

HEREDENCIA
C PATRIMONIO
C CULTURAL



Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos

La papa

N° 27 Año VIII otoño 2003

El “completeins”

El gusto: pariente pobre de los sentidos

La calapurca

Gramática de los sabores

Alimentación: “fundamento de la República”

Escriben: Sonia Montecino, Mauricio Redolés, Luis Rojas Jr., Juan Pablo González y Renato Cárdenas



Ocio ocioso

Lo primero es felicitar a la revista, particularmente en relación a la nueva estética con la cual apareció, mucho más dinámica que la de números anteriores.

Por otro lado, si bien el tema planteado era muy interesante, éste no fue abordado bajo una óptica provechosa desde el ámbito patrimonial, es decir, que permitiera una operacionalización de lo que significa la cultura del ocio para la gestión de los recursos patrimoniales.

Luis Alegría

Profesor Museo Histórico Nacional

Para todos los mortales

Cada tres o cuatro meses empiezo a mirar más detenidamente los distintos quioscos de Santiago centro en busca de su publicación. En medio de diarios, leyes, dulces, libros, CDS, revistas, cancioneros, etc., aparece tímidamente la revista Patrimonio Cultural.

Sin embargo, la espera tiene una gran recompensa. La revista entrega, en cada número, un tema tratado en profundidad y con distintas perspectivas. Además, ocupa un lenguaje ameno, cercano, como para ser leído por todos los mortales.

Por tales motivos, felicito a la Dibam por mantener este "diálogo patrimonial" con esa mayoría silenciosa de peatones santiaguinos.

V. Z.

Las Condes

Chillanejos interesados

Con especial afecto les hago llegar este manojito de "Sensibilidades" (publicación de la Sociedad de Escritores de Ñuble, Filial Sech) donde uno de sus artículos contiene un breve resumen del número de Patrimonio Cultural dedicado al cobre, que fuera difundido por el diario "La Discusión" de Chillán.

Jaime Salgado Albornoz

Sociedad de Escritores de Ñuble

Visión unilateral

Creo que el tema del ocio fue abordado desde múltiples enfoques, en el sentido de que distintas personas lo trataron desde su perspectiva testimonial o poética, desde el yo individual. Faltó un artículo crítico, sobre la pereza, la desidia, la banalidad, en contraste con la reivindicación de él como deseable, provechoso y natural. Por ejemplo, me hubiera gustado un contraste entre el ideal de ocio de los griegos y el concepto de *carpe diem*. En todo caso, estos son comentarios sobre la base de considerar que la revista es muy buena y me resulta útil para vislumbrar aspectos y temáticas que en el día a día de mi desempeño profesional no puedo abordar.

Susana Simonetti

Santiago

Color amistoso

Como revista institucional, ustedes tienen muy claro los temas a tratar y cómo hacerlo, así es que nosotros como lectores sabemos qué esperar de ustedes. Eso es bueno. Respecto al cambio de diseño, creo que fue muy extremo. Podría tener un color más amistoso.

M.I.V.

Rancagua

Agradecemos los aportes en la pre-cocción de este número a Cecilia Bustos, Juan Camilo, Luis Campos, César Fredes, Amanda Jolly, Roberto Marín Vivado, Daniela Marsal, Ana Melnick, Julio Méndez, Hernán Millas, Sonia Montecino, Micaela Navarrete, Viera Stein y Mauricio Uribe.



Patrimonio Cultural

N° 27 (Año VIII)

Otoño de 2003

Revista estacional de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (Dibam), Ministerio de Educación de Chile

Directora y representante legal

Clara Budnik

Consejo editorial

José Bengoa, Clara Budnik, Angel Cabeza, Georges Couffignol, Marta Cruz-Coke, Marta Lagos, Norbert Lechner, Jorge Montealegre, Pedro Pablo Zegers.

Comité editor

Gonzalo Catalán, Gloria Elgueta, Carolina Maillard, María Eugenia Meza, Paula Palacios, Delia Pizarro, Roxana Seguel.

Editora

María Eugenia Meza

Diseño

Alejandra Mella, Alvaro Magaña, Marcos Correa.

Secretaria

Liliana Aguayo.

Oficina

Alameda Bernardo O'Higgins 651
(Biblioteca Nacional, primer piso)
Santiago de Chile

Teléfono

3605400

Fono-Fax

3605384

Correo electrónico

patrimonio.cultural@dibam.cl

Impresión

Litografía Valente
(que actúa sólo como impresora)

Página web

www.patrimoniocultural.cl

Patrimonio Cultural es una revista de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos (Dibam); institución del Estado de Chile dependiente del Ministerio de Educación.

Esta revista es distribuida a todas las bibliotecas públicas y a centros dependientes y relacionados con la Dibam, así como a instituciones académicas vinculadas a temáticas patrimoniales y de identidad.

Es posible adquirir **Patrimonio Cultural** en kioscos y algunas librerías. También está disponible a suscriptores (a un precio de \$4.000 por cuatro números), quienes la recibirán en sus domicilios.

Los números anteriores que no estén agotados, pueden ser comprados en nuestra oficina, ubicada en la Biblioteca Nacional.

La papa

y los mensajes perdidos

Patricio Heim R. ⁽¹⁾

La papa ha sido víctima de una conspiración. Una conspiración del silencio que la ha reducido al estatuto degradante de "recurso". Tal vez porque no se le suponen otras posibilidades que aquellas que representa su naturaleza humilde, latinoamericana y popular; un poco como la describe Neruda en la correspondiente Oda Elemental. La papa, sin embargo, clandestina y siempre fiel a su naturaleza, ejerce sus potestades de un modo subterráneo y subrepticio.

No parece que las mentes inclinadas a la especulación filosófica o a la poesía le hayan dedicado demasiada atención, a no ser para caer una y otra vez en el lugar común enunciado. Como si la papa padeciera de una opacidad simbólica. Pero ella se revuelve bajo

(1) Periodista





su ropaje polvoriento, escondiendo allí lozanías y misterios más propios de dama victoriana que de buena salvaje.

¿Es que acaso nadie repara en su impudicia solapada? ¿En sus rasgos equívocos, en los misterios de su reproducción subterránea? ¿Es que nadie es capaz de percatarse de los alcances satánicos que encierra el hecho de que la papa sea ciega y esté, sin embargo, llena de ojos?

Porque la papa es tan rica en connotaciones simbólicas como en posibilidades culinarias, y algo de ello se revela a través de nuestra habla. Así, decimos "es la papa", para decir que algo es pan comido, a *piece of cake*, una paparrucha, cosa de tirar y abrazarse. "Tener una papita" es dar en el clavo, descubrir una primicia, poseer la clave de algo. "Agarrar papa" vale tanto por entusiasmarse como por mostrarse crédulo e ingenuo. A nuestro alimento libado del pecho materno le llamamos también "la papa", y "papilla" a nuestros primeros manjares. "Caer como saco de papas", "tener los ojos como papa", "tener una papa caliente en la boca", "estar donde las papas queman" o la célebre "dos cucharadas y a la papa", por ir al grano, al meollo, que suponemos tiene que ver con dar un par de cucharadas preliminares, casi de cortesía a la cazuela, para pasar directamente a aquello que más hay de consistente en el plato. "Ser un papa frita" es ser banal y tontorrón como la comida chatarra, variante culinaria en que el tubérculo se transforma en una suerte de golosina.

Está también, por supuesto, la tan común papa del calcetín, analogía evidente, que surge rosada y descaradamente de las profundidades sombrías de nuestros zapatos como la papa vernácula emerge de la oscuridad de la tierra, para revelar algo a nuestro pesar, un desgaste, una irrupción de lo que debe permanecer cubierto. La papa del calcetín es motivo de escarnio y algo hay en ella de obsceno.

Y qué decir de aquellas expresiones donde la papa ya empieza a mostrar su aspecto más ominoso, como en el caso de "verle el ojo a la papa", que denota tanto iniciación sexual como comercio de la carne, y en el mismo tenor "el cabeza de papa" por el falo, con las ineludibles resonancias psicoanalíticas del asunto (falo, padre, sumo pontífice).

Por otro lado, aparecen los usos heterogéneos del tubérculo, aquellos que van desde sus posibilidades terapéuticas en la forma de zumo y de rodajas aplicadas sobre la frente como antipirético, pasando por su variante oracular en el tradicional rito de consultar la fortuna la noche de San Juan, arrojando tres papas debajo del catre; o el timbre de papa, precario e improvisado instrumento de grabado, y la siniestra papa explosiva, arma insólita y mortífera que, según me cuentan informantes fidedignos, es parte del arsenal guerrillero en Centroamérica.

Semejante riqueza de usos extra culinarios y posibilidades simbólicas sugieren que está llamada a más altos designios que su mera succulencia y su reconocida eficacia para combatir el escorbuto.

En francés, la papa es *pomme de terre*, manzana de tierra, lo que nos lleva a un punto interesante. La manzana opera en las antípodas de la papa, en la solvencia de una tradición simbólica eminente. Está la manzana bíblica, origen de la caída del hombre; la clásica manzana de las Hespérides; la manzana envenenada del cuento. La manzana de Newton. Y así, hasta nuestros días en que la manzana, asociada desde siempre con el conocimiento, adquiere cualidades heráldicas como logotipo de la más avanzada tecnología informática. Hasta la apoteosis de la actualización simbólica que representa "la Gran Manzana", epítome de la Metrópolis contemporánea.

¿No merece acaso la "manzana de tierra", reverso dionisiaco de la manzana apolínea, un estatuto similar? ¿No merece la papa tercermundista, ajena hasta hoy a los grandes relatos, su propia vindicación? ¿Dónde está la ciudad que pueda llamarse con orgullo a sí misma, "La Gran Papa"?

Preguntas que parecerán absurdas si sólo se ve de la papa, su cara vegetal y candorosa.

Si ha sabido entrar en nuestra habla y en nuestra imaginación con tanta maña y tanta certeza, debiéramos nosotros saber revestirla y saber desnudarla; entrar en su lenguaje subterráneo, aun cuando no sea más que gracias a una operación de inversión simbólica, de contraste. La papa debe ser símbolo de un lenguaje que emerge de lo profundo, de las raíces del inconsciente colectivo, para que empecemos a soñar con papas tal como soñamos con cuchillos o con terremotos, para que ella se transforme en amuleto, en un objeto de poder. Indagar en la papa que es autopoyética y clonática, semilla de sí misma y no portadora de una semilla.

"Rallar la papa", en definitiva, volver a ella una y otra vez. Rallarla y rayarla, cubriéndola de signos. Ver con ojos de papa aquello que sólo sucede en lo profundo.

Hay una novela de Alejandro Jodorovski, "El loro de siete lenguas" creo, donde aparece una cofradía llamada "La hermandad de la papa florida". De eso se trata, supongo, de mixtificar y mitificar, de recuperar sus secretos mensajes.

Por eso, termino estas notas con una cita algo extensa, cuya pertinencia tal vez no parezca tan evidente, pero que a mí se me antoja exacta. Es un poema del argentino Roberto Juarroz:

*Hay mensajes cuyo destino es la
pérdida,
palabras anteriores o posteriores a su
destinatario,
imágenes que saltan del otro lado de
la visión,
signos que apuntan más arriba o más
abajo de su blanco,
señales sin código,
mensajes envueltos por otros mensajes,
gestos que chocan contra la pared,
un perfume que retrocede sin volver a
encontrar su origen,
una música que se vuelca sobre sí
misma
como un caracol definitivamente
abandonado.
Pero toda pérdida es el pretexto de un
hallazgo.
Los mensajes perdidos
inventan siempre a quien debe
encontrarlos.*

Así, la papa ha sabido tal vez abrirse paso a su modo ladino en estas líneas. Parafraseando a Nietzsche, que sabía ver bajo el agua, "las papas vienen a nosotros deseosas de transformarse en símbolos", incluso por boca de un aprendiz de charlatán, como es el caso. Está ahí, bajo su disfraz inocuo, como Manuel Rodríguez, y creo que no se resigna al silencio vegetal, y reclama su espacio, su ciudad, su escudo de armas, aunque no sea más que en algún lugar de nuestro interior que no se localiza y que rehúsa los nombres. **P**

Sabrosuras de
la Nueva
América

La cocina mestiza⁽¹⁾

Eugenia Echeverría⁽²⁾

Cristóbal Colón, recién desembarcado en la Guanahani en octubre de 1492, escucha palabras nunca antes oídas, ve rostros color de cobre entre los árboles.

En las fiestas, que acontecen con frecuencia, los aborígenes cantan y bailan *areytos* al ritmo de tambores y panderos con la cabeza adornada de plumas y portando collares de huesos y de caracoles, aunque nota que algunos traen minúsculos adornos de oro en la nariz. El, que ha venido tras el oro, que cada diez palabras habla del oro en sus cartas a la reina, cree ver en esas narigueras indicios de futuras abundancias. También nota que estos festivos naturales se nutren de todo cuanto los rodea: raíces, tubérculos, insectos, gusanos, aves, animales de caza y acuáticos, roedores, animales. En el mar, pescan lisas, jureles, pargos; y en los ríos, róbalos, camarones, jaibas. Practicaban una alimentación totalmente compenetrada con su entorno ecológico.

Las mujeres dedican tiempo y energías a un reptil verde, que despellejan y asan con hierbas aromáticas. Es la iguana. Guanahani es lugar de las iguanas. Hay abundancia para echar al fogón y luego a la panza. Enorme era la variedad de frutas -absolutamente desconocidas para él- que los nativos agarraban de los árboles y comían a mordiscos o chupaban sin remilgos (...). Escupían las semillas por lo que las lluvias nocturnas y las tormentas, sin aviso previo, hacían el resto.

En palabras tan nuevas como la gente, con sonidos y sabores nunca antes imaginados, fue oyéndolos llamar *mahíz* o maíz, a una planta cuyas cañas crecían tierra adentro. El maíz -tan dorado como el oro que Colón deliraba por encontrar- era desgranado y molido para preparar una papilla que comían caliente.

Colón regresó a España en 1493, de vuelta de su primer viaje.

Los reyes lo recibieron en triunfo. Para dar prueba de su desembarco en las Indias, desfila con nativos que trajo especialmente y con frutos del Nuevo Mundo que ha llevado como prueba de fábula del descubrimiento: entre las piñas, el mamey, la yuca y el cacao, está el maíz, que se adaptó a las tierras de Castilla y también a las de Andalucía. Por el año 1500 hubo una gran siembra en Sevilla y desde ahí se esparció por Francia, Italia, los Balcanes y el norte de Africa.

Media España ve y escucha deslumbrada al Almirante de la Mar Océana. Todo el mundo quiere embarcarse. La reina y sus financistas le conceden 17 naves, con mil 200 hombres de primera categoría a bordo. Traerán caballos, mulas, puercos, becerros, cabras y ovejas a las nuevas tierras, porque vienen a poblar. En el Caribe, miles de puercos se dispararán monte arriba. Antes de que eso ocurra, muchos son descuartizados y comidos. De este modo, sin que nadie lo apunte en actas, empezará la cocina mestiza.

Porque la micro historia empieza por la comida. Vamos mezclando lo tuyo y lo mío, a ver qué pasa.

En la cocina mestiza, los sabores se cruzaron, como la gente, modificando, enriqueciendo, agarrando

peculiaridades propias, al paso lento de los años, que son muy lentos cuando de una buena cocción se trata.

La cultura gastronómica americana, multifacética, generosa, llena de gracia y alquimia, nace de ese primer cruce. Seguirá mezclándose cuando lleguen los negros esclavos desde el Africa. (...). Ellos introducen el colorido y la audacia en la sazón, de la mano del dolor del trasterramiento y del abuso.

Con los negros, otros europeos siguen llegando por la ruta que abriera el genovés. Al principio, todos comen lo que les ponen por delante, pero basta que agarren confianza para que vayan proponiendo cambios, diciendo 'en mi tierra se hace así', 'en mi casa se le pone tal cosa', 'en

Antes de que se cruzaran los peninsulares con las nativas, se mezclaron los ingredientes en el fogón. No cabe la menor duda que así fue: el hambre es la mejor consejera. Aquellos, ese mundo masculino terco y de paladar poco curioso, buscaban recuperar sus sabores, cansados de comer iguanas. Querían puerco en el asado, carne de vaca en el cocido. La cultura gastronómica americana, multifacética, generosa, llena de gracia y alquimia, nace de ese primer cruce.

mi aldea se le agrega tal otra'. Todos contribuyen a la olla grande de América.

Con los marinos del segundo viaje de nuestro Cristóbal se hacen a la mar labradores, carpinteros y artesanos, la gente común y corriente que hará el trabajo menudo, lo cotidiano de la conquista. [Y] la reina católica embarca a los primeros frailes, pensando en las misas. Con ellos manda semillas de caña de azúcar y cepas de vid. Qué bien. Apura el vino, para las misas.

España entra de veras en América, que todavía no tiene nombre, por las armas, el crucifijo y la mesa.^P



Brevísima
historia
gastronómica

Ricardo Nazer A.⁽¹⁾

Ingredientes de la comida local

Almacén de Roberto Baid - Valparaíso. 1895 - Archivo Museo Histórico Nacional.



En 1977, el historiador Eugenio Pereira Salas publicó su libro *Apuntes para una historia de la cocina chilena*⁽²⁾ donde expuso la siguiente tesis respecto de los orígenes de la cocina chilena:

"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 Francia" (pp.14).

Los productos alimenticios de los pueblos originarios, estimaba, provocaron un profundo trastorno en la dieta del mundo europeo, es así como:

"De los arbustos silvestres, el primero en ser utilizado fue el algarrobo, cuyos frutos habían servido a los nativos del norte, desde tiempos precolombinos, para preparar una clase de aloja y cierto pan. Según el cronista Oviedo y Valdés, las tropas del adelantado don Diego de Almagro "recogieron en cantidad e se hizo de ellos miel y para sostener a la gente", en la malhadada expedición descubridora de 1535.

"El algarrobo nortino tenía su réplica en el sur, en el árbol del "pehuén", que suministraba a los mapuches una harina grumosa, apta para tortillas y sopas.

"De las plantas de cultivo, el zapallo y la quínoa -especie de arroz- fueron las que más rápidamente asimiló el paladar de los conquistadores. Las calabazas, las ollitas

criollas, gozaron pareja "estimación entre indios y españoles que desde el principio han hecho uso de ellas en las mesas", al menos así lo asegura el jesuita Gómez de Vidaurre.

"La trilogía más importante es, sin duda, la de: maíz, papa y fréjol, los aportes más trascendentales de la agricultura americana a la cocina europea.

"El maíz -vocablo que deriva de la voz haitiana maíz- fue el pan nuestro de cada día de los indígenas. Los españoles lo aprovecharon desde el primer momento y pasó rápidamente a España. Ya en 1500 se celebraban fiestas en Sevilla para festejar su arraigo en la península, pero como pienso para los animales.

"La papa, nombre que diera, al parecer, Cieza de León en 1550, a este tubérculo precolombino, y el frejol o purutu, constituyeron las fuentes primordiales de la dieta aborigen y criolla. Desde 1548 se sembraba "maíz, fréjoles, papas y zapallos", en las chacras de Santiago" (pp.17-19).

Sin embargo, el mundo indígena no sólo hizo un aporte en productos, sino que también en un conjunto significativo de platos que, hasta el día de hoy, son servidos en las mesas chilenas:

"El guiso era abundante y fue en su preparación donde demostraron su eficiencia las cocineras indígenas. Los más usuales surgieron del empleo del choclo y de la papa.

