorena. "Las viviendas del siglo XIX en Santiago de Chile y la región de Cuyo en Argentina". En: *Universum* 26(2) (Talca, 2011): 165-186.

Maureira, Juan. *Análisis y descripción de la producción de leche de ovejas en control lechero en Chile, temporadas 2000-2001 a 2002-2003*. Memoria de título presentada para optar al título de Médico Veterinario, Universidad Austral de Chile. Valdivia, 2005.

Mellet, Julián. *Viajes por el interior de la América Meridional*. Santiago, Imprenta i encuadernación Universitaria, 1908.

Molina, Juan Ignacio. *Ensayo sobre la historia natural de Chile*. Santiago, Ediciones Maule, 1987.

Muñoz Coloma, Segundo. *Historia del queso de Chanco*. Cauquenes, Imprenta La Verdad, 2002.

Pascua, Esther. *Señores del paisaje. Ganadería y recursos naturales en Aragón, siglos XIII-XVII*. España, Universitat de València, 2012.

Pérez, Vicente. *Recuerdos del pasado 1814-1860*. Santiago, Imprenta Gutenberg. Santiago, 1886.

Pinto, Sonia. *Vías y medios de comunicación en Chile durante el siglo XVIII: el camino Santiago Valparaíso y su tráfico*. Santiago, Universidad de Chile, 1976.



Paulette Aguilera Salazar. “El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX)” / “The Chanco’s Cheese: a Typical Product of the Popular Industry in Chile (XVIII and XIX Centuries)”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 41-63.

Retamal Ávila, Julio. “Economía y sociedad en el Maule Sur en el siglo XVII”. En: *Estudios Coloniales IV*, (Santiago, 2006): 77-145.

Rodrigues, Raymundo. “El uso de la tierra como elemento constructivo en Brasil: un corto panorama del proceso histórico, manejo, usos, desafíos y paradigmas”. En: *Apuntes* 20(2) (Bogotá, 2007): 232-241.

Sahady, Antonio. “Invariantes de una arquitectura reconocible: La vivienda colonial urbana en Chile”. En: *INVI* 29(11), (Chile, 1996): 24 a 33.

Salazar, Gabriel. *Mercaderes, empresarios y capitalistas (Chile, siglo XIX)*. Santiago, Editorial Sudamericana, 2008.

Santos, José. *Tratado de la fabricación de la mantequilla y del queso, y de la conservación de las sustancias alimenticias; seguido de unas breves nociones sobre construcciones rurales*. Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1874.

Solano, Francisco. *Diccionario jeográfico de la República de Chile*. Santiago, Imprenta F. A. Brockhaus, 1899.

Subercaseaux, Ramón. *Memorias de 50 años: recuerdos personales, críticas, reminiscencias históricas, viajes, anécdotas*. Santiago, Imprenta y Litografía Barcelona, 1908.

Villalobos, Sergio. *Historia de la ingeniería en Chile*. Santiago, Hachette, 1990.

* * *

RECIBIDO: 25/10/2015

APROBADO: 23/01/2016