"La huminta o humita es el más importante. El cronista Gómez de Vidaurre nos trasmite la receta primitiva: "Se hace con maíz fresco y tierno y aún de leche, cortando primero con un cuchillo sus granos sobre la mazorca y majándolos entre dos piedras lisas como preparan el cacao los chocolateros. La masa jugosa y como leche que proviene de esto, la aliñan con buena grasa, sal y algunos con un poco de pimienta o azúcar sola; repártenla después en tantos panecillos, los cuales envueltos en las hojas más tiernas de los mismos choclos, los cuecen en agua hirviendo o los asan al horno".

"Siguen en jerarquía y en antigüedad, la chuchoca y el pilco".

"La chuchoca, según la forma tradicional, se preparaba del maíz maduro, el que "después de un ligero cocimiento al horno lo rompen" gruesamente, moliéndolos después entre piedras. "El pilco, era el maíz asado entre brasas, previamente cocido en carne o con los granos enteros y aún tiernos". La forma más común de preparar la papa era el loco, guisado de papas y otros aderezos que se sirven en un plato con una cuchara de lo mismo" (pp.23-24).

El español, por su parte, introdujo al territorio americano el ganado vacuno, el cerdo y las aves de corral conjuntamente con la tradición para faenar, conservar y preparar la carne que, mezclada con productos vegetales americanos dió origen al plato más autoctono y sabroso de nuestra cocina: el charquicán:

"La faena en la ramada de matanzas volteaba unos mil bueyes gordos y su charqui se destinaba al aprovisionamiento de los buques surtos en Talcahuano. Tenía lugar durante los meses de febrero y marzo. Las cuadrillas estaban formadas por un matancero, un palanca, un palanqueta y un arrenquín.

"La faena duraba dos días. Primero se despostaba el animal, sacando -al sistema antiguo- presa

(1) Historiador

(2) Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago: Universitaria, 1977. 156 p.

por presa; luego venía el charqueo, y con mucha pericia, con un cuchillo semejante al machete con pala muy ancha se empezaba a desdoblarse la carne apilando las trolas con el tajo hacia arriba. Terminaba con la salazón en las esteras recubriendo cada trola con sal para su cocción.

"Al día siguiente el charqui estaba listo para tenderlo al sol, teniendo cuidado que quedara siempre el tajo hacia arriba. Al darse término a la delicada operación venía la fundición de la grasa, teniendo en cuenta únicamente las empellas; las grasas de interiores, incluso las riñonadas, se consideraban sebos y se destinaban a la fabricación del jabón.

"Después de la fundición de las grasas se sacaban los chicharrones, que se envolvían junto con el charqui, en la propia panza del animal. La faena terminaba con una gran fiesta familiar y doméstica en que la concurrencia probaba los diversos tipos de charqui y sus guisos. (...) El charqui tuvo incidencia en la gastronomía en la forma del sabroso guisado del charquicán, el charqui frito y la mazamorra. Pero su empleo dio origen al plato abundante por excelencia de la alimentación colonial, el Valdiviano (...) compuesto de charqui, grasa y ají, luego los santiaguinos fueron agregando "aceitunas, rayuelas de naranjas agrias", para darle mayor condimento" (pp.37-40).

Durante los siglos XVII y XVIII, la cocina colonial alcanzó una identidad en nuevos platos y bebidas, en los que es posible observar la consolidación de una cocina criolla:

"La alimentación popular del siglo XVIII consistía en "harina, charqui, fréjoles o porotos con sal y ají o pimienta seca". En una cuenta de los gastos de una trilla en Colina, en 1786, vemos que se dio a los trabajadores: charqui, vino y aguardiente y tres cuartillos de miel. Esta frugalidad cotidiana se compensaba en los días de fiestas, en las ramadas o en las fondas, donde el pueblo comía sus guisos favoritos: la carne asada al palo; las guatitas; los caldillos; la carbonada, de origen mendocino, según afirma Vicuña Mackenna; la cazuela, derivada de la olla podrida española; el mote; el pescado frito, especialmente la pescada "que alrededor de 1760, don Luis Lisón enseñó a comer a los chilenos, pues antes se botaba"; los chupes, de origen peruano.

"Las masas fritas y al horno fueron, igualmente, de gusto general. Las formas más conocidas son la empanada y la sopaipilla.

"La empanada figura en la gastronomía española desde el siglo XIII y era de uso común en Europa. Aún se conserva en Baviera la voz »panada«. La empanada europea de masa de hoja, se transformó en empanada criolla, horneada con grasa y rellena con el pinu (voz indígena) para designar el picadillo de carne, cebollas, pasas, huevo y ají." (pp.59-60)

"Las bebidas espirituosas más conocidas en el siglo XVIII fueron: el vino, el chivato, la chicha o chichita, la mistela, y entre las especialidades regionales o caseras el chinchivi (la *rootbear* o jengibre inglés), la aloja y la horchata, la chicha de manzana y de maqui.

"El vino chileno había alcanzado en el siglo XVIII la fama que tiene todavía en los mercados. "Es mucho y muy singular -escribe Miguel de Olivares-; pero el de la ciudad de Concepción no sólo es

"Desde mediados del siglo XIX el país, a través del libre comercio, recibe en sus costas no sólo nuevos productos y mercancías sino también la migración de ingleses, franceses, alemanes y de gente de otras nacionalidades, quienes se instalan en los puertos y ciudades introduciendo nuevas costumbres en el comer y una comida más refinada".

de mejor calidad que los demás de Chile y de toda la América, sino que no reconoce ventaja a alguno de los suaves y generosos del mundo, a voto de los que entienden en esto, en especial de los extranjeros, los cuales muchas veces experimentan en sí las dulces traiciones de este licor, que después de adular a la vista, al olfato y al gusto por su olor, fragancia y suavidad, muestra los efectos de su robustez, en que saca de juicio a los que lo beben con menos traza y apetito. Los franceses tienen singular afición a la ciudad de Concepción y afirman sin embozo, que es a causa de la excelencia de sus vinos" (pp.63-64).

Con gran intuición, Pereira Salas da cuenta cómo desde la Colonia la máxima muestra de cariño y atención que podía hacerse a un invitado era una buena comida. Surge así una tradición que, hasta el día de hoy, caracteriza a los chilenos: con comida hacemos cariño y llevamos agua a nuestro molino.

"En la Colonia la comida fue el supremo toque de homenaje y de cariño. Desde el bautismo hasta el velorio, había la consabida ceremonia culinaria que fijaba la rigurosa etiqueta. "Aun para obtener el título de Doctor en la Universidad de San Felipe, los reglamentos fijaban que el candidato debía enviar "a las casas del Rector, maestro de escuela, decano, padrino y tesorero, un azafate de dulces cubiertos que no baje de ocho libras, con su frasco u olla de helados a cada uno. La noche de la lección aunque sea reprobado el graduado, dará a cada uno de los 16 examinadores, dos platos de dulces que no baje de cuatro libras cada uno, y a los doctores un plato del mismo peso a cada uno, y dos layas de helado y nada más" (pp.54).

Desde mediados del siglo XIX el país, gracias del libre comercio, recibió en sus costas no sólo nuevos productos y mercancías sino también la migración de ingleses, franceses, alemanes y de gente de otras nacionalidades, quienes se instalan en los puertos y ciudades introduciendo nuevas costumbres en el comer y una comida más refinada:

Hubo también en el país una "belle époque" gastronómica afrancesada, período del champañismo

lo designa Rodríguez Mendoza. Los templos más concurridos de esos años fueron el Hotel Santiago, de don Alejandro D'Huicque, cocina francesa que tuvo que sufrir los embates de la concurrencia al baile organizado por el intendente, don Benjamín Vicuña Mackenna, para la inauguración del Mercado Central, en 1872. Pero, sin duda, todas las familias pudientes mantenían un cocinero iniciado en los misterios del Cordon Bleu" (pp.107)

"Hacia mediados del siglo el influjo de las colonias extranjeras bifurcaron los estilos gastronómicos, monopolizados por la cocina francesa.

"De las provincias del Sur colonizadas por los alemanes vinieron, además de las salchichas, inventadas según la tradición en Viena por Juan Lohner, oriundo de Frankfurt que le dio nombre al producto; los variados tipos de las cecinas, los sabrosos kuchen y tortas y al auge de la cerveza que llevan a su apogeo, Joaquín Plageman (1859); los hermanos Hofman de Limache (1883); los hermanos Andwanter de Valdivia; y la densa malta Kubler-Cousiño, que difundieron el espumoso schop o los variados tipos de Pilsener, Malta y Lager. En La Serena se distinguió Ricardo Flotow (1864).

"Don Adolfo Dreckman y su hijo Luis prestigiaron, en Santiago, la comida alemana y difundieron la moda de los "crudos" y los "tártaros", el bistec alemán y las escalopas a la Bismark. Mucho contribuyó también a la sociabilidad masculina de esos años el simpático Carlos Wiese, del Café de la Bolsa".

"La colonia italiana hizo triunfar en Santiago, Valparaíso y Concepción la infinita gama de las pastas, tallarines, tagliatellis, ravioles, etc., de acuerdo con las especialidades típicas regionales de la larga península apenina. Fama adquirió por su interminable menú de 10 platos que no pagaba el capaz de consumirlos todos, el Restaurant Coppola, piedra de toque de los gourmands de antaño.

"La comida china se expandió desde las provincias del Norte. El primer restaurante de esta nacionalidad que tuvo fama fue el Tong-Fang de la calle Huérfanos, de tipo pekinés, al que se agregan más tarde las especialidades de Cantón y de Sechian y chino-peruana.

"España reconquistó su posición gastronómica debido a la fuerza de los clubes sociales hispánicos y a los desafíos del simpático y anárquico Eustaquio del Barrio, animador del verdadero Hotel Español y los pelotaris vascos del Frontón; que rehabilitaron las paellas, arroz a la valenciana, el bacalao a la vizcaína, el ajo arriero, las fabadas, etc., parte integrante del menú doméstico contemporáneo.

"(...) La nación británica trajo a Chile las opulentas vajillas Chippendale, los muebles de Mapple y el uso del frac y del smoking. En la gastronomía se les debe, como hemos visto, el hábito del té, que alcanzó favor popular, arrinconando al mate criollo a las apartadas regiones agrícolas. Agregaron al desayuno el quaker y el porridge para resistir las largas vigiliadas entre un leve desayuno temprano y el almuerzo del mediodía" (pp.96-98).

Así, la cocina chilena mezcló, modificó y adoptó, hasta transformarse en lo que conocemos hoy que, al igual que todos los aspectos de la cultura, continúa su movimiento y cambio constante. P

Identidad y lenguajes

Gramática de los Sabores

Luis Campos M.⁽¹⁾

Hace mucho tiempo, Antelme Brillat-Savarin -dandy francés- planteó su conocido aforismo: “dime qué comes y te diré quién eres”. Siguiendo su ejemplo, me permitiré reflexionar sobre lo que expresan las culturas a través de la comida. Y, más bien, del cómo a través de la selección, preparación, consumo y conservación de los alimentos -el ámbito de lo culinario- podemos apreciar la identidad y la fuerza distintiva de un pueblo.

Para comenzar, es necesario pensar que al cocinar y al alimentarnos nos planteamos de la misma manera que con respecto al lenguaje. Tenemos un sinnúmero de sonidos posibles para realizar con nuestro aparato de fonación, o de letras con nuestros signos escritos. De estos, cada cultura sólo selecciona algunos y los convierte paulatinamente en sonidos y signos propios que, combinados también de una manera particular, van a dar en palabras, frases y sentencias. Es decir, su propia lengua, su idioma distintivo. Lo mismo con la música, donde existen elementos sonoros que arbitrariamente se constituyen como básicos, las notas musicales, y que por medio de su uso, repetición y aplicación constante forman una verdadera gramática acústica.

En el caso de lo culinario, recordemos que existen libros de cocina repletos de recetas, una forma de poner bien la mesa; un orden de los platos servidos; sonidos o crujidos que debe emitir una comida; una estética de colores y, lo fundamental, un aroma y un gusto particulares, mezcla de todo lo anterior, compenetrado para producir una alimentación rica y variada, esencia de la humanidad. Estas combinaciones también obedecen a una gramática, a una forma de expresión y de comunicación de sentidos: lo culinario.

Porque ningún elemento seleccionado en una cultura será carente de sentido o vacío de significación. Los alimentos sirven como vehiculadores de sentidos, siendo eficaces para comunicar y comunicarnos, sin que sea necesario remitirse al lenguaje hablado o escrito. Un aroma puede decir muchas cosas, lo mismo que marcar distancias o estatus entre las personas. El lugar de la mesa donde es ubicado alguien para comer, el orden que indica a quién se le servirá primero y la cantidad de comida para cada comensal, todo sirve para marcar jerarquías o diferencias de género, haciéndose evidentes muchos significados.

La comida, entonces, es una especie de lenguaje, del cual todos usufructuamos y que todos debemos aprender. Y como cada cultura enseña sus propias costumbres y significados, así también sucede que nos señala qué debemos comer y qué es preciso dejar de lado.

de posible a comestible

Lo anterior me lleva a definir un concepto de cocina un poco más amplio del tradicional, por lo general circunscrito a las transformaciones asociadas al fuego y sus derivados.

Entenderé aquí por cocina el proceso de transformación real o virtual que sufre un elemento dado de la naturaleza, y que lo sitúa dentro de la categoría de lo comestible, ya sea por medio de meras operaciones mentales asociativas, o por complejas formas de transformación e ingenio que, incluso, pueden llegar a durar muchos años antes de completar su perfecta forma alimenticia. No importa, en este caso, si para finalizar el proceso sea necesario asar, hervir, pochar, gratinar, sacrificar, salar, o simplemente trozar, pelar o hasta sólo oler el elemento culinario.

Sin duda esta transformación tuvo como importante base el dominio del fuego, transformador por excelencia que, aplicado directamente a un elemento de la naturaleza lo vuelve comestible. Mediatizado por cántaros, agua, humo, y procesos como asado, tostado, ahumado y hervido, es el principio de la transformación culinaria. Pero no hay que olvidar que son muchos los procesos suficientes para convertir algo de posible a realmente consumible y consumido. La idea es transformar, en nuestras mentes, algo que está fuera de nuestro dominio trófico y tornarlo alimento. Esa es, a mi juicio, la base principal de la cocina: el separarnos por diversos procesos de nuestra ya determinada prescripción alimenticia y comenzar a pensar en un mundo en donde todo puede ser consumido si se lo somete a los procesos adecuados.

Vegetales, animales, insectos, hongos y hasta bacterias, no son sino sustento material que espera ser incluido en un código culinario y pasar, entonces, a tener significado; ser transformados de meros elementos de la naturaleza en alimentos de una cultura. Este proceso es evidentemente colectivo y público, porque los mismos significados asociados a nuestra visión de mundo son públicos. De hecho, lo culinario tiene su validación en la ejecución, en lo que consideramos el consumo del alimento, en los efectos que produce. Esta operación humana trasciende desde el sentido de lo individual al culto de lo social, a aquello denominado la comensalidad: el sentarse a degustar juntos algo que ha sido preparado para alguna especial ocasión, siendo estos antecedentes los que asocian tan estrechamente comida y ritual. Ambos rememoran momentos anteriores, cuando otras personas -siguiendo los mismos procesos- llegaron a las mismas conclusiones y sabidurías transmitidas.

Lo social y lo culinario están tan imbricados, que algunos autores han puesto a la cocina en el inicio de la propia actividad humana; es decir, cuando un conjunto de primates se reunieron por primera vez a transformar un elemento en comida, lo cocinaron y luego transmitieron la receta de generación en generación.

Esta idea de receta nos genera la idea de cultura, de la intervención humana en la naturaleza y la separación evidente de los mecanismos genéticos para resolver los problemas de supervivencia de la especie. La idea de receta habla de la transmisión de padres a hijos, o mejor dicho de madres a hijas ya que, en la mayor parte de las culturas conocidas, la transformación de los alimentos es preferente y cotidianamente una labor femenina.

Lo importante de esto es que con la cocina se inventa un nuevo código de comunicación. Pero también el que este código, por más fijo que sea, está sujeto a la improvisación y a las nuevas experiencias, a los elementos y técnicas que estén a disposición. Tal como las invenciones tecnológicas más sofisticadas, las variantes en la cocina son producto de una profunda observación de los procesos naturales (quizás

antecediendo a la misma ciencia), del descubrir las propiedades de ciertos elementos y los mecanismos más adecuados de su transformación.

lo nuestro y lo ajeno

Pero también muchos descubrimientos culinarios se deben al azar, al olvido, a la cercanía de bacterias desconocidas, a estados de ánimo, a necesidad, a crisis de la naturaleza y a otras tantas razones que llevan a un grupo de personas a transformar el medio ambiente en hecho alimenticio, inscribiendo a través de la cocina su particular forma de ser y de enfrentar el mundo. De ahí la estrecha relación entre comida y cultura y la profundidad de lo que planteaba el viejo noble francés: al cocinar estamos seleccionando elementos que otros jamás osarían en siquiera pensar como alimento. Baste pensar para un chileno en juntar leche, palta y azúcar, o para un brasileño comer la palta con sal, para darse cuenta de lo arbitrarias que son las cuestiones culinarias.

Es por eso que muchos de los gustos alimenticios de los otros nos chocan, pues tendemos a transformar estos elementos culinarios en formas identitarias externas, en representaciones colectivas de nuestra propia identidad, ya que para sentirnos como un todo, para tomar conciencia de que somos una familia, una tribu, un pueblo o una nación, necesitamos saber que tenemos ciertas cosas en común que nos representan, que las identificamos como propias y que, visiblemente, nos indican el sentido de pertenencia a nuestra colectividad.

La ropa, el mismo lenguaje, algunas veces los rasgos físicos, la manera de construir las casas, son elementos tangibles, usados de manera tal de servir de señas en nuestra identificación como seres gregarios. Y la comida no es una excepción. En ella también se fijan los sentidos de lo social, la pertenencia étnica o la idiosincrasia de un pueblo, aquello que lo caracteriza y lo diferencia

de los otros. Necesitamos inscribir nuestros alimentos con el rótulo de "mis alimentos", aunque sepamos que el aguardiente de uva existe en cientos de países y que las empanadas, los porotos, o el mote con huesillos, están presentes en otras naciones.

Como toda colectividad no puede prescindir de ritos ni de rutinas para su perpetuación, la cocina se ha transformado en uno de los principales elementos ceremoniales que guían el actuar de las personas por su mundo. Desde la misma receta de cocina, hasta la idea de generar acuerdos de las más diversas índoles sancionados a través de la comida, lo culinario es utilizado como un perfecto vehiculador de sentidos y sentimientos, de confianzas y de respeto.

Como en un rito religioso o una ceremonia pública, al cocinar transmitimos no sólo olores y gustos, sino emociones, rabias e intenciones profundas, plasmadas en los alimentos en la medida en que los oficiantes rituales -cocineros y cocineras- se esfuerzan en su preparación. Y en la medida también en que los comensales ejecutan ávidamente su consumo.

La misma idea del sacrificio ritual está por detrás de estos sentidos de lo culinario: el hecho de ofrecer algo a los dioses, a los antepasados, a nuestra colectividad, al otro que viene llegando de lejos; compartir aquello que es mi sustento, desplegarlo frente de esta persona que, por lo mismo, no debe rechazarlo.

Cualquier negación puede interpretarse como un rechazo de la acción ritual en conjunto, un rechazo a mis prácticas, a mi manera de entender el mundo entregada voluntariamente; de rechazo, también, a la necesaria apertura al intercambio y a la alianza que, a corto o largo plazo, deberá ser devuelta, en lo que se conoce como reciprocidad. **P**

Chicatanas

(Hormigas cabezonas, Oaxaca, México).

Las Chicatanas son las hormigas reinas de las Arriera. Tienen alas y aparecen en gran cantidad con las primeras lluvias de cada temporada. Una vez al año, aguardando el delicioso manjar, los negros, mestizos e indígenas esperan que vayan cayendo las preciadas Chicatanas cerca de las luces encendidas y con grandes tambos con agua. Las ponen en el agua para que no puedan volver a volar y luego las tuestan en el comal con un poco de sal. Allí estas pierden sus alas y quedan listas para ser consumidas enteras, o sólo quitándoles la cabeza y las tenazas; ya sea preparadas en tamales o en mole. Para el mole deben ser molidas y fritas con un poco de manteca y chiles, y consumidas junto con carne de res o de puerco.

Por la alegría y el gusto con que morenos e indígenas se refieren a ellas, no son sólo una comida sino que, simbólicamente, representan el momento ansiado de la llegada de las aguas para iniciar con los cultivos; es decir, es la materialización, a través de la ingestión, del mismo cambio de estación.

(Recopilación de Luis Campos en Pinotepa Nacional, Oaxaca, México).



Los frutos
de la madre mar

Mamacocha

Donald Jackson S.⁽¹⁾

Ella guarda en su vientre, celosamente, un sabroso jardín de recursos. Los primeros en descubrir este secreto de *Mamacocha*, la madre mar, fueron las pequeñas bandas que, asentadas a lo largo de la franja costera de la costa sur del Pacífico -hacia los 10.000 años antes del presente- se enfrentaron a un extenso litoral de frías y agitadas aguas, cuyas bondades alimenticias gozamos hasta el día de hoy.

Excavaciones arqueológicas realizadas en el litoral chileno atestiguan extensos campamentos que, ocupados tal vez por algunos días o semanas, aparecen a la vista como amplias acumulaciones de conchas o voluminosas estructuras monticulares. Son antiguos y sorprendentes basureros, cuyos desechos esconden, fragmentariamente, las vidas de hombres y mujeres que entraban y salían de la mar. Los conchales son la evidencia material de un modo particular de existencia, poderosamente arraigado al aprovechamiento del borde costero. El estudio de estos sitios arqueológicos ha permitido el registro de algo más de treinta especies de moluscos. Muchos son consumidos actualmente; otros, indican hábitos de consumo diferentes; o hablan de cómo hemos desaprovechado la diversidad de la costa. Aparecen con frecuencia locos, lapas, machas, almejas, choritos, lilihuenes, apretadores, locates, ostiones y navajuelas. Y también erizos, no siempre abundantes, ricos en grasas y acompañados de su mítico efecto afrodisíaco. Los crustáceos están representados tanto por varios tipos de jaibas, como por el sabroso y primitivo picoroco. Pequeñas vértebras y espinas, a veces calcinadas por el fuego, muestran numerosas especies de pescados, entre ellas el borrachillo, que luego de ser consumido genera una somnolencia irresistible; la jerguilla, por cuyo olor penetrante bien le cae el apodo de 'hediondillo'; el infaltable jurel, la cabrilla, el blanquillo y la vieja. No podían faltar los mamíferos marinos como lobos, chungungos y ocasionales ballenas, rica fuente de esas proteínas que los moluscos escasamente proporcionan. Entre las aves, el pingüino, el pato yeco y el pelícano.

En su seno, estos ricos basureros prehistóricos guardan, junto a los restos marinos del consumo humano, una sencilla y eficaz tecnología. Aparecen artilugios de pesca como desconchadores, chopes, pesas, anzuelos, poteras, proyectiles y varios tipos de arpones desprendibles que retan el ingenio humano. Ellos atestiguan, al compararlos con los actuales aperos de pesca utilizados por los pescadores artesanales, lo poco que hemos innovado en las artes del mar. O, visto desde otra mirada, hablan de la gran eficacia de las viejas tecnologías.

Preservan también -los conchales- la huella imperecedera de algunas formas de consumo. Es frecuente encontrar, entre

sus estratos y capas, pequeños emplantillados de rocas que, con claras evidencias de exposición al fuego, hacen pensar que luego de calentadas servían de cocina, del mismo modo como hoy es preparado el curanto. Sobre estos fogones eran dispuestos los frutos del mar y, en torno a ellos, probablemente y en más de una oportunidad, *Mamacocha* recibió el agradecimiento por una abundante pesca afortunada.

Al parecer, los cambios climáticos ocurridos durante la transición Pleistoceno-Holoceno llevaron

Los conchales son la evidencia material de un modo particular de existencia que, poderosamente arraigado al aprovechamiento del litoral, hablan de una obstinada dependencia a las profundidades infinitas del mar.

a la extinción de los grandes mamíferos que, como el milodón, el mastodonte y la paleolama, constituyeron la base alimenticia de los cazadores especializados de fines del Pleistoceno. En consecuencia, los grupos humanos reorientaron la dependencia alimentaria hacia recursos más pequeños y diversos.

El litoral apareció como un medio de alta productividad primaria. Ubicado después de los bosques húmedos, estuarios y arrecifes, posee una biomasa de gran diversidad. Y, en especial, la costa Pacífica, ricamente alimentada por los nutrientes de las aguas surgentes del fondo marino. Así, los recursos marinos constituyeron, desde siempre, un foco de atracción para hombres y mujeres asentados en el borde costero, ya sea como fuente primaria de subsistencia como para la provisión de elementos y materias primas que adquirieron, con el pasar del tiempo, contenidos mágico religioso.

Esta armoniosa relación con los recursos marinos ha persistido hasta el día de hoy. Aunque sin balsas de cuero de lobo ni buceo a pulmón, los patrones culturales de recolección, preparación y consumo parecen congelados en el devenir de los tiempos, demostrando una persistencia, casi obstinada, de la tradicional dependencia de la *Mamacocha*, la madre mar. **P**

(1) Arqueólogo.



Ollas a la calle

Delia Pizarro SM.⁽¹⁾

El historiador Gabriel Salazar destaca que, gracias a cocinar, las mujeres del mundo popular logran independencia y protagonismo social en dos momentos de la vida de Chile: las chinganas, en el siglo XIX; y las ollas comunes, de 1980.

Foto original de mujeres cocinando. Archivo Museo Histórico Nacional.

Aunque tradicionalmente es considerada un espacio femenino, en sus investigaciones, Gabriel Salazar descubrió que la cocina no puede pensarse sólo como el lugar de confinamiento de mujeres donde, entre cucharones y ollas, transitan desde la preocupación por la subsistencia hasta el refinamiento de sabores y aromas.

Dos son los momentos en que la mujer del mundo popular y sus destrezas culinarias tuvieron un papel fundamental en la generación de una sociabilidad particular y en la creación de identidades: durante el siglo XIX, en las ramadas o chinganas; y en el XX, en las ollas comunes de los años '80.

Salazar establece un paralelo histórico: "En el siglo XIX el modelo vigente era liberal, había puertas abiertas para el comercio y capital extranjeros, y el régimen portaliano era autoritario y represivo. En este período, los hombres populares no tienen empleos estables y son malos proveedores de una familia. Si comparamos, en la época de los '80 pasa algo muy parecido. Hay un régimen liberal, autoritario, hombres sin 'pega'; por tanto, existe crisis de los proveedores masculinos. La mujer sale a la calle y levanta ollas comunes".

repúblicas independientes

Las guerras y la crisis económica, en las primeras décadas del siglo XIX, provocaron que familias enteras se desplazaran. Los hombres deambulaban de un lugar a otro en busca de trabajo, mientras las mujeres solas se instalaban en los suburbios de las ciudades y solucionaban sus problemas de subsistencia pidiendo o comprando un terreno, o "arranchándose" a la mala.

La cocina –afuera del rancho- fue punto de parada para comida y alojamiento de cientos de vagabundos. Y así nació la chingana. "Ese hombre puede ser muy machista –analiza Salazar- pero no tiene espacio privado y busca algo que lo asemeje. Lo encuentra en el hogar de una mujer sola. Surge un hogar abierto, donde no hay un proveedor, sino centenares". Entonces, aparece un fenómeno interesante, donde "la mujer es una madre abierta; su espacio privado es, al mismo tiempo, público. Y, en rigor, un espacio privado que se hace público, es comunitario".

En las ramadas o chinganas, las mujeres vendieron empanadas, pan, frituras, cazuelas, frutas, verduras, helados, pasteles, alcohol. Y también ofrecían baile, música, juego y sexo, en un lugar donde los hombres intercambian experiencias y confabulan sobre robos o trabajos. Paralelamente, las mujeres se acostumbraron a tratar con múltiples personajes, cultivando un amplio lenguaje y una fuerte personalidad. Dominó la figura de la mujer independiente, con relaciones populares abiertas, libres y atrevidas.

Fue, precisamente, esa libertad en las costumbres lo que motivó a las autoridades a perseguir a las chinganeras. Hay que sumar –dice Salazar- el éxito económico del negocio, que abrió el apetito municipal: las patentes, poco a poco, subieron de precio. A fines del siglo XIX, las chinganas desaparecieron.

nueva ciudadanía

Con un siglo de diferencia, las ollas comunes de los '80 fueron otra manifestación donde las mujeres encontraron una forma de independencia y liderazgo. La cocina salió a la calle y, nuevamente, lo privado se volvió comunitario.

En ese nuevo espacio, la mujer fue un líder comunitario, lejana a la figura de la típica dueña de casa: "Las pobladoras aprendieron a asociarse entre sí para ir resolviendo, ellas mismas, sus problemas. Aprendieron a superarse, unas con otras. En un plano de igualdad, con transparencia, rotándose las tareas y los cargos. Y a esto lo llamaron 'participar' ". Así, describe Salazar este fenómeno en el cuarto tomo de su *Historia Contemporánea de Chile*, publicado hace unos meses en conjunto con Julio Pinto.

A diferencia de las chinganas, las ollas comunes no integraron al hombre. "El hombre, de una u otra forma, venía de una etapa en que era un buen proveedor. De 1938 a 1973 tuvo trabajo, sindicato, ley previsional, asignación familiar y poder político. Al salir de esa época y encontrarse desempleado, la mentalidad masculina se sintió humillada frente a las ollas comunes. En la práctica, sirvieron para las mujeres y los niños que no tenían recursos, y para uno que otro hombre", explica Salazar.

Otra vez, la mujer popular asume una personalidad pública: "Aparece un feminismo que no es el de clase media sino que se relaciona con organizar los recursos escasos para resolver problemas de la comunidad. Las ONGs la ayudan y la educan, y así se desarrolla como ser muy significativo desde el punto de vista organizacional. Adquiere capacidad de gestión, de administración, de manejo de recursos y para hacer *lobby* ante las autoridades". Fue un proceso de liberación de la mujer pero más que eso, de consolidación –plantea el historiador- de "un nuevo tipo ciudadano", comunitario, local, que actúa por sí mismo y no depende de los partidos políticos.

Con la democracia, las ollas comunes cerraron. Muchas de las mujeres que las integraban montaron microempresas de alimentación, y otras volvieron a sus casas. Pero Salazar ha detectado que las pobladoras no han perdido las habilidades: "Ellas saben que en cualquier momento se organizan de nuevo, y aparecen liderando". **P**

Las leyes dietéticas del **kashrut** judío⁽¹⁾

A lo largo de la historia de los judíos, su religiosidad creó una atmósfera espiritual en torno a la comida y le otorgó especial importancia, ya que las leyes dietéticas del *kashrut* han sido factor significativo de influencia en sus estilos de cocina.

Hasta muy avanzado el siglo XVIII, esas leyes fueron observadas mundialmente por todos los judíos; y sólo, en los países orientales, ellos siguieron siendo totalmente observantes hasta fines del siglo XIX. Hoy, las leyes son respetadas de acuerdo a las diferentes costumbres locales.

Las prácticas que implica el respeto a esas leyes y la forma en que ellas han actuado como barrera frente a la convivencia con no-judíos, fomentaron la exclusividad, la separación y aseguraron la perpetuación de una identidad y de un modo de vida.

De acuerdo a la tradición, las bases del *kashrut* le fueron reveladas por Dios a Moisés entre los Mandamientos dictados en el Monte Sinaí y que forman parte de la *Toráh*. Fueron interpretados, elaborados y expandidos por sagas judías y comentaristas rabínicos, cuyas observaciones están registradas en el *Talmud*, libro de la Ley y la Tradición.

Las leyes del *kashrut* tratan de lo *kasher* (permitido) y lo *trefah* (prohibido); de la preparación de la carne, evitando el consumo de sangre; y de la separación de los productos cárneos de los lácteos.

Todas las frutas y verduras son *kasher*, de acuerdo a la declaración bíblica 'te doy todas las plantas que dan semillas en todas partes de la tierra, y todo árbol que dé frutos que contengan semillas'.

Los animales que rumian (herbívoros que comen el pasto y las hojas) y que son patihendidos (que no pueden agarrar presa y por eso no pueden ser carnívoros) son considerados limpios y *kasher*. Todos los otros animales –incluyendo cerdos, conejos, caballos y animales de presa– son considerados sucios y están prohibidos, al igual que las criaturas muertas por causas naturales o por enfermedad.

Del mar, solamente pueden ser comidos los peces que poseen aletas y escamas. Pero desde la llegada del microscopio, el estado de algunos es controvertido, porque es posible ver pequeñas escamas antes invisibles a simple vista. La lista de peces y mariscos prohibidos o *trefah* incluye el esturión, el pez espada, el tiburón, la anguila, todos los mariscos y crustáceos, los erizos, el pulpo y los calamares.

La sangre es *trefah*, porque según las preceptos bíblicos "no se debe comer la carne que contiene su sangre vital", y "no se debe comer la sangre, porque el alma reside en ella". Por eso, los animales deben ser muertos de manera ritual (*shehitah*) cortando la garganta para dejar

que la mayor cantidad de sangre posible se pierda. Los animales grandes deben ser faenados por profesionales hábiles (*shohet*) con un cuchillo bien afinado y de un solo golpe, que debe cortar la tráquea y la vena yugular en el mismo momento para causar el menos dolor posible. En el rito, el *shohet* debe decir "bendito sea Dios, rey del universo, quien nos santificó con sus mandamientos y nos mandó a hacer las matanzas (*shehitah*)".

Para que la carne sea *kasher*, todos los rastros de sangre deben ser eliminados: la carne es remojada en agua fría por media hora, siendo después salada y dejándola drenar por una hora antes de lavarla de nuevo, tres veces, en agua fría. Un método alternativo, empleado para el hígado, es la cocción a la parrilla.

La orden de la Biblia "No se puede bullir el cabrito en la leche de su mamá" fue interpretada por los *rabbis* y sabios compiladores del *Talmud* entre los siglos II y V como una separación completa de la carne y de la leche. Los alimentos que contienen una no deben ser consumidos en la misma comida con los que contienen la otra. Tampoco pueden ser cocidos al mismo tiempo y deben estar separados desde el almacenaje hasta la cocción, la consumación y el lavado de los platos. En las casas observantes existen dos juegos de utensilios, platos, cuchillería, servilletas y paños para los dos tipos de comidas.

Ni la Biblia ni los libros sagrados de interpretación explican estas prohibiciones. La literatura rabínica, en cambio, ofrece razones morales, filosóficas, místicas y metafísicas para estas leyes dietéticas. Una interpretación tradicional, popular, dice que manteniendo esta alimentación, los seres humanos subordinan sus instintos sensuales a la voluntad de Dios, y ascienden, desde el nivel de los animales al de los humanos, alcanzando la santificación y la libertad moral. Los esfuerzos más modernos de dar argumentos racionales a estas leyes especulan que fueron creadas por los *rabbis* antiguos por razones de salud, como una precaución contra las enfermedades. **P**

(1) The book of Jewish food. An odyssey from Samarkand and Vilna to the present day. Claudia Roven. Penguin Books, London, 1996.

Poema Café
Biblioteca Nacional

lugar de encuentro y tertulia
Hall de entrada calle Moneda - Biblioteca Nacional

La editorial "Aún creemos en los sueños" y *Le Monde diplomatique*

presentan

Indispensables
para
comprender el
mundo de hoy



\$ 2.500

En venta en quioscos, librerías y en las oficinas de LE MONDE Diplomatique. Huérfanos 1022 of. 1208 - Tel: 671 42 90 - Srgo - Chile



El pan nuestro
de cada
día

Grabado en los genes

Cynthia Rimsky⁽¹⁾

Cuando Marcel Proust se propone escribir *En busca del tiempo perdido*, quiere una llave que abra la puerta de la memoria: "Y de pronto el recuerdo surge. Ese sabor es el que tenía el pedazo de magdalena que mi tía Leoncia me ofrecía, después de mojado en su infusión de té o de tila, los domingos en la mañana en Combray..."

Así como el recuerdo de un pan dulce permite a Proust acceder a sus recuerdos, así el olor al pan recién horneado o tostado, su tibieza al contacto con las manos, su crujido al partirse, las migas deshechas por la saliva, transportan al humano de regreso a su hogar, como si la memoria del pan estuviese grabada no sólo en los genes, sino en la historia de la humanidad: comer un bocado nos devuelve al origen.

Ya en la Edad de Piedra, domesticado el trigo, las semillas se tostaban y comían luego de ablandarlas con saliva o remojarlas con la lluvia o el rocío. El paso siguiente

es la *gacha* cocida sobre piedras calientes. Y son los egipcios quienes, en el año 3000 AC, mezclan harina con agua, dejándola fermentar de un día para otro, e inventan el horno. Pero los primeros panaderos son los griegos, que llegan a fabricarlo en setenta y dos formas distintas; los romanos destinan el pan negro a los campesinos y esclavos y el pan blanco a los patricios.

La hambruna que recorre Europa durante la Edad Media lo convierte en alimento básico de la dieta. A Chile, lo traen los conquistadores españoles bajo la forma de tortillas sin levadura, cocidas en el rescoldo. Hasta que en 1548 se construye el primer molino, dando origen a las panaderías que lo fabrican con levadura, en grandes hogazas cocidas en hornos de barro.

Actualmente los chilenos comemos 95 kilos de pan al año, ubicándonos como el segundo país en el mundo en su consumo. Aunque el 80% sean marraquetas y hallullas, a lo largo del país existen chocosos, dobladas, colizas, amasados, chilotes, chapaleles, milcaos y flautas.

Si la revolución industrial, con la migración del campo a la ciudad y las invenciones tecnológicas, dio impulso a la masificación del pan, la globalización lo diversificó. Desde 1978, la llegada a nuestro país de revolventoras y hornos a petróleo y electricidad, amplía la oferta que, en los años 90, abarcó más de 25 tipos: integrales (cebada, salvado, avena, linaza, centeno, maíz), italianos, toscanos, con especias y elementos (ajo, cerveza, vino, aceitunas, tocino, nueces, pasas, tomate), *baguettes*, *croissants*, y un pan de campo muy distinto al tradicionalmente elaborado en las cocinas rurales. En la variedad, dicen, está el gusto: con respecto al pan, podría pensarse que en ella hay un signo, una manifestación, de clase.

Una mascada no sólo nos regresa en la línea cronológica del tiempo, sino que nos conduce al tiempo mitológico. Desde su aparición, se lo relaciona con el ámbito sagrado. La diosa Demeter, protectora de la nutrición, tenía una rubia cabellera

de espigas de trigo maduro (los romanos la llamaban Ceres). Los cristianos lo consideran como una gracia de Dios.

El aroma al pan recién horneado que escapa de la panadería, el mordisco a hurtadillas que una joven le infiere a una de las

marraquetas que lleva a casa, el olor a pan tostado colándose a través de la ventana, a la hora de once. Imágenes alojadas en lo profundo de la cultura, una llave que abre la memoria, entre cuyas rendijas, podemos fisgar lo que existió y lo que el recuerdo hace realidad.

"... Me la lleve a los labios... Un placer delicioso me invadió, me aisló, sin noción de lo que lo causaba. Y él me convirtió las vicisitudes de la vida en indiferentes, sus desastres en inofensivos y su brevedad en ilusoria, todo del mismo modo que opera el amor, llenándose de una esencia preciosa; pero, mejor dicho, esa esencia no es que estuviera en mí, es que era yo mismo. Dejé de sentirme mediocre, contingente y mortal. ¿De dónde podría venirme aquella alegría tan fuerte?... Y de pronto el recuerdo surge. Ese sabor es el que tenía el pedazo de magdalena..." (M. Proust) **P**

DATOS

- ❖ La superficie mundial de cultivos transgénicos (OGM) creció de 2 millones de hectáreas en 1996 a 45 millones de hectáreas en 1999. (2000)⁽¹⁾
- ❖ La Agrupación de Agricultores Orgánicos de Chile no supera los 300 productores, con una superficie de más de 270 mil hectáreas. En cuanto al comercio de este tipo de productos, la demanda de países desarrollados lo ha convertido en un negocio millonario con un crecimiento promedio de un 25% anual en los últimos 10 años. (2002)⁽¹⁾.
- ❖ Las estimaciones señalan que 1 billón de personas en el mundo sufre hambre y malnutrición.⁽¹⁾

Alrededor de 24 mil personas mueren cada día de hambre o a consecuencias de él. De ellos, tres cuartos son niños bajo los 5 años de vida. La cifra general es, en todo caso, menor a la de 10 años atrás, que hablada de 35 mil fallecidos. O a la de hace dos décadas: 45 mil personas muertas por hambre al año. Hambrunas y guerras causan el 10% de esos decesos, que son los más notorios. Sin embargo, la mayoría tiene una muerte más silenciosa: fallece por desnutrición crónica porque las familias en extrema pobreza simplemente no tienen condiciones conseguir suficiente comida.

(1) Revista "Consumo y calidad de vida". Servicio Nacional del Consumidor. Chile.
(2) The hunger site (www.thehungersite.com)

Crisis de la modernidad alimentaria⁽¹⁾

□ Molino California (Tome). (Sala con sacos de harina). Archivo Museo Histórico Nacional.



(1) Síntesis realizada por el periodista Pablo Azócar, sobre un texto original de Adriana Alpini, aparecido en la edición web de la publicación uruguaya "Relaciones, revista al hombre". (<http://fp.chasque.apoc.org:8081/relacion/>)

Para los occidentales primer mundistas del siglo XXI, la alimentación no debiera ser un problema. Los riesgos de escasez son recuerdos del pasado. Saben que el hambre hace estragos, pero lejos, en la televisión o en el Tercer Mundo. Sin embargo, los ciudadanos de los países más desarrollados no han logrado despreocuparse de la alimentación: el Occidente bien alimentado se inquieta como nunca por el desafío íntimo. ¿Qué comer?, ¿cómo comer?, ¿cuánto comer?, son preguntas que atormentan al comensal contemporáneo.

En este último cuarto de siglo, salud, nutrición, recetas, placer, dietética, régimen, gastronomía, se mezclan y confunden de tal forma que ya nadie "sabe saborear". La medicina oficial y paralela, la prensa, los *massmedia*, la literatura, los movimientos de consumidores, las ciencias sociales, etc., todos están embarcados en el problema de la alimentación.

Paradójicamente, la seguridad alimentaria moderna nos hace sospechar de la comida, porque ya no es producida bajo nuestra mirada, sino en dudosos calderos industriales. Aditivos, colorantes, focos contaminantes, resucitan las inquietudes reales e imaginarias sobre los peligros que llevan en sí los alimentos. La obsesión de aquellos que tienen demasiado para comer ha desembocado en enfermedades pletóricas: obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, anorexia y bulimia. Pareciera que las pautas culturales actuales han sumergido la capacidad del ser humano para equilibrar su alimentación de la manera más benéfica para la salud. La "sabiduría del cuerpo" ha sido engañada por la "locura de la cultura"; mejor dicho, por la crisis de la cultura moderna.

Los humanos somos omnívoros. Comemos toda clase de cosas, desde secreciones rancias de glándulas mamarias hasta rocas (en términos más habituales: queso y sal). Pero de los posibles alimentos existentes sólo consumimos una parte muy reducida. ¿Por qué? En la definición de lo apto para comer interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese *algo más* es la cultura culinaria de los grupos humanos.

Pero hoy, dada la variedad y distancia de formas de producción, manipulación y tratamiento de los alimentos, ya nada parece ser lo que era. Y, si no sabemos lo que comemos, ¿no resulta igualmente difícil saber lo que somos? Crisis de sistema alimentario y crisis de identidad invocan a aquella que les abarca: la crisis de la modernidad.

DATOS

✦ En el Gran Santiago funcionan cerca de 400 ferias libres. Y en toda la Región Metropolitana, cerca de 2 millones de personas compran cada fin de semana en ellas. Una encuesta detectó que el 67% de las dueñas de casa de Santiago prefieren estos lugares de venta. (2001)

Revista "Consumo y calidad de vida". Servicio Nacional del Consumidor. Chile.

De la misma manera que las culturas no son estáticas, tampoco lo son los comportamientos y tradiciones alimentarias. La historia de este aspecto de la humanidad siempre ha oscilado entre conservar y transformar. La mayor parte de las frutas que consumimos en la actualidad han seguido las migraciones humanas desde la Edad Antigua. Los viajes hacia Oriente promovieron el conocimiento de diferentes costumbres y la búsqueda de las fuentes de las que provenían las especias fue el motor de grandes expediciones de exploración y conquista protagonizadas por Occidente.

Pero fueron dos revoluciones, la industrial y la francesa, las que transformaron profundamente tanto la estructura de la sociedad como la producción, preparación, distribución y consumo alimentario. Industria y ciencia parecen aliarse para solucionar un eterno problema: la conservación de los alimentos. El ahumado, la disecación y la cocción fueron los primeros procedimientos de la humanidad para resolver esta dificultad. Nicolas Appert, en 1810, encontró una solución capital con la invención del envasado, de vidrio o metal. Aunque las poblaciones de las zonas frías se habían valido del hielo como forma natural de envasado desde la prehistoria, fue la sociedad industrial la que controló su naturaleza, fabricándolo a su voluntad. Desde comienzos del siglo XIX, la refrigeración hizo posible el transporte de alimentos por ferrocarril y luego por barco.

el hedonismo gana terreno

Después de la Segunda Guerra Mundial, la relación del hombre con los alimentos se transforma profundamente. Desde finales de los sesenta, una civilización urbana y técnica crea una nueva relación entre individuo y colectivo. Individualismo y hedonismo ganan terreno. Los modelos de felicidad individualista que promueven los medios de comunicación, es decir la búsqueda de satisfacción a través del tiempo libre, las vacaciones y el consumo, avanzan. La vida ciudadana también promueve nuevas formas de aislamiento y soledad. Dominios como la educación de los niños, la salud, el vínculo con el cuerpo, las relaciones de pareja, etc., se abren a importantes cambios. Tradicionalmente, estos campos estaban en buena medida determinados por el colectivo. Hoy, cada vez más, son decisiones individuales. Al entrar en crisis aquellas reglas antes aceptadas, deja de existir una manera "natural" de decidir. Y, en materia alimenticia, la elección ha llegado a ser algo particularmente delicado.

La urbanización, en parte, transformó la estructura familiar tradicional. Las familias extensas dejan la escena a las nucleares y monoparentales. La incorporación de la mujer al mundo del trabajo hace que esta ya no pueda dedicar el tiempo de antes a las tareas de la cocina y el hogar. La industria responde a la necesidad de ahorrar tiempo: busca suplantar, y en buena medida sustituir, tanto a la producción artesanal como a la dueña de casa. La preparación de la comida se traslada cada vez más de la cocina a la fábrica. Sopas, tortas, puré instantáneo, café soluble, vegetales precocidos, pizza pre-hecha, menús congelados, etc., todos han ingresado a los hogares. Hoy, los rituales domésticos están subordinados a la jornada laboral.

Los años sesenta traen el ascenso de las grandes superficies, super e hipermercados. Las estrategias de compras cambian. Industrialización, masificación y estandarización tienden también a homogeneizar el gusto del comensal. Las estrategias de compra se transforman. De las compras del día se procede a las compras semanales; la coca cola, los copos de maíz, y una enorme cantidad de productos tienen por objeto ahora no ya un mercado de élite sino atravesar regiones y estratos sociales.

placer y culpa a la carta

Sin embargo, mientras avanza este proceso, se desarrollan tendencias en un sentido contrario. Toda variedad de productos exóticos y extraños fue generalizada y trivializada en pocos años. El *agro-business* planetario, como lo llama Claude Fischler⁽²⁾ desintegra e integra a la vez las particularidades culinarias locales. Los alimentos regionales son enviados a cualquier parte del mundo, pero no en sus versiones tradicionales, sino como sucedáneos homogeneizados. En las mismas góndolas de los supermercados es posible encontrar salsa de soja y *corn flakes*, conservas de piña y jugo de naranja en frascos, té y café de diversos orígenes. Y, al mismo tiempo que la homogeneización alimentaria avanza, se produce una nostalgia por los modos de comer de ayer. La insipidez o lo indefinido de los alimentos industriales provocan el recuerdo de los aromas, gustos y variedad de la comida casera. Algunas estrategias comerciales se amparan en la tradición, lo artesanal, lo casero para vender sus productos industriales.

¿Qué ocurrirá en el siglo XXI con la alimentación? El Estado, los médicos (en diversas especialidades), los industriales, los movimientos de defensa del consumidor, los grandes cocineros, la publicidad, los *massmedia*, todos reivindican el control absoluto de la alimentación; pero lo que en realidad hacen es desorientar al comensal. Por todas partes se prohíbe, se receta, se crean modelos de consumo. La dieta estadounidense, caso paradigmático, en vez de ser ejemplo de bienestar pone de manifiesto una mala nutrición.

En el mundo occidental, los placeres de la mesa son vividos como una culpa masiva. El placer y la salud están separados. Parece que lo agradable y lo sano, la cocina y la dietética, no pueden ser aliados sino rivales. Porque la vida contemporánea ha desestructurado los sistemas normativos, los controles culturales que regían al sistema alimentario. Y los mecanismos biológicos de regulación parecen no poder reaccionar ante tal crisis.

Mientras tanto, el comensal de la escasez sigue preocupado por el desafío vital, por cómo subsistir. Los excedentes de la modernidad alimentaria y la continua mundialización de alimentos no han solucionado los problemas del hambre y han traído incertidumbre y excesos.

Finalmente -plantea Alpini- tanta racionalidad y optimización alimentaria han hecho que el comiente se olvide de "saber saborear". **P**

(2) Sociólogo, antropólogo, historiador y director de investigación del Centre National de la Recherche Scientifique (Francia). Su texto más importante es "El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo". (Barcelona, Anagrama, 1995),



El consejero doméstico O sea un paso Hacia la verdad higiénica⁽¹⁾

Chile, poseedor de un temperamento i producciones las mas privilegiadas i abundantes de la tierra, es, sin embargo, un país donde la vida es mui corta i agobiada de enfermedades -casi ninguno deja de sufrir del corazón o del hígado- donde hai una gran mortandad de párvulos, i donde reinan la peste, el tífus, la membrana, disentería i otras afecciones. Enfermedades que suelen atribuirse al temperamento i que no son sino el resultado obligado i preciso de nuestro pésimo sistema de alimentación i de vivir, sistema que en parte hemos heredado de nuestros abuelos i en parte hemos empeorado, adoptando no lo mejor sino lo peor del extranjero.

Así, pues, si el sistema o alimentación de nuestros mayores era poco sano, nosotros lo hemos hecho mas insalubre, con el agregado de bebidas i alimentos mas nocivos que los antiguos.

El pueblo vive mal i se alimenta peor; las clases ricas usan de su dinero no para darse una vida holgada i sana, sino para aumentar sus males i agregar enfermedades al catálogo no pequeño de la jente del pueblo.

(1) Colección de instrucciones, consejos, recetas i advertencias útiles a la familia i al alcance popular. Marcos Mena. Santiago, 1880. Imprenta de "El Correo" de R. Varela, Teatinos 39.

■ Cueca. (parejas bailando cueca y mesas al rededor). Archivo Museo Histórico Nacional.



Encuentro ficticio para

Durante la preparación de esta edición de Patrimonio Cultural, el equipo de la revista sostuvo diversas conversaciones con antropólogos, expertos y cocineros para aclarar conceptos sobre un tema que, de tan cotidiano, no es tratado habitualmente como materia de reflexión, identidad y cultura.

La invitación fue
ánimo a las mes
de platos llama
medio de la glo
reciclarse o da

Toman posiciones el médico (especialista en proctología) Roberto Marín Vivado, autor de los libros "Chilenos que cocinan a la chilena" (en tercera edición) y del *bestseller* veraniego "Manual del asador chileno"; la cocinera Cecilia Bustos, alumna y docente en la carrera de Nutrición de la Universidad de Chile y dueña del restaurante Rincón Español, en el barrio Lastarria; César Fredes, enólogo, periodista especializado en crítica gastronómica y creador de "La vinacoteca" y Julio "Maleta" Méndez, cocinero con formación técnica en Inacap, insaciable viajero, actualmente asentado en la Sexta región, y dedicado al rescate de recetas tradicionales.

Premunidos del servicio de su experiencia, conocimientos y observaciones, se disponen a dar cuenta de la comida chilena.

Roberto Marín Vivado: En Chile tú puedes comer de todo. Y hay una cocina chilena que podemos definir, porque todos los pueblos tienen su cocina, por infeliz que sea; pero no podemos decir qué se cocina en Chile, porque es lo que se cocina en mayor cantidad o menor cantidad, en todo el mundo.

Julio Méndez: Yo creo que la comida chilena está en el día a día. Es el nexo del campo, de las costumbres, de la familia, de las formas nuestras, propias, de cocinar. Es la sabiduría que se transmite de olla en olla. Y que, en cualquier caso, está en nuestras casas, en nuestras cocinas y no en los hoteles cinco estrellas ni en las escuelas que dicen enseñar gastronomía. Pero lo que nos hace falta, como cocineros, es identificarnos con ella, y dignificarla en un punto superior.

César Fredes: A mí me parece, en cambio, que en Chile a la gente no le interesa mucho comer bien y que no lo considera parte de la cultura. Aquí se come muy mal, muy ordinariamente y muy prejuiciosamente. Veo gente de la clase media y de la clase media alta chilena que come una pallita con un atún de lata y una lechuga, una sopa de sobre, un pollito y jalea o durazno de tarro. Entonces,

come mejor –diría yo– el pueblo, cuando no está en la extrema pobreza por supuesto, lo que probaría el acierto de que más discurre un hambriento que cien letrados.

Cecilia Bustos: Lo que sucede es que como Chile nunca ha sido pobre de verdad, como tiene de todo, no ha aprendido a comer; porque en un país, mientras más hambre, según su historia, más amplia su cultura gastronómica.

C.F.: Cierto, porque la cocina surge del ingenio. En mi caso, por ejemplo, mi padre era medio bohemio, por decirlo de alguna manera, y pasaba muy por alto y muy por bajo. Entonces cuando había baja, yo veía a mi madre ingeniando y salía por unos callejones en el campo a comprar una gallina y hacía maravillas. Por eso creo que como los peruanos también han pasado más necesidades, aparte de que tienen la experiencia virreinal, son un pueblo mucho más ingenioso: buscan y hacen cualquier cosa.

C.B.: Y como acá hay de todo.... Mira, un español un día me dijo 'la cazuela de ustedes tiene catorce ingredientes y termina siendo una puta sopa que les queda aguada'.

J.M.: Pero esa sopa hecha en casa es quizá la más auténtica y propia de nuestra cultura culinaria.



a cuatro comensales

María Eugenia Meza B.⁽¹⁾

de a conversar sobre la culinaria que ha dado vida y las nacionales; la factibilidad de establecer un cuerpo de "comida chilena"; las condiciones en que hoy, en globalidad y el apuro, la tradición puede mantenerse, y su origen a nuevas prácticas.

Hemos transformado algunas de esas exploraciones, al calor de un café o de un "tentempié", en un diálogo verosímil aunque no verídico. Sentamos ficcionalmente a la mesa a cuatro de sus participantes y cocinamos sus palabras seleccionando ingredientes para provocar una mezcla de sabor distintivo. Algo así como una cazuela.

R.M.V.: Propia. Y por eso negar que la cazuela es un plato indígena, porque bastante gente entendida en la gastronomía sostiene que es un producto español, me causa cierta indignación. La cazuela tiene papas, zapallo, choclo, ají, quinoa. El asunto es que cuando llegaron los españoles, tenían que alimentarse con lo que les preparaban los indígenas en grandes calderos de barro. Y los españoles decían 'pasadme esa cazuela', porque llamaban cazuela al tiesto, y los indígenas supusieron que lo que ellos llamaban cazuela era el contenido.

C.F.: Tú estás entendiendo, probablemente, la cazuela a la chilena o a la peruana, con choclo y con zapallo. Pero lo que pasa es que la olla ya la hacían en España, simultáneamente, sin llamarle cazuela. Y tenía pollo, cerdo, embutidos, verduras y castañas, que eran un poco las papas de Europa.

R.M.V.: Y tenía salvia; en fin. Lo que sucede es que con la llegada de los españoles se hizo la fusión culinaria y esa es la cocina chilena, con ingredientes y modos locales más los aliños y las formas que aportan los españoles. Pero, a mi entender hay dos platos que son marcadamente símbolo de la comida chilena: la cazuela, en su origen indígena; y la empanada de origen español.

C.B.: Son símbolos de la comida tradicional, no de la comida nativa. Porque algunos creen que la

comida chilena es lo originario de aquí, de lo que va quedando muy poco. Igual que de materias primas, lo único autóctono de Chile son los locos y los picorocos. Pero hay una comida costumbrista. Y por eso no estoy de acuerdo en que Achiga le haya dado el premio en esa categoría, el año pasado, a un menú que decía 'empanadas de macha en masa de luche'. Yo apuesto doble contra sencillo que recorreremos Chile entero y no hay nadie que haya alguna vez escuchado siquiera de oídos que eso se lo comía su bisabuela o alguien. Esa es comida de autor, pero no tradicional.

R.M.V.: La empanada sí es tradicional y en castellano quiere decir 'en pan'. Porque en Galicia se acostumbraba a hacer unos panes redondos, que la gente destapaba, les sacaban la miga y rellenaban. El relleno eran guisos de pescado, de verdura, de que sé yo, y lo ponían al horno; las muy grandes las llevaban a la panadería para calentarlas. Después, en toda América, idearon hacer estas cosas con variaciones y por eso se hacen empanadas circulares, triangulares, redondas, cuadradas y con rellenos distintos en cada parte. Adoptada la empanada acá en Chile y tomada su forma definitiva -triangular o cuadrangular lo cual identifica a la con más picor o menos picor-, individual y de fácil transporte, se constituye en plato tradicional chileno para las celebraciones patrias, los domingos o festivos.

Queda instituida como un elemento muy simbólico, por mucho que se le quiera borrar. Negar, por ejemplo, que con una empanada y un vaso de vino se le pagaba al votante el gesto del voto... 'Las elecciones se hacen con empanadas y vino tinto', dijo Salvador Allende. Y en los estadios se venden las empanadas calientitas, aunque desgraciadamente el sánguiche de potito, que en realidad es de guatitas o de callos, como dirían los españoles, las ha desplazado un poco, porque sale más barato.

C.F.: Pero el sandwich de pitorro está hace 40, 50 años, desde que tengo uso de razón...

R.M.V.: Claro, pero ha ido desplazando a la empanada. Entre paréntesis, yo vine a descubrir este asunto del potito no hace tantos años, porque siempre lo miré en menos...

C.F.: ... y tengan presente la especialidad del doctor (risas).

R.M.V.: Retomando la empanada, a nosotros nos tocó un relleno fuerte, y que a mí me parece el mejor pino: para que la empanada sea deliciosa tiene que ser de una masa quebradiza, con bastante manteca de sustancia grasa. Entonces, el contenido debe ser jugoso, tú le das un mordisco y chorrea el jugo.

C.F.: Tiene que tener bastante cebolla

R.M.V.: Lo malo es que como se nos ha echado a perder el aparato digestivo, y todo el mundo está preocupado del colesterol, del ácido úrico, del azúcar, y ya no comen mantequilla, no comen crema, hay una degeneración de la empanada que antes era deliciosa.

J.M.: Antes se habló de 'cazuela a la chilena' Y yo creo que ahí es cuando hay cocina local. Cuando nos amusulmanamos y ofrecemos "ensalá" a la chilena; asado a la chilena". Vienen unos amigos gringos y uno dice 'hagámosle un asado a la chilena' y a les pasamos un plato y les decimos 'coman pebre a la chilena'.

C.F.: Sí, claro, pero más allá de los platos propiamente tales, yo diría que lo chileno tiene que ver con los sentidos, con la familiaridad del sabor. Hay un sabor a cebolla frita, comino, ajo y orégano, que es distintivo, para mí, de nuestros sabores. Cuando vivía en Caracas, un amigo residente en Suiza casi se pone a llorar cuando le sirven un pollito simple con un pedacito de zanahoria, con perejil y dice 'caramba éste es el sabor de Chile, me transporté, ¿quién hizo esta maravilla?' Y yo le digo, 'la nana', que era de Lo Barnechea. Eso me ayudó a aclarar algo que tenía más o menos inconsciente: que hay un sabor chileno, que está en las carnes, en los pollitos, en ese juguito con el arroz que uno se come después, por ejemplo.

R.M.V.: La otra característica es que, en general es una comida fuerte, son sabores viriles, no es de digestión fácil. Y va con nuestra personalidad.

C.B.: Pero como en este país nadie se reconoce chileno, como somos producto del mestizaje y es feo ser indio, creemos que todo lo foráneo es mejor que lo nuestro, hasta los McDonald's.

C.F.: Aunque ha habido aportes que hemos adoptado de otras culturas; esos platos que no son necesariamente originarios, que se incorporan por la repetición de la acción, pero están determinados por los ingredientes que tenemos a mano.

R.M.V.: Hay un guiso francés adaptado, ¿cómo se llama?

C.F.: Fricasé.

R.M.V.: Fricasé. Aquí se hacen los fricasés más maravillosos del mundo, y de los más variados.

J.M.: Es que Chile tiene una riqueza de alimentos y por eso los chef extranjeros invasores pudieron con tanta libertad

cocinar sus cocinas, igual y mejor a veces. Porque aquí hay tanto de todo, de tan buena calidad y a un precio tan barato; por eso la gran facilidad con que se ha dejado de lado la carbonada, el poroto, el granado.

C.F.: Y, sin embargo, quizá por eso el chileno es contenido, bailamos muy mal, somos pudorosos en exceso y comemos bistec con arroz y arroz con bistec.

C.B.: O peor, no puede ser que la gente esté comiendo arroz con vienas con la cantidad brutal de materia prima que tenemos. Tampoco se respetan los aceites, los remojos. Cómo puede ser que un día vas a un restaurán donde ofrecen lentejas con arroz en el 'menú de la casa', las pides y están duras. ¿Con el permiso de quién? Si además, ellos me cobran mil ochocientos pesos y yo estoy dispuesta a pagárselos, y dicen que lo saben hacer. Ahí pescaría el plato y, al suelo. Pero claro, en este país lo que importa son las puestas en escena, los montajes de los restaurantes.... te podrás morir. Cuando lo único que hace falta es que el mantel esté limpio, el plato esté entero, el cubierto bueno y la comida también. Pero en comida chilena encuentras picadas donde las cosas están hechas con poca seriedad, porque el señor que tiene un restorán de ese tipo no es respetuoso de su trabajo, ni de su cultura ni de nada.

R.M.V.: Sin embargo, la culinaria aquí existe desde muy antiguo, y esa es la cocina de mariscos y pescados que tenían los indígenas de acá. Está el *cancato*, que se prepara en el río Maule, en que los pescados se asan a las brasas, ya sea al palo o sobre parrilla, muy aliñados con ají, ajo, pimienta, comino, manteca de cerdo, un poco de ají de color, con el que se barniza; se deja enfriar, olear y se pone a la parrilla. Y en Tomé, las lisas a la teja. En unas tejas curadas de tanto cocinar en ellas acuestan la lisa, ponen cebolla aliñada encima, la cubren con la otra teja y la meten al horno. O los curantos, pero en ese caso es necesario que toda la comunidad se ponga de acuerdo. Por otro lado, me estaba acordando de los guisos que terminan en can. *Tomaticán*, guiso de tomate en *mapudungún*, el *charquicán*, que se hace con papas, charqui y todo lo demás; el *morfoacán*, un guiso hecho con la sangre del cordero cuando lo degüellan y lo guisan con cebolla, papas. Deben haber otros guisos más, todo eso es de los mapuches y ellos lo usan, lo comen.

J.M.: Y con todo eso, estamos llenos de restoranes españoles, franceses... Entonces, uno dice dónde me quedé yo, que ando rescatando recetas. Porque cuando me ha tocado conversar con gente que está engrupida con la fusión de la comida, yo les digo 'por qué no simplificamos la cosa y le damos un giro chileno a esto, chileno no más'. Y nadie me entiende.

C.B.: Es que somos flojos y poco serios. Mira, en un lugar de Cucao, por Huillínco, hay unos canales donde todo lo verde que se ve es menta piperina. Y uno piensa 'qué país, qué gente'. Y te dan ganas de patearlos a todos cuando entras al único lugar

que vende comida por ahí, pides una agua de yerbas y te sacan una bolsita. O cuando la gente compra una caja carísima de puré instantáneo mientras las papas son tan ricas y tan baratas. Y qué decir de ir a comer comida típica, pescado frito. El norte no puede ser el Mercado Central, donde el aceite está amargo porque está requete frito; las papas no están bien cocidas o están cocidas desde hace dos días... Dime un lugar donde te sirvan buena comida chilena. Dime uno y lo conversamos. Somos poco serios, poco eficientes y poco respetuosos de nuestro patrimonio.

J.M.: A mí me ha tocado optimizar la cocina chilena, tratando de darle un cambio cosmético, para afianzar a la gente en lo que sabe, para que no pierda su cocina. Por ejemplo, una clase ha sido de granados; pero hemos trabajado hasta tal punto que hemos hecho una preparación sacándole el hollejo y queda nada que ver con el poroto granado hecho así con agua... Lo limpiamos, poroto por poroto, hasta llegar a un potaje de parar la cuchara. Realmente una exquisitez. Pero, en cambio, tú ves que donde ofrecen pescado frito no están ni ahí con cambiarle el aceite....

C.F.: Lo que sucede es que como mucha gente no le da importancia a la cocina como hecho cultural, frente al tema hay una actitud despectiva, clasista e ignorante, sexista, snob y cíclica. Hace 10 años el vino tinto era muy mal mirado, y antiguamente ninguna mujer, salvo excepciones, tomaba vino; era de roto, muy feo, mal visto. El vino se consumía mucho, pero a nivel popular y era un problema de salud pública, 60 litros per capita al año y todos los borrachos que estaban botados en el suelo eran por vino. Ahora se curan con una botella de pisco, y el vino ascendió.

R.M.V.: Malas costumbres chilenas. Por otro lado, como estamos en una época histórica global, muy rápida, se trasmite todo con gran velocidad y se empiezan a perder las costumbres lugareñas. Actualmente todo el mundo que tiene posibilidades, come de todo: comida japonesa, inglesa, africana, chilena, argentina. Hay una mezcla, de manera que es muy difícil conversar la identidad culinaria, y no sé cómo va a ser después. En todo caso, hay pueblos que están hechos para su identidad, porque tienen cariño por sus cosas, orgullo por su tierra, sus costumbres. Uno los puedes enumerar, los franceses por ejemplo, que se mueren por su comida.

J.M.: Y en nuestro caso, en cambio, ¿cuándo se siente la chilenidad? Cuando uno está en California, en Noruega, Alemania, España, y se juntan esos chilenos y dicen 'Viva Pomaire, fuck, Viva Pomaire, fuck', 'ay, weón concha e' tu madre, nunca más voy al McDonald's'. Y meta pisco *sour* y meta vino tinto. Cuando uno está afuera y se junta con esos chilenos y va a unos restoranes chiquititos...

C.B.: ...donde las empanadas están malas...

J.M.:¡malaaaaas!!, si las llevaban de aquí. **P**



De piedras y cociones

Calapurca

Sonia Montecino A.⁽¹⁾

Juan Mezza Lopehandia

En la cosmovisión de muchas culturas, la piedra simboliza lo imperecedero y también el poder de las divinidades.

Así también en las tradiciones culturales del norte, centro y sur de Chile encontramos diversos sentidos asociados a las piedras, las que constituyeron una materia milenariamente utilizada en el espacio de la alimentación, de acuerdo a los registros arqueológicos.

Conocida la manipulación del fuego, los guijarros calientes son combustible y continente de la cocción de muchos productos; así como los pedernales fueron los primeros morteros, moledores, y recipientes que sirvieron –y en muchos lugares todavía lo hacen– para la preparación de harinas y un sinnúmero de alimentos.

El supuesto que guía esta reflexión, extractada de una investigación mayor, es la existencia de una conexión entre la mitología y ciertas formas de preparar comidas en las que las piedras son centrales. Trataremos aquí la *calapurca*, que es cocinada en el universo aymara, aunque sabemos que en la misma situación estarían el curanto (en Chiloé e Isla de Pascua) y el avestruz o ñandú con lajas calientes (*challa* o *chashkin*), en el mundo magallánico.

Pensamos que en estas fórmulas la mitología propiciaría el que la “incorporación” de las piedras en la cocina y consumo sea legítima y no problemática. No ocurriría lo mismo en otras tradiciones culturales como la mapuche, y en algunas como la campesino-mestiza de la zona central, donde la mitología asociada a lo pétreo funcionaría más bien como un interdicto, que impide su despliegue en las técnicas de cocción.⁽²⁾

Tras estas hipótesis subyace la noción de que comer es un proceso de incorporación en el que “yo llego a ser lo que como” (Poulain, 2002). Este proceso comporta elementos y decisiones vinculadas con lo biológico, lo económico y lo simbólico. Pero, sobre todo con esto último. De esta manera, no sólo comemos productos alimenticios, sino los valores que representan. Ello nos coloca frente a un “imaginario de la incorporación”, que puede desplazarse entre la contaminación y la apropiación. Ambos movimientos poseen un rasgo positivo o negativo. Es así como una contaminación positiva implica que quien come se deja penetrar por las cualidades benévolas del alimento. La contaminación negativa, por el contrario, hace que comer ciertos productos comporte un riesgo, un peligro, pues sus cualidades pueden destruir la integridad del sujeto que come.

Como lo han observado numerosos autores, en el imaginario de la incorporación lo que está operando, de modo fundamental, es la estructura simbólica de la sociedad humana.

Hemos efectuado una leve “torsión” a esta perspectiva, en el sentido de que nos ocupamos del papel de las piedras en los procesos de cocina (las técnicas de preparación del alimento) y su vínculo con la *cuisine* (las formas del consumo). Entendemos que no podemos aprehender el imaginario de la incorporación desde esta última, sino como un proceso que entraña también los modos de preparación; es decir, en contacto con qué el alimento ha devenido consumible; mediante qué materias lo que llega a la mesa se ha transformado en “comida”. En este sentido, sabemos también que las interdicciones operan en las técnicas de convertir productos en alimentos.⁽³⁾

Estas conjeturas son, por cierto, una primera aproximación a lo que podría conformar una “antropología culinaria”, es decir una reflexión sobre las formas en que la cultura y los símbolos se graban en la alimentación.

y los gentiles se volvieron piedra, monte

Consumida en el norte grande, en las zonas aymaras del altiplano y del valle, la *calapurca* posee larga data. En el Diccionario de la Lengua Aymara de Bertonio aparece la siguiente definición:

“Calapurca de cuy, *calaphurca huanko*, de pescado: *calaphurca chualla* y así puede decirse de otras cosas: y porque algunos no entendieran lo que es esto: es de saber que es un vocablo tomado de los indios y que quiere decir: carne, o pescado cocido con piedras calientes que están abrasando echadas en agua con que se cuece la comida sin otra...”

Calaphurca: piedra calentada al fuego, con que cuecen carne y otras cosas.

Calaphurcca: cosa cocida así

Calaphurcata: cocer así echando en la olla las piedras calientes donde está la carne (Bertonio, 1612: 210 y 33).

(2) En el imaginario mestizo chileno, en muchos casos, las piedras están asociadas al diablo; y en el mapuche, cuando se trata de piedras calientes o ígneas, a fuerzas negativas.

(3) Hay una serie de prohibiciones como que los alimentos no entren en contacto con ciertos metales, o que algunos deban ser cocinados en determinado tipo de recipientes, incluso que no pueden ser vistos por temor a que se descompongan. Cada cultura posee su propia transmisión de prohibiciones a la hora de hacer “cocina”.



□ Nicolás Piwonka

Por su parte, Rodolfo Lenz dice que la *calapurca* es un "guiso que se cuece con piedras calientes, etimología: del quechua *callapurca*" (Lenz, 1910:161); y en Argentina es definida como una "... sopa preparada con carne, mote y pan calentado con piedras puestas al rojo. Se sirve en las fiestas de Santiago y Santa Victoria". (Neves, 1973:94). En Tarapacá, en la fiesta de San Lorenzo, la *calapurca* es cocinada en grandes ollas, agregando, al momento de servir una piedra caliente al plato⁽⁴⁾.

¿Qué relación podemos tejer entre este guiso y la mitología andina? Acerquémonos a los relatos de origen.

La tradición aymara cuenta que antes no había vida, ni tierra, ni agua, ni cielo ni luna, ni sol. Sólo existía un espacio donde estaba *Apu Kollana Awqui* (Señor, Padre Divino). Cierta vez, este ser decidió crear las cosas. Tomó el infinito y juntándolo con un soplo originó el cielo azul. Después esputó al aire botando saliva en múltiples partículas que adquirieron la forma de estrellas y cometas. Más adelante, reunió los gases y los amasó formando la tierra. Escupió sobre la tierra y se formaron los mares, los lagos y los ríos, y del suelo brotaron muchas plantas y árboles. Concibió a los animales: llamas, vicuñas, zorrinos, pájaros, peces, y a todos les dio un dominio. Más tarde, engendró a otro ser que estaría a cargo de lo que había creado: modeló en piedra una imagen como él y sopló poniendo agua dentro de la piedra, lo llamó *jaque* (hombre).

Pasó el tiempo y para que *jaque* no estuviera solo, extrajo la savia de las plantas más maravillosas y con ella amasó y modeló una imagen; sacó la costilla más pequeña al hombre y la metió dentro de la imagen: con un soplo creó a *warmi* (mujer). Les dijo al hombre y a la

mujer que poblaran el altiplano, *kollana*, teniéndolo como el sitio más sagrado. Después *Apu Kollana Awqui* se dirigió a una montaña muy alta a continuar ordenando las costumbres y las maneras de vivir de los seres que había creado.

Muchos concuerdan en señalar que el ser creador se demoró miles de años en concebir el universo. Por eso, mientras formaba la luna y el sol la gente tuvo que vivir en las tinieblas o *Ch'amac Pacha* (tiempos oscuros). (Ochoa, 1977:3-9). "En esos tiempos los gentiles presintieron que se acercaba el fin y que todo desaparecería quemado, por eso reconstruyeron sus casas con las puertas protegidas. Cuando salió el sol, la luna y las estrellas, trataron de salvarse huyendo a los cerros porque ese sol derretía las piedras dejándolas como barro. Los gentiles todavía permanecen dentro de los cerros, ocultos en cuevas y aún es posible escuchar la bulla que hacen en la media noche y en las horas malas: cantan, lloran y gritan. El creador, cuando se percató que no había gente en la tierra, hizo nacer del lago Titicaca (en Bolivia y Perú) a sus hijos Manco Capac y su pareja Mama Ocllo. Les ordenó trabajar, fundar pueblos y venerarlo. Manco Capac enseñó a los hombres a labrar la tierra y Mama Ocllo a las mujeres a tejer y a cocinar. Ellos vivieron felices y nadie tuvo hambre, hasta que aparecieron unos seres protegidos también por un dios poderoso, eran blancos y mataban a la gente. Estos se mezclaron con los hijos de Manco Capac y Mama Ocllo portando la envidia y el desorden. Dicen que el creador de esta pareja todavía está enojado y castigará haciendo salir de nuevo a los gentiles que viven en los cerros, volviendo la oscuridad a reinar en la tierra" (Coaquira, 1982).

También se ha afirmado que *Wiracocha* es el creador de la naturaleza. Habría engendrado primero un mundo oscuro, el cielo y la tierra, y luego una raza de gigantes. Estos desobedecieron su mandato de vivir en paz y adorarlo, por lo que los transformó en piedra y les mandó un diluvio. También se dice que originó el cielo y la tierra y a los humanos, dejándoles un jefe para que los gobierne. Luego se sumergió de nuevo en las aguas; pero la gente le desobedeció y emergió otra vez del lago. Se dirigió a *Tiwanaku* donde convirtió a esa humanidad en piedra. Después modeló a unos nuevos humanos con arcilla pintándoles trajes diferentes, les dio vida y lenguajes diversos. Unos salieron de cuevas, otros de montañas, multiplicándose; mas el primogénito de cada uno de estos distintos grupos continuó bajo la forma de montaña, de peña o de distintos animales (Girault, S/F:47-49).

(4) Esta manera aparece en un video de la Fiesta de San Lorenzo que me fue enseñado por Osvaldo Cádiz.

Por último los aymaras llaman *apacheta* al conjunto de piedras que constituye un espacio sagrado al que hay que retribuir en rezos u ofrendas. También hay piedras sagradas (*wak'a qala*), imbuidas del poder de las *huacas*, espíritus protectores cuya fuerza está en determinadas rocas. Otras, consideradas igualmente sacras, tienen la cintura angostada y están formadas por el rayo (Van den Berg, 1985).

el calor de los/as abuelos/as

Una lectura de estos relatos desde la óptica de la cocina, pone en evidencia los contenidos "culinarios" de la creación y tiende un puente para una analogía entre la alquimia de los platos y la alquimia de los orígenes. Así *Apu kollanta* utiliza el aire, los escupos (el líquido, el agua) y el amasado para crear el cielo, los cometas y los primeros humanos. La piedra le servirá de materia para gestar al hombre y lo acuoso (la savia) para las mujeres. En las vertientes que ubican a *Wiracocha* como creador, se lo asocia al agua y a la transformación de los primeros seres humanos en piedra.

Así, el mundo de lo pétreo conserva en su semántica la transmutación creadora, la evocación de los primeros gestos para un devenir de lo humano en cultura: luego de lo quemado aparece una humanidad creada de barro (el agua y la tierra); pero de manera muy clara son los antepasados los que se han "fijado" en el duro universo de la piedra, los que permanecen en ese reino imperecedero. De allí que guijarros, pedernales y lascas, así como las montañas, son los abuelas y abuelas que perviven recordando insistentemente los orígenes.

La *calapurca*, entonces, podría ser leída -al interior de un "imaginario de la incorporación"- como una comida en la que subyace una contaminación positiva. Las cualidades positivas de los/as antepasados/as acompañan la preparación del plato: las piedras (los/as abuelos/as) terminan con la cocción y dan "sabor".

Es decir, simbólicamente, aquellos que el fuego (el sol y la luna) quemó (en otras palabras: dejó incomibles) y convirtió en piedras son la combustión (la energía) necesaria para hacer el guiso comestible.

En las piedras calientes de la *calapurca*, las víctimas antiguas comparecen para trazar de nuevo una memoria, convertidas en comburente y aderezo. No es extraño entonces que se piense que este guiso es especial para animar el cuerpo luego de un día y una noche bailando, cantando y bebiendo. El contexto ritual de su ingesta sugiere que, desde muy antiguo, el mundo andino rememora sus orígenes, la fallida cocción de los primeros humanos; pero también su importancia, su papel en la preparación perfecta, cultural, de los que ahora moran la tierra.

El usar estas piedras calientes dentro del caldo hirviente de la *calapurca* es, entonces, actualizar un nexo sagrado con los/as antepasados/as. La permanencia de esta costumbre culinaria habla de una relación positiva con lo pétreo, en tanto se lo entiende dotado de connotaciones benévolas. Esto podría ser un elemento -por cierto entre muchos otros- que explica el uso de guijarros calientes para concluir la cocción de este plato.

Por último, su estética conjuga también trozos claves del universo andino y del mestizaje: maíz (mote); carne de auquénido (preferentemente alpaca), papa y ají (locoto); a veces mezclado con productos hispanos como pollo, cebolla, ajo, cilantro y el aderezo peruano *Sibarita*. Ese conjunto desmenuzado de carnes, verduras y cereales es una suerte de síntesis de la historia aymara, de su pasado precolombino, colonial y actual, que nada en un caldo -tal vez símbolo del agua necesaria para la reproducción de la vida en valles y altiplano- coronado por una piedra al rojo vivo, por un elemento de la naturaleza (es lo único que no se "cultiva" ni domestica del plato) y que, sin embargo, es "cultural" en la medida que representa los espíritus nunca desaparecidos de los primeros y fallidos seres humanos. **P**



El Candiuyo... ⁽¹⁾

... se componía de trece elementos que eran: canela de Arabia, raíz de Angélica, nuez moscada, cáamo aromático, tuétano de huesos, lúpulo montañoso, cardamomo mayor, escamas de brevas, hígado de alcaraván, antenas de grillo real, ojos de lampreas, labios de jabalí, y taka diastasa. Es todo lo que sé.

La manera de administrarlo era muy sencilla: un sitio solitario y una posición cómoda. Se cogía entonces el bastoncillo con los incisivos de modo que su mayor longitud quedase hacia el interior de la boca. Hecho esto, con el extremo de la lengua se le palpaba con un movimiento giratorio lento. Y la dicha suprema empezaba, y la dicha suprema duraba tanto como duraba en deshacerse en Candiuyo, o sea cuatro minutos.

No sabría definir exactamente en qué consistía esta felicidad sin igual. Tal vez en lo siguiente: todos los sentidos se dormían a excepción del gusto que venía a radicarse en toda la superficie de la lengua que entraba en contacto con el Candiuyo. Ahora bien, junto con el sueño total de los sentidos, se elevaba la sensibilidad de la lengua a un grado inimaginable para todos los hombres - por imaginativos que sean - que no hayan probado tal substancia. Y esta sensibilidad adquiría pronto una singularidad curiosísima: no era sólo sensibilidad gustativa sino, hasta cierto punto, sensibilidad diferenciada de los sentidos. Era algo como ver por la lengua, oír por la lengua, oler y palpar por ella y además, y por cierto, gustar. Así se formaba en el cerebro una imagen del mundo, de la realidad toda, totalmente diferente a la que dan los sentidos en su normalidad. Producíase sobre esa realidad una visión, una audición, un olfato, un tacto, un sabor de tal modo distintos, que la comprensión de ella cambiaba hasta el punto de saber uno cómo se engaña en su vida diaria al juzgar por los sentidos, y hasta el punto de decirse algo como lo siguiente: "¡Ah, ya!" ¡Ahora sí! Ahora comprendo, ahora sé de qué provienen los errores de los hombres y su imposibilidad de llegar a un concepto estable que los ponga conforme con la realidad. ¡Ahora sí!

(1) Extractado del cuento "Maldito gato" del escritor chileno Juan Emar





Té⁽¹⁾

La historia no registra con exactitud desde cuándo el hombre comenzó a disfrutar intensamente bebiendo té. Las crónicas apuntan hacia el siglo VI, de nuestra era, pero algunas leyendas acerca de esta bebida que se ingiere tanto fría como caliente, se remontan varios siglos antes de Cristo. (...)

La mayoría de los tratados chinos sobre el té indican las siguientes como las ocasiones más propicias para beberlo...

- ✦ Cuando uno termina fatigado de leer poesía.
- ✦ En compañía de amigos cultos y fascinantes.
- ✦ En las inmediaciones de manantiales famosos y rocas exóticas.
- ✦ Después que ha terminado una celebración y los invitados han retornado a sus hogares.
- ✦ En un día nublado con aguaceros ligeros.
- ✦ Cuando el día se ha mantenido diáfano y la brisa suave y placentera.
- ✦ En una barcaza pintada con colores tenues y cerca de un puente de madera.
- ✦ Cuando el corazón y las manos permanecen ociosas.

¿Y cuáles son aquellas oportunidades en que por ningún motivo se debe beber té?

- ✦ Durante las horas de trabajo.
- ✦ Cuando se revisan documentos.
- ✦ En días de lluvias torrenciales o grandes nevadas.
- ✦ Luego de un festín prolongado regado con vinos.
- ✦ Luego de una discusión.
- ✦ En días de mucha actividad física e intelectual.

Para beber té y disfrutarlo intensamente, el escritor Lin Yutang aconsejaba que nunca se reunieran más de cuatro personas: "El ideal son dos. Hasta tres puede ser un placer agradable. Cuatro personas suponen disminución del placer, pero puede ser admisible. Cinco o seis personas constituye una vulgaridad. Más de seis es una tontería o indicio de falta de recursos".

(1) De "Anecdotario secreto de las comidas, bebidas y celebraciones". Héctor Vélis-Meza, Editorial Renacimiento, 2001.

Té para escuchar y aceitunas para bailar

Medio siglo culinario y musical

Juan Pablo González R.⁽¹⁾

"Le han dado nueva animación y vida a la apatía social reinante, los tés y aperitivos danzantes de Gath & Chaves. A ello ha contribuido grandemente la numerosa y disciplinada orquesta que ameniza las reuniones diarias del Tea-Room y que cuenta en sus programas las canciones y bailes más modernos y de moda, que son cantadas con afinación y buen gusto por uno de los músicos del conjunto".

Pese a la paulatina homogenización de funciones que ha sufrido la música durante la modernidad, que la ha hecho perder su relación con ocasiones, actividades y lugares específicos, algunos géneros y repertorios musicales mantuvieron durante el siglo XX cierta asociación con comidas y bebidas ingeridas en determinados momentos y lugares.

Mercados y puertos chilenos han servido de marco para saborear un humeante caldillo de congrio al compás de un vals peruano; o unas machas a la parmesana unidas a un bolero. Para qué hablar de la relación de la cueca con el vino tinto, o del vals chilote con el curanto, tan explotadas por el turismo nacional. De este modo, nuestros sentidos parecen cruzarse y terminamos bebiéndonos un bolero, masticando un tango o zapateando una empanada.

Durante la primera mitad del siglo XX, los espacios públicos de diversión constituían lugares privilegiados para el encuentro y la socialización, donde primaba la moderación a la hora del beber y de darle volumen a la música. Existía así un clima favorable para la conversación y el conocimiento mutuo; cada actividad tenía su lugar y se combinaba con las otras: comer, beber, fumar, conversar, bailar, escuchar, besar o acariciar eran acciones entrecruzadas, que así adquirían nuevos sabores.

Las ocasiones para bailar eran más diversas que las actuales: se bailaba con el té de las cinco de la tarde, con el aperitivo de las siete, o con la cena de las diez de la noche. Estos horarios permitían, además, combinar el baile con el cine, pues el público asistía a los salones de té y a las *boites* antes o después de las funciones de *matinée*, *vermouth* y *noche*, haciendo más completo aún el entrecruzamiento sensorial y la jornada de diversión.

té y simpatía

Los locales debieron adoptar un carácter variado, para adecuarse a las distintas necesidades generadas por clientes que escuchaban vals tomando una taza de té, *foxtrot* bebiendo un vaso de Coca-Cola, o conga tomándose un ron. Los *tea dancing*, *coffee dancing*, *aperitif a la mode*, y cenas bailables marcaban las ocasiones públicas de socialización y consumo del Chile de la primera mitad del siglo XX. Sólo faltaba bailar al almuerzo y al desayuno.

El actor Rafael Frontaura, en su detallado recuento de la bohemia santiaguina, muestra siempre a los locales de diversión como lugares polivalentes y con denominaciones diversas. Uno de los ejemplos más elocuentes lo constituyó "El Inca" (21 de Mayo a

media cuadra de la Plaza de Armas de Santiago). Abierto como una confitería familiar, señala Frontaura, se convirtió en un importante centro bohemio en la década de 1940 "con algo de cabaret y de teatro, por su escenario y su pista de baile, con otro poco de restaurante por sus reservados [...] y con algo también de circo pobre por la carpa de lona a listas rojas y azules que cubría el local. La entrada era por el clásico pasillo y bar, con mostradores repletos de pasteles y de dulces"⁽³⁾

Los locos años 20 habían traído a Chile la apertura de los salones de té, sumados a las ya conocidas terrazas de baile y cabarets. Estos nuevos locales permitían recoger y administrar la extendida costumbre chilena -de herencia británica- de tomar el té a media tarde, que ahora se constituía en una nueva práctica de socialización en torno a la comida y la música. Entre los salones más recordados del Santiago elegante están aquellos de los hoteles Crillón y Savoy, y el de la tienda de departamentos Gath & Chaves. Eran los lugares favoritos de la elite social capitalina para celebrar despedidas de soltera y a sus reinas de la primavera.

Los salones de té contaban con una oferta de músicos que aumentó considerablemente a partir de la cesantía producida por la llegada del cine sonoro a Chile, a comienzos de 1930. De este modo, era posible escuchar a la hora del té a un grupo de cámara o a un pianista tocando música de moda o repertorio moderno de concierto: las polifonías agrídulces de la música de Strawinsky o las armonías flotantes y ligeras de la música

de Debussy y de Ravel podían mezclarse muy bien con un té al limón y con unas finas galletas de jengibre, menú predilecto de las tardes en dichos salones.

Los niños solían acompañar a sus madres una vez a la semana y gozaban con medias lunas y helados, mientras intentaban escuchar en silencio conciertos como el de "La Rusia mística y revolucionaria", ofrecido por el *Tea-Room* del Gath & Chaves durante el mes

de mayo de 1930. Una década más tarde, será el violinista ruso Jascha Fridman -recién llegado a Chile- y su Orquesta Gitana quien amenice las tardes del lugar. El boquerista nacional Raúl Videla actuaba como solista y anfitrión de las veladas.

ni con el fuego...

La hora del aperitivo estaba reservada para padres y parejas de novios, quienes luego de beber un oportito acompañado de aceitunas, bailaban tango y *foxtrot*, la dupla más recurrente de la época. Uno de los lugares favoritos para los aperitivos danzantes en los años treinta era el Salón Lucerna, abierto en 1932, que se mantuvo durante toda la década de 1930 como un centro gravitante de la vida social santiaguina. Su propietario era el empresario vasco-francés Pedro Harguindeguy, preocupado de dar una atención especial a periodistas, bohemios y artistas que concurrían noche a noche después de la salida de teatros y cines. Estaba ubicado en Ahumada esquina Huérfanos, y es recordado por Frontaura como un local muy completo, con pastelería, dulcería, sandwichería y bar; servicios de once, desayuno, almuerzo y cena; pista de baile y salones para banquetes, fiestas, y recepciones. La música estaba a cargo de afamadas orquestas nacionales y extranjeras, como la de Isidro Benítez, Fernando Lecaros, Jascha Fridman, Antonio Lamanna, y de los Lecuona Cuban Boys. En sus aperitivos danzantes se rifaban mantones y botellas de champagne francés.

Los espectáculos ofrecidos en el escenario circular del Lucerna, alrededor del cual se multiplicaban las mesas repletas de comida y de bebida, tenían mucho de programa de variedades pues, además de números bailables aparecían prestidigitadores y telépatas que asombraban a los asistentes. La diversidad de oportunidades con que contaba el

Lucerna para ofrecer espectáculos le permitió recibir una gran cantidad de artistas chilenos, argentinos, brasileños, mexicanos, cubanos, españoles y

estadounidenses que reflejan la variedad de rumbos de la música popular de esos años. Cuando un voraz incendio acabó con él,

en enero de 1949, la prensa lo lamentó como una de las más grandes pérdidas producidas en la noche santiaguina,

en una de las fogatas más extraordinaria que ha conocido el centro de la capital. Siete meses

demoraron sus empresarios en abrir un nuevo local que haría historia en el Santiago de los años 50:

el Goyescas.

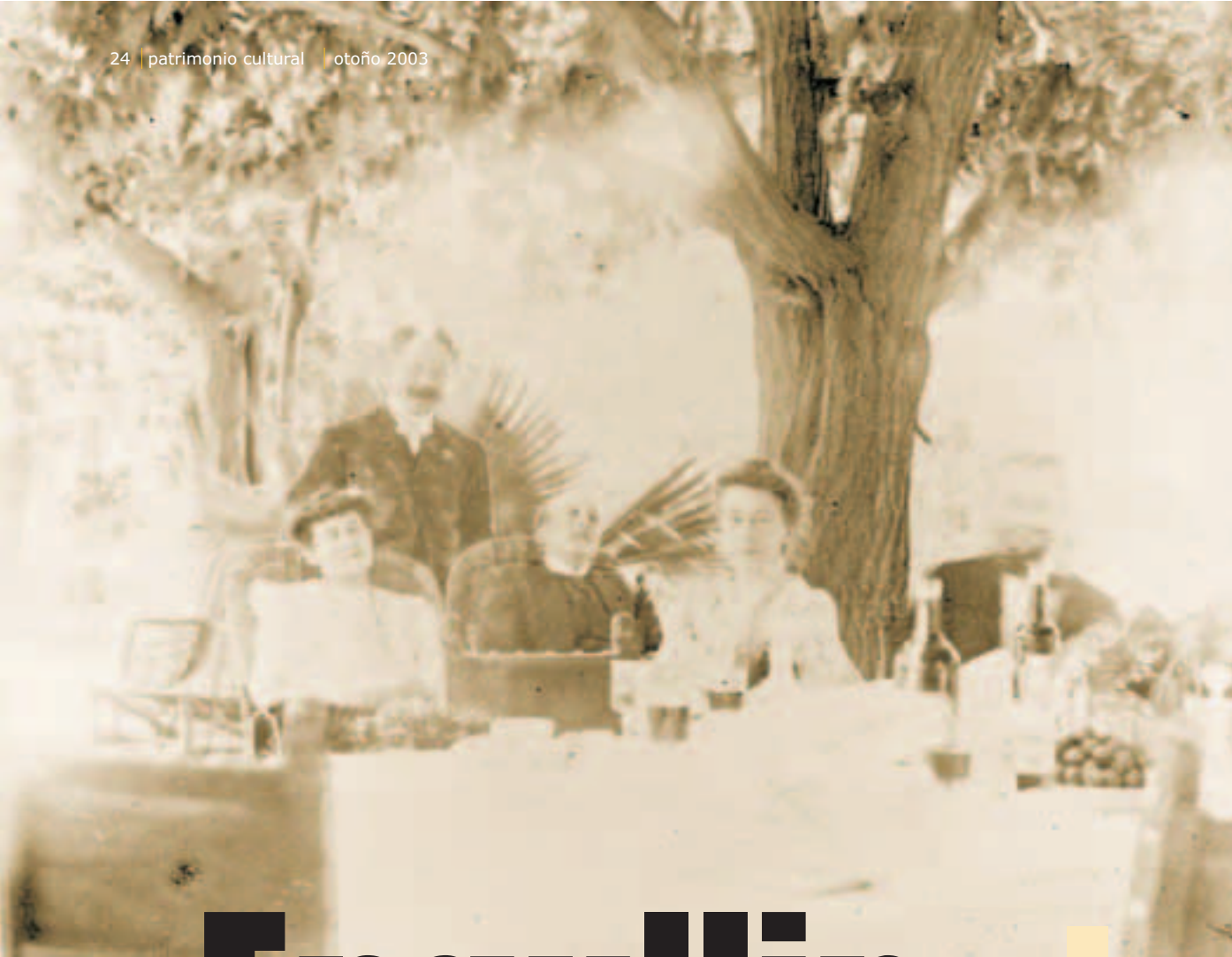
La relación entre música y comida cobraba especial relieve a la hora del bajativo, ya que el ritmo constante, las melodías ensoñadoras y las voces aterciopeladas contribuían a que el alimento continuara con suavidad su ruta en nuestro interior. Esta función digestiva de la música, reconocida y utilizada desde tiempos remotos, mantuvo aún por años toda su vigencia en los lugares públicos de comida y de diversión. Desde los inicios de los 50, hoteles, restaurantes y *boites* nacionales comienzan a reemplazar a la orquesta por un órgano, como el *Hammond* que estrenó el fantasista del teclado Pepe Carrera en el *dinning room* Waldorf a comienzos de la temporada de 1950, al que "no hay orquesta que se iguale a la suavidad, ritmo, melodía y fantasía", según anunciaba el diario *El Mercurio* de Santiago.

Hoy, la mirada de sospecha de la modernidad hacia esa relación ha conseguido aislar música y comida en pocos y específicos lugares que no tienen, generalmente, el *glamour* de antes.^P

(2) Revista Ecran, del 22 de abril de 1930.

(3) "Trasnochadas. Anecdótico del teatro y de la noche santiaguina", Rafael Frontaura, Zig-Zag. 1957.





□ Grupo en una fiesta (aristócrata). Archivo Museo Histórico Nacional.

Al comer, hacemos nuestro al mundo externo. Variaciones filosófico-folclórico-poéticas sobre el tema de la nutrición.

Fidel Sepúlveda LI.⁽¹⁾

Engullir al mundo

Cuando como, no alimento solo el cuerpo. Alimento también el alma. Alimento el cuerpo, pero no es lo principal. Cuando como, ingreso el mundo otro a mi mundo. Mi yo deja de ser universo ensimismado, avanza a la frontera de lo otro y la traspone. Lo otro ya no solo es visto, oído, oloroso, tocado: es penetrado; más que eso, es ingresado a mi mismidad, a mi intimidad más íntima, a mi identidad.

La mejor, más íntegra y placentera, manera de trascender es comer. Un buen pan, un buen vino, no son nunca solo un buen pan y un buen vino. Son el sabor de la tierra, del agua, del aire y del fuego de este rincón, de este terrón de irrepitible identidad que se dio entero en esta entrega de su ser materia y de su ser espíritu.

su espíritu, su espíritu que es con identidad intransferible, porque es con y desde esa materia. Después de esta experiencia ya no soy yo solo, sino que soy un universo donde tienen cabida gozosa y plena los otros del hombre y del mundo.

La mejor, más íntegra y placentera, manera de trascender es comer. Un buen pan, un buen vino, no son nunca solo un buen pan y un buen vino. Son el sabor de la tierra, del agua, del aire y del fuego de este rincón, de este terrón de irrepitible identidad que se dio entero en esta entrega de su ser materia y de su ser espíritu.

Por esto un buen pan y un buen vino no tienen precio. La identidad no es objeto de mercadeo. Y la comida y la bebida son parte de la identidad de la tierra y del hombre.

Otra cosa es la sociedad clonada, masificada. Esa tiene precio y se transa en los mercados nacionales y transnacionales. Sobre todo en los transnacionales. Esas sociedades se anti-alimentan de comidas y bebidas que no pasan por las manos de personas sino de máquinas, y ellas les transfieren su carácter estandarizado. Su consumo consume al consumidor en el círculo infernal del consumismo.

Pero la comida y la bebida humanas no son susceptibles de consumo. El comer aquí es experiencia de comunión, donde se consume un acto ritual en que el pan y el vino son eso y mucho más: son lo humano y lo divino encarnado para que los comensales accedan a la experiencia de la transubstanciación, de la transfiguración que vitaliza el cuerpo y el alma.

Una buena comida en buena compañía devuelve la fe y la esperanza en el ser humano y en el mundo. Así como desmantelan la fe y la esperanza una mala comida y una mala bebida. Una mala comida no tiene las huellas digitales de las personas que la hicieron, ni de la tierra, el agua, el aire y el fuego que aportaron los materiales y los espíritus que conforman una buena comida.

Toda comida humana es un acto ritual. Acto ritual es aquel que convoca al cielo y a la tierra, a los dioses y a los mortales, a un acontecer donde el ser humano rescata su memoria y sus

Cuando como, no como con el cuerpo; como con el alma que come con mi cuerpo. Y no come la materia del mundo, sino

sueños; los hace presencia para reescribir su vocación de trascendencia. Por la comida, ejerce esta vocación y ayuda a las cosas del mundo a realizarla. Por la comida ritual, las materias y los espíritus que las animan pasan a animar el cuerpo y el alma del ser humano, a alumbrarle los alcances de sus raíces y de sus horizontes, su espesor y su gracia. Las materias se echan a andar, a volar, a encarnarse, en obras de buen vivir y perdurar. El sueño de perduración lo sostiene un buen yantar.

Experiencia de frontera esta de la comida, que asume la cultura popular al privilegiar el primer tiempo de vida del niño atendiendo con especial esmero "el formarle el estómago", consciente que así cautela su buena calidad de vida futura. En la tradición chilena esta operación cuida que paulatinamente el niño vaya entrañando la riqueza y diversidad de frutos y preparaciones culinarias. Textos poéticos y narrativos de esta tradición alumbran en profundidad dicha dimensión valorativa de la comida. La salud radica, por ejemplo, en la relación del hombre con la madre tierra. Así lo grafica esta cuarteta:

*"Voy a hacer una bebida
a ver si acaso me aliento
con los cogollos del viento,
ganchos de agua florida."*

Por eso, elegir lo que se come debiera ser un acto libre y decisivo de identidad. Hoy, desgraciadamente, no lo es. La miseria obliga a la mayoría del planeta a no comer o a resignarse a una dieta degradante. Otros, por estulticia, ingresan al círculo mórbido de la comida chatarra.

A los chilenos nos quedan pocos rituales y los pocos están en riesgo de extinción. Uno de estos es la comida como expresión simbólica de amistad, aprecio, cariño, respeto. Confiemos en que perdure y se multiplique esta acción que nos encuentra con lo mejor del mundo y de nosotros. Comida y bebida con gusto a persona, a familia; con sabor y aroma a raíces y frutos de tierra con identidad. **P**

Extracto del Primer Memorial de la AOAN al Presidente de la República

"Excelentísimo señor:

La aspiración general del ser humano es mejorar su condición de vida; esto es una ley natural que las ciencias han demostrado en sus investigaciones, y a la cual debe rendir tributo toda colectividad de hombres, todo pueblo que no quiere ver rodar su dignidad nacional por la senda del decaimiento de su raza.

Un pueblo que tiene hambre, un pueblo que siente el aguijón de la miseria no responderá jamás a los llamados del patriotismo, ni podrá guardar respeto a los hombres e instituciones que cree son los causantes de su mal.

Las instituciones obreras de Santiago y del país en general, patriotas de por sí, porque trabajan en el levantamiento moral y material del pueblo que las forma, conocedoras del sentir popular, vienen en tocar el resorte constitucional para hacer oír su queja, para sentar su protesta si se quiere, por la falta de atención de los encargados de velar y defender la vida ciudadana.

No sólo se defiende la vida de un pueblo creando ejércitos y comprando buques; se defiende también, y en más alto grado, procurando a este pueblo alimentación barata, impulsando el progreso industrial, dando garantías de verdadera libertad en las fuentes de trabajo.

La grandeza de los países como Estados Unidos es debida, así nos lo dice su historia, a que allí se ha tomado como primer factor de engrandecimiento nacional la vida del pueblo, y esto no puede ser de otra manera, porque si los hombres que forman la nación son débiles y miserables, su conjunto, que es la República, también lo será".

Movilizaciones de principios del siglo XX

El alimento: 'fundamento de la República'

Patricio De Diego M. y Luis Peña R. ⁽¹⁾

La Asamblea Obrera de Alimentación Nacional organizó a miles por todo Chile y consiguió cambiar leyes y mentalidades. Dos sociólogos escriben sobre la importancia de este episodio, que transformó la lucha por el pan de cada día en un tema político de profundas implicancias.

El tema de la alimentación en Chile no puede dejar de lado las consideraciones relativas a dos fenómenos: el de las clases sociales y el de la urbanización moderna.

Porque si una cosa queda clara al revisar la historia social de Chile en el siglo XX es, precisamente, el carácter a la vez obrero y urbano de la cuestión de la alimentación popular que, en tanto demanda social, no estaba a la orden del día entre la oligarquía; ni tampoco era una cuestión decisiva en el medio rural, donde la supervivencia del mísero campesinado podía ser, mal que mal, afrontada por su relación directa con la tierra.

Como una demanda social de carácter prioritario, la alimentación sólo podía nacer entre los trabajadores de la ciudad, cuya ocupación en oficios especializados que nada tenían que ver con el proceso de explotación y distribución de los productos de la tierra, imponía la necesidad de resolver el problema del hambre.

(1) Autores del libro "La Asamblea Obrera de Alimentación Nacional, un hito en la historia de Chile" (LOM Ediciones, Santiago 2002) que estudia el papel jugado por la clase obrera en la movilización de la sociedad civil chilena tras la Primera Guerra Mundial y que fue desencadenante del proceso de cambio social y político desarrollado a partir de 1920. El presente artículo análisis y datos de dicha publicación.

Podrá discutirse en qué época de la historia social chilena se gestó la cuestión de la alimentación popular. Lo que no admite discusión es que adquirió una dimensión propia dentro de la historia política chilena gracias a la llamada Asamblea Obrera de Alimentación Nacional (AOAN), primer parlamento de las masas obreras, que tuvo el país, y bajo el que la dirección de la clase trabajadora -la FoCh²- lograría reestructurarse de modo radical; movilizar prácticamente a la sociedad civil completa en pos de la solución definitiva al problema de la carestía alimenticia, y también del reconocimiento de las federaciones sindicales al interior de las empresas, con el propósito de compensar el alza del costo de la vida con aumentos salariales.

La Asamblea cubrió -aproximadamente- un año: desde la víspera del armisticio de la Primera Guerra Mundial, hasta los últimos meses de 1919.

Pese a su breve existencia, logró convocar a todas las categorías de obreros: desde católicos hasta socialistas, desde organizaciones mutualistas hasta federalistas; desde obreros fabriles hasta empleados de comercio, profesores y estudiantes; desde los obreros nortinos hasta los magallánicos. Y les brindó el más abierto espacio de convergencia para plantear sus propuestas, por encima de la dispersión, fragmentación y sectarismo que caracterizaban al mundo obrero.

presión exitosa

El motivo de esta amplia convocatoria fue que, hacia fines de la guerra mundial, el abastecimiento de víveres en las principales ciudades chilenas comenzaba a ser víctima del doble fenómeno de la carestía y de la especulación. Debido, en última instancia, a la escasez artificial provocada por la política hacendal de exportar la producción agrícola a una Europa exhausta y hambrienta tras años de conflagración.

Las siguientes cifras dan una idea de la carestía: hubo un aumento de un 20% en el precio de la carne; de un 45%, en el del trigo; y de un 80%, en el de la papa. Con respecto a la especulación, el recargo por concepto de utilidades al costo de producción llegó a más del 100%, en el caso de las papas y de la leche; y al 75%, en el de los protos.

Para abaratar en las ciudades el consumo de productos agrícolas, la AOAN planteó tres medidas

básicas: la supresión del impuesto a la internación de la carne argentina; la instalación de ferias y mercados libres, que vendieran los productos a precio de costo, sin recargo de los intermediarios; y la prohibición de exportar alimentos básicos.

Estas propuestas difícilmente habrían sido discutidas por los políticos de no haber tomado la AOAN la iniciativa de imponer el tema de la alimentación popular como un verdadero asunto de vida o muerte para la República, en virtud de la formidable presión ejercida por una movilización de masas sin precedentes en la historia de Chile.

No era inédito que la gente protestara contra la carestía, pero sí era la primera vez que tenía la determinación de no cejar en su empeño mientras no hubiera una solución definitiva al problema. Como punto de partida está la concentración del 22 de noviembre de 1918 en Santiago, que reunió entre 60 y 100 mil personas, última cifra que representaba la cuarta parte de los habitantes de la ciudad. La segunda tuvo lugar a fines de agosto de 1919, en diversos puntos del país.

Hasta entonces, las movilizaciones terminaban sin mayores logros y con baños de sangre, caos y destrozos. En cambio, aquella de noviembre de 1918, ordenada y pacífica, hizo efecto en los políticos, quienes tomaron inmediatas medidas contra la carestía ante la amenaza de nuevas manifestaciones. Entre ellas, la suspensión por tres años del impuesto al ganado argentino; la destinación de los impuestos al arroz y al té al arreglo de caminos, para hacer más expedito el transporte de alimentos desde el campo a la ciudad; la creación de un fondo estatal de dos millones de pesos de la época para la instalación de almacenes fiscales que venderían artículos de primera necesidad a precio de costo; el término del monopolio de los intermediarios privados sobre los productos de chacarería, y la instalación de ferias libres en los distintos barrios de la capital.

Es decir, lo que pedía la Asamblea, y más, a excepción de las limitaciones para exportar alimentos básicos. Por primera vez en la historia de Chile -proclamó un manifiesto- las sociedades obreras fueron llamadas a colaborar con legisladores y gobernantes para el dictado de leyes y medidas de bien público, y el Ejecutivo y las Cámaras se preocuparon de los intereses generales de la nación. Hasta entonces, materias de semejante tenor no eran tratadas en las esferas del poder, preocupadas de la ley de matrimonio civil o la disyuntiva entre educación laica o religiosa. Frente a estos temas, la cuestión del pan de cada día parecía algo pedestre.

hambre de más que pan

La oligarquía, en principio, se negaba a reconocer que por aquellos años existiera un problema de alimentación. Los hacendados, agremiados en la Sociedad Nacional de Agricultura, opinaron que la "solución" era "*disminuir las poblaciones de las ciudades*", las que -al parecer- no representaban para ellos más que lugares de tránsito de los víveres desde las haciendas hacia los mercados europeos. Con una perspectiva histórica de más de ochenta años, las ciudades chilenas de entonces aparecen distanciadas de los intereses del mundo agrario, que las consideraba, a ellas y a lo que representaban,

□ Mercado La Vega (vista de carretas abasrecedoras. Archivo Museo Histórico Nacional.



poco menos que de sobra: civilidad, modernidad y cultura de masas parecían interponerse entre la hacienda y el mercado mundial.

Los únicos interesados en el mercado nacional fueron los viñateros, aunque para hacer de la ciudad un centro de abastecimiento de alcohol, negocio de explotación de los vicios de la clase trabajadora, como denunció la AOAN.

Para la AOAN el problema de la alimentación popular y la defensa de la ciudad y la sociedad civil fueron una sola cosa en sus ideales, valores, propósitos y acciones. La Asamblea argumentaba que, al levantar la bandera de la alimentación popular, estaba también defendiendo a la República y su sistema de vida. De hecho, fue esta asamblea la que instaló la cuestión alimenticia y del hambre regularmente en la primera plana de los diarios y en las discusiones del parlamento como una condición básica para la sustentabilidad a largo plazo de la sociedad chilena.

De ahí que lo que comenzara como un movimiento en pro de la alimentación de la población, en la perspectiva de una solución definitiva a la escasez y carestía de víveres, en el curso de unos pocos meses derivara en un movimiento social de masas que elevó a la AOAN a la categoría de un verdadero parlamento popular, paralelo a los poderes existentes, abocado a construir una nueva sociedad mediante leyes y propuestas que desbordaban el problema inicial de la subsistencia, para asumir la relación entre capital y trabajo, la colonización de las tierras, el ordenamiento y saneamiento de las ciudades, y la defensa de las libertades públicas sofocadas por el gobierno de Sanfuentes.

Este salto en la amplitud y profundidad de las demandas sociales se explica dentro del marco general de transformaciones de la estrategia de lucha de la clase trabajadora chilena la cual, a fuerza de duros golpes como las sangrientas experiencias de las movilizaciones de 1903, 1905 y 1907, había aprendido cosas importantes.

Entre ellas que la cuestión alimenticia no podía girar en torno a demandas específicas -como ocurrió con la huelga

de 1905, a raíz del alza del costo de la carne- sino que debía ser abordada desde una política de alimentación popular, capaz de reorganizar la producción agrícola; que esa política alimenticia debía ser estatalmente dirigida, por lo que exigía presionar a los poderes públicos; que la carestía alimenticia podía ser compensada con un alza salarial, sin perjudicar las utilidades empresariales ya que Chile vivía un periodo de bonanza económica y pleno empleo. Y que todo lo anterior sería posible si la clase obrera estaba unida y fortalecida frente a la clase patronal y al aparato policial y represivo del Estado, unidad que consiguió la Asamblea.

Así, estuvo en condiciones de exigir al Gobierno -en 1918- que en la Junta de Subsistencia, ente estatal llamado a organizar la producción y distribución de alimentos, estuvieran representados en igual proporción obreros y patronos, lo que constituyó el primer intento histórico de cogestión de la economía. La estrategia les sirvió también para preparar, gracias a la concentración pública de fines de agosto de 1919, el escenario para el paro general de septiembre. El resultado fue un decreto gubernamental que creó la *Junta de Conciliación de Conflictos*, germen de la negociación colectiva.

La alimentación popular -vale decir, el pan de cada día- logró adquirir bajo la dirección de la AOAN una dimensión cívica, política y de interés nacional, que la situó en el centro mismo de la cuestión social, convirtiéndola en el talón de Aquiles del parlamentarismo. Es decir, en lo que arrastraría en pocos años a este régimen a su colapso como sistema político, haciendo posible que sectores sociales más amplios tuviesen participación y gestión en el Estado.^P

(2) Federación de Obreros de Chile que, hasta entonces sólo representaba a obreros ferroviarios, tranviarios, hojalateros y gásters.



Los cambiantes años veinte⁽¹⁾

El signo más evidente de los efectos del conflicto europeo del año 1914 lo tuvo el comercio cuando se halló privado de recibir mercaderías de ultramar. La vía marítima -la única posible en aquellos años- se vio entorpecida por la acción bélica de los submarinos alemanes que pululaban en las aguas del Atlántico. Por eso desaparecieron de los anaqueles de los emporios productos alimenticios que, si bien es cierto no eran indispensables para la nutrición, constituían un agrado al paladar, como el *foie-gras*, las trufas y el caviar. Por otra parte, los vinos chilenos entraron de lleno a reemplazar a los *chateaux* bordaleses y también desapareció para el consumo habitual la espumosa champaña que llegaba normalmente de Francia.

(...) Los cambios producidos por la guerra en nada afectaron a los menús diarios del común de los hogares santiaguinos. Sin embargo, debido a otras razones, en muchas casas paulatinamente disminuyó el número de platos tanto a la hora de almuerzo como a la comida. El jerez u oporto que los varones acostumbraban beber como aperitivo antes de regresar a sus hogares a almorzar fue reemplazado por los cocteles, moda que nos llegó de Norteamérica, y cuyo gran introductor fue "el guapo y galante ministro de Estados Unidos, Mr. Fletcher", según Eduardo Balmaceda Valdés. (...) Como las bebidas alcohólicas no podían hallarse en las pastelerías, la moda de los cocteles obligó a los jóvenes a servírselos en la *vara* del Club de la Unión o en otros bares que habían abierto sus puertas en el centro. Por lo demás, el casino de Benito Camino, en la llamada *esquina de los dandies*, había fallecido de muerte natural, y fue reemplazado con éxito extraordinario por el Casino del Portal, que se convirtió en el *rendez-vous* de la sociedad, a las once de la mañana, en los días de trabajo, y después de la misa de doce en la Catedral, los domingos.

Situado en uno de los locales del Portal Fernández Concha, su largo y macizo mesón de mármol blanco e impecable se hacía estrecho para atender a la selecta clientela que concurría en demanda de las exquisiteces preparadas por *monsieur* Henry Pinaud. Fueron éstas sus imponderables *gateaux St. Honoré*, los *éclairés* de chocolate y café, las *palmeras* y los *planchados* de masa de hoja, los *milhojas* de café, chocolate y vainilla, los merengues con crema de Chantilly, los *babá au Rhum*, las bombas de helados, los caramelos de espuma de frutilla y piña, los *napolitano*s, que llevaban interiormente un trocito de naranja confitada, y sobre todo las *calugas* de café con leche, que eran para nosotros los niños de entonces el mejor de los regalos que podían hacernos nuestros padres, aunque las solicitaba gente de todas las edades".

De "Sabor y saber de la cocina chilena", Hernán Eyzaguirre Lyon, Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile, 1986

Bar Restaurant

LA PAILA MARINA DE DON VALE

Luis Rojas Jr. ⁽¹⁾

el pariente pobre de

los sentidos

Un anciano agoniza en su lecho de muerte, sin fuerzas siquiera para emitir un quejido o una última imprecación. Su cuerpo consumido parece una pequeña momia reseca, y aun cuando su aparato digestivo hace ya varios días que dejó de funcionar, el hombre continúa respirando con una energía tan tenaz como desesperada.

El anciano se llama Luis Rojas, y es mi abuelo. Yo lo acompaño en sus últimos momentos y él sabe que estoy allí. Reuniendo sus fuerzas, toma mi mano entre las suyas y se la lleva a la boca desdentada, como si quisiera devorarla. El gesto me resulta a la vez conmovedor e inquietante y en ese momento me parece (aún me lo parece todavía) cargado de un nebuloso pero profundo significado.

Cito a Mihail Bajtin: "El cuerpo transgrede (...) sus propios límites. Traga, devora, desgarrar el mundo. El encuentro que tiene lugar dentro de una boca que muerde, desgarrar y mastica, es uno de los más antiguos y más importantes objetos del pensamiento y la imaginación humanos".

Puede parecer extraño comenzar así un texto que trata sobre las posibilidades cognoscitivas y simbólicas del sentido del gusto, pero esta escena con mi abuelo fue lo primero que vino a mi mente tras leer el magnífico estudio de la investigadora estadounidense Carolyn Korsmeyer, "El sentido del gusto. Comida estética y filosofía", obra en la que analiza con minucioso rigor y una buena dosis de ingenio, el lugar que ha ocupado el sentido del gusto como objeto de reflexión filosófica a lo largo de la historia. Debo decir que la estimulante investigación emprendida por Korsmeyer ha inspirado estas líneas que no son otra cosa que una larga, y acaso fallida, paráfrasis de su libro.

jerarquía de los sentidos

El sentido del gusto ocupa el último lugar dentro de la así llamada jerarquía de los sentidos establecida por los filósofos clásicos. La vista y el oído, ubicados en la cumbre de dicho escalafón, proporcionan

percepciones del mundo que, por su riqueza de matices y su complejidad, poseen un enorme valor cognitivo. Estos sentidos "superiores", orientados hacia el objeto, serían los encargados de proveernos de las refinadas experiencias propias de la dimensión estética del mundo. El tacto, el olfato y el gusto, en cambio, parecieran estar, según esta clasificación, más íntimamente relacionados con lo instintivo y más orientados, por lo tanto, hacia el sujeto que hacia el objeto.

Esta suerte de "pobreza cognitiva" es reforzada por las reconveniones morales y religiosas que fustigan la tendencia a la sensualidad y el exceso pecaminoso, propios del sentido del gusto, como también su incapacidad para proveernos de experiencias de índole contemplativa. Y es que el gusto se asocia al apetito, que nos impulsa a beber y a comer y, desde ese punto de vista, su función parece demasiado prosaica como para merecer mayor atención de parte del pensamiento filosófico.

El repertorio de opiniones negativas referidas al sentido del gusto gira, en general, en torno a tres tipos de afirmaciones. A saber:

El hecho de que existan sólo cuatro clases de sabores (dulce, ácido, salado y amargo) hace que la variedad de las percepciones sea muy limitada.

El número de sabores básicos ha variado en el tiempo, de modo tal que en el siglo XVI -por ejemplo- llegaron a distinguir nueve tipos de ellos (incluyendo categorías como astringente, espirituoso, viscoso o nauseabundo) y que, en la actualidad, algunos investigadores han propuesto aun agregar otras, como alcalino o metálico. Sin embargo, los cuatro sabores elementales prevalecen en la mayoría de los estudios, que han tratado de eliminar de la clasificación aquellas categorías que incorporan percepciones provenientes de otros sentidos, como sucede en el caso del sabor astringente, muy relacionado a lo cutáneo como para ser considerado un sabor puro.

El problema con estas taxonomías es que, en rigor, están referidas a "categorías" y no a sustancias para combinar, como sí sucede en el caso de los colores primarios y su relación con la vista, por ejemplo. Mientras que los colores básicos son ondas luminosas o pigmentos, los sabores básicos son, en realidad, "tipos" de sabores. Vale decir, conceptos operativos y no sabores específicos. De tal modo que la supuesta limitación fisiológica del gusto bien podría ser una sutil trampa nominalista.

El segundo reproche al sentido del gusto tiene relación con el hecho de que gran parte de las distinciones más sutiles de la degustación vienen dadas por el aporte del olfato.

Como en el caso anterior, esta es también una cuestión que atañe más bien a la fisiología de los receptores del gusto que a su "experiencia", la cual incluye el sentido del tacto no menos que el del olfato, detalle que no se les escapará, por ejemplo, a los aficionados al quemante placer del ají.

El tercer tipo de acusación califica al gusto como "primitivo". Tanto en un sentido evolucionista (el órgano que antes evoluciona en los organismos simples es la boca), como porque actúa como un centinela, cuya misión es discriminar entre lo saludable o nutritivo para nuestro organismo, de lo tóxico.

En cualquier caso, el juicio tácito contenido en el adjetivo "primitivo" remite nuevamente a lo instintivo, a todo aquello que corresponde a nuestra "naturaleza animal", en oposición a lo culturalmente desarrollado.

Restringido en sus posibilidades perceptivas, limitado en los aspectos más sutiles de la experiencia sensorial y tildado de primitivo, no es extraño, entonces, que el gusto reciba tan escasa atención, y que su capacidad para generar experiencias complejas y dotadas de espesor simbólico sea menospreciada.

En este punto, cabe preguntarse cuán útiles o eficaces resultan estas taxonomías, al tratar de comprender los verdaderos alcances de una experiencia sensorial que raramente (salvo en condiciones de laboratorio) se da aislada. Una experiencia gustativa auténtica reclama el concurso de percepciones sensoriales combinadas, está influida por determinaciones genéticas (número de papilas o tolerancia a determinadas sustancias), y va acompañada de reminiscencias, asociaciones y datos aportados por el intelecto y las referencias culturales.

gato por liebre

El hecho de que el suculento cordero asado, ofrecido por un grupo de amigos bromistas, resulte ser carne de perro (la carne de nuestra propia mascota Bobby, por ejemplo), evidentemente alterará la experiencia gustativa. Químicamente nada habrá cambiado, y sin embargo, lo que -en un primer momento- fueron unas crujientes costillas, luego macabro descubrimiento se habrán convertido en los restos profanados del pobre Bobby... y aquel fraudulento alimento será, de pronto repulsivo e incomedible.

En esto, el gusto no opera de manera tan distinta de los sentidos llamados "superiores". En artes plásticas, por ejemplo, existe un efecto similar al "asado de Bobby". Como señala Carolyn Korsmeyer: "un enorme móvil de Calder, conformado por varios segmentos metálicos negros y que a cierta distancia parece una figura delicada y alegre, se transforma radicalmente cuando viéndolo desde abajo, podemos leer la etiqueta con el título: "Viuda Negra".

El "asado de Bobby" nos habla de un tipo de experiencia compleja, relacionada con la confianza, la traición, las apariencias, y donde el sabor en sí mismo no es más que uno de los componentes, cuyo peso específico es bastante relativo.

Un ejemplo de sentido inverso, donde la complejidad de la experiencia gustativa viene dada por el exhaustivo inventario de las percepciones sensoriales, es la cata del vino. Roberto Matta comentó alguna vez que no comprendió realmente de qué se trataba la cosa, hasta que estuvo en condiciones de gastar cantidades importantes de dinero en una botella. Sólo entonces conoció la posibilidad maravillosa de reconstruir un paisaje a partir del paladeo del líquido contenido en

una copa. Probar un sorbo de vino y estar en condiciones de contrastar sus virtudes, reconocer las características de las barricas en que reposó, determinar que tal acidez, tal dulzor y tales reminiscencias aromáticas provienen de frutos cosechados en el valle del Maipo el año 1988, no parece el tipo de experiencia que uno pueda calificar de modo tan campante como primitiva o limitada.

Hay que señalar, además, la interesante paradoja que representa el hecho de que la facultad que nos permite apreciar lo bello, vale decir, la discriminación en asuntos estéticos, sea denominada, precisamente, gusto. El "buen gusto" se desarrolla, requiere de una sensibilidad refinada, de un bagaje cultural amplio y, aunque en muchos casos, sea difícil de conceptualizar, no es en modo alguno subjetivo ni arbitrario.

La filosofía ha tratado, por lo general, el gusto en este sentido metafórico, y es curioso que en las teorías del gusto estético, surgidas principalmente durante la Ilustración europea, el sentido literal del término esté casi completamente ausente.

A fin de cuentas, lo que se pretende escamotearle al sentido del gusto, es su capacidad de generar experiencias que entren en el orden de lo sublime (que incluye el horror) y de lo epifánico. Tendemos a situar ese tipo de experiencias en las antípodas de los procesos fisiológicos y cotidianos de nuestro cuerpo, pero nos olvidamos de que algo muy profundo sucede cuando nos apropiamos de un pequeño pedazo del mundo, cuando lo incorporamos a nosotros. Esto se vuelve evidente cuando pensamos que el misterio central del cristianismo, la Eucaristía, no es otra cosa que el acto de comer la carne de Dios y beber su sangre. Saturno se come a su hijo, Adán come de la manzana del Árbol del Bien y del Mal, Jonás es comido por la ballena.

Eros y Tánatos, devorar y ser devorado. El sentido del gusto merece ser reivindicado. El gesto de mi abuelo merece ser esclarecido. El Auroburos, la serpiente que se muerde la cola, es un símbolo eminente del ciclo de la vida y del misterio de la muerte, que aparece por todas partes en la historia humana. Vivir es devorar y ser devorado, vale la pena explorar, entonces, cómo es que semejantes cosas suceden, cómo resuenan en nuestro interior y no menospreciar aquel sentido que, en forma más directa, sensual y misteriosa, nos conecta con el mundo.



La filosofía ha pretendido escamotearle al sentido del gusto su capacidad de llevar hacia lo sublime, que incluye en sus dominios al horror.

Desde el archipiélago

Magia e historia de un tubérculo

Renato Cárdenas A.⁽¹⁾

La pisada de un niño junto a un fogón, hace 12.500 años, en las cercanías del río Maullín traza la ruta de la papa en nuestra región.

La huella de ese niño tiene como contexto un asentamiento, tal vez de uno de los primeros asentamientos humanos de estos territorios, cuando los últimos glaciares todavía se derretían. El sitio ha sido investigado durante los últimos 27 años por la Universidad Austral, encontrando una riquísima información.

La dieta de ese pueblo, básicamente vegetariana, aparece asociada a la recolección de dos variedades de papa silvestre. Desconocemos lo que ocurrió con ellas entre esa impronta milenaria y la llegada de los primeros europeos al continente.

Lo que parece obvio es que el tubérculo fue domesticado en estos cruces migratorios, porque los españoles la encontraron cultivada entre Colombia y Chiloé. La mitología insular hace obvia también su importancia al concebir su propio mito de origen: *"Cuando las parejas de dioses se abrazaban, temblaba la tierra y se desataban los maremotos. Eso se sabía, pero nadie los había visto. Dispuesto a sorprenderlos, el cacique nadó hasta la isla próxima. Solamente alcanzó a ver a un lagarto gigante, con la boca bien abierta y llena de espuma y una lengua desmesurada que desprendía fuego por la punta. Los dioses hundieron al indiscreto bajo tierra y lo condenaron a ser comido por los demás. En castigo de su curiosidad le cubrieron el cuerpo de ojos ciegos"*.

No es raro, entonces que en Chiloé la papa fuese el más apropiado de los bienes de la naturaleza cuando los españoles se asentaron en la meseta de *Quiquihue*, en 1567, para fundar Castro. Ya era conocida en España con el nombre de *patata*, asociada al *camote* de los caribe, e introducida muy al comienzo de la conquista. En 1570 ya estaba difundida por Europa Central; luego, Sir Francis Drake la llevó a Virginia y, en el mismo viaje, a Inglaterra. En un comienzo, fue alimento fundamental de los pobres, por eso el tizón de 1848/50, que arruinó las cosechas en Irlanda, provocó la muerte de entre 1 y 2 millones de sus habitantes

Desde hace 12.500 años los seres humanos asentados en la región ya consumían papas.

El 83% de la papa cultivada en el mundo tiene sus raíces en Chiloé. En la actualidad, son producidas en el archipiélago sólo tres variedades de las 270 que forman parte de su semillero tradicional.

y la emigración de otros tantos, reduciendo a la mitad la población. Hoy, es el cuarto alimento del mundo, siendo el 83% de las variedades existentes en el planeta derivados de la papa chilota.⁽²⁾

auge y caída

Los españoles, al considerar al archipiélago como un espacio precario materialmente, practicaron un fuerte mestizaje cultural y biológico. Algunos alimentos locales fueron sustituidos (los granos³ por el trigo y el *hueque*, o llama, por la oveja), introdujeron nuevas plantas alimenticias, aves y otros animales, e incorporaron en su dieta -de manera decidida- a la papa, siguiendo las preparaciones nativas como el *milcao* o aportando modos y alimentos traídos por ellos.

Su cultivo siguió siendo comunitario, como lo hacían los viejos mapuche; y, hasta ahora, la herramienta básica y milenaria para su trabajo es el *gualato*. El picado de la tierra, la siembra de la semilla, el abonado de las melgas, la aporcadura o volteo, el levantamiento de tierra y el sacado permanecen casi inalterados desde antes de la conquista hasta nuestros días. Todavía, igualmente, son guardadas tradiciones como la de los 'primerizos' (granados para Año Nuevo), la 'sacadura de papitas nuevas' con una paleta de madera y su 'raspadura' con conchitas de *choros quilmahues*.

La transformación más dramática radica en la fertilización de la tierra: hecha, en un comienzo, con algas preparadas con pajas y hojas, a mediados de los años 60', comenzó a ser usado el *guano colorado*, de origen químico al igual que las bolitas de *superfollato triple*; finalmente ambos reemplazaron a la fertilización natural.

Durante el siglo XX, su cultivo determinó las actividades laborales en el archipiélago e identificó al chilote como su más importante productor. Sin embargo, el *tizón tardío*, que arruinó reiteradamente los papales en la década del 50 y hasta los 60, acarrió una gran crisis económica y un nuevo impulso a las migraciones patagónicas, en decadencia después de las represiones de los años 20'. En la actualidad, un solo agricultor de La Unión produce más papas que todos los de Chiloé.



La encrucijada obligaría a resolver el viejo problema de la papa chilota y su venta, el que -al parecer- no se salva compitiendo en un mercado global con las dos o tres semillas que el Estado recomienda producir, sino mirando hacia la diversidad que las coloridas siembras chilotas de otrora ofrecían.

casi trescientos tipos

La Universidad Austral mantiene desde hace 30 años⁴ un semillero con 270 papas identificadas como variedades genéticamente distintas, diferenciadas por sus formas, coloridos, texturas y sabores y nombres.

Los antiguos reconocían dos tipos: la silvestre o *malla* y la cultivada, o *poñi*. Con el tiempo, las cultivadas multiplicaron sus variedades, tanto al interior de los papales, o de una región, como por las semillas introducidas desde el extranjero. Así ocurrió con la inmigración de 1895 o con las de Servando Corail, llamadas *corailas* y que uniformaron el mercado papero hacia mediados del siglo pasado, cuando fueron retiradas de las siembras por su debilidad para enfrentar el tizón.

En nuestra observación etnolingüística hemos constatado la existencia de unos 300 nombres para papas cultivadas en Chiloé, en distintos momentos de su historia, siendo algunos *alhuecura*, *azul*, *bruja*, *carichagua*, *chanchán*, *corazón (pintado)*, *cutragua*, *dulac*, *generalá*, *güicaña*, *güillipicún*, *hueso negro*, *lauchá*, *lengua de vaca*, *maindi*, *musca*, *natalina*, *ñamcu (ñanco, nauco)*, *ojitos lindos*, *poto azul*, *quetripoñi*, *riñón*, *siete flores*, *tonta*, *trompita azul*, *vilivichuna*, *villomes*, *yagana* y *zarca*.

en el imaginario isleño

Sería difícil concebir un plato chilote que no llevara papas. Ellas, como eje alimentario y determinante en las relaciones socioculturales de su población, han modelado el gusto culinario de los insulares y han permitido crear una cultura cotidiana basada en el trabajo y en la reciprocidad comunitaria.

El uso histórico ha implementado no sólo tradiciones culinarias, sino que gravita ampliamente en las distintas esferas de la experiencia humana, condicionando aspectos productivos y modelando substantivamente la cultura. Su producción y consumo están ligadas a ancestrales prácticas sociales, como la *minga* y el *aito*, es decir, las papas más grandes y bonitas que cada trabajador va apartando durante la cosecha y que puede llevarse -como trofeo- al término del día; y a significativas creencias mágicas y milenarios cultos al sol y a la piedra. Está inserta en la mitología en las figuras del *Coñipoñi*, gusanillo de color plumizo que vive en los tallos de las matas de las papas y cuya virtud es tranquilizar, adormecer y evitar que lloren las guaguas; y el *Luhay*, reptil de plata de vida eterna, cuya posesión es heredada y que, pese alimentarse de leche, en la noche consume tallos y flores de los papales vecinos, arruinando las siembras.

De la mencionada *cultura de la papa* aún es posible rescatar importantes fragmentos mediante las costumbres y el lenguaje, que ha llegado a nosotros por transferencia bibliográfica y por hablantes que todavía le dan vigencia. Y por la comida que, incluso mediando los procesos de aculturación, representa el pilar más robusto de las identidades locales.

Consumida de las más diversas formas por los chilotos, ha sido pan, complemento de comida, elemento central en ellas e, incluso, bebida, en la forma de *guachacay*, rústico aguardiente. Cada situación supone una variedad adecuada; pero en la actualidad, si no se vive en el campo, es difícil escoger papas de una diversidad como la de antaño, porque no son más de tres las variedades que llegan al comercio.

Los panes de papa son -esencialmente- el *milcao*, el *chapalele*, la *mella*, el *tropom (chopom)*, la *chochoca* y el *erengo*, cocinados al horno (o al rescoldo), hervidos, fritos o a las brasas. Sin embargo, ellas intervienen en casi todas las comidas chilotas. Su más elemental presencia es al natural, cocinadas al rescoldo, al horno, sobre las brasas o hervidas en un *mallo* o *con color* (peladas hervidas y bañadas con una salsa de ají, pimienta, pimentón, sal, ajos y cebollas fritas picadas a la pluma) que generalmente acompañan a una comida mayor. Empero, un *mallo* y unos mates han sido, a menudo, el desayuno del campesino de estas islas.

Las *papas coen* -hoy llamadas *con chaleco*- son cocinadas al rescoldo, práctica abandonada por el distanciamiento que existe con el fogón. Una variante es el *queche*: papas tostadas al rescoldo y luego cocinadas con luche. En otros casos, es alterada por el humo, el frío o la humedad, para lograr otros sabores. La *papa anquento*, *añeja* o *llange*⁵, es aquella a la que se le hace cortes o raspaduras longitudinales con conchitas de choro y luego es puesta al humo para deshidratarla, al menos por un año. Con el tratamiento quedan arrugadas, amarillentas, dulces y con un gusto especial. Son cocinadas al agua y sin pelar, y suelen acompañar al mate y a otras comidas, en vez de pan. Las *pilcahue*, originadas de semillas rezagadas en el antiguo papal y que brotan en invierno, ofrecen una pulpa dulzona apropiada para distintas preparaciones; y las *vuñas*, se preparan sumergiéndolas en un curso de agua o estanque, quedando una pulpa blanquecina, apropiada para hacer mermeladas o mazamorras, cuando las frutas escasean.

El *lío* o *chuño* es la fécula de la papa, producida mediante un enérgico colado y lavado de la pulpa rallada, hasta que el almidón decanta. De este subproducto se obtiene el *tropom*, los *milcaos de chuño*, las *mazamorras de manzana*⁶, y las distintas aplicaciones del almidón.

Guisos, estofados y ensaladas están también asociados a ellas. Los *pasteles* y los *purés* son de uso universal y, aunque prácticamente todas las comidas pueden llevar papas, citaremos solo algunas: la *chanfaina*, de menudencias de cordero y papas; la sopa *bolas de indio*, con leche

hirviendo, azúcar o sal, más trozos de papa rallada; el *charquicán*, o estofado con carne, papas y verduras trozadas; el *luchicán*, *charquicán* a base de *luche*, papas y cebollas⁷; el *meloquín* con papas, cebollines y huevos; el *ñoqui*, de harina de trigo tostada (*murque*), con papas molidas y aliños; y, finalmente, los *curantos*⁸ a la olla o en piedras que, además de los mariscos, exigen *chapaleles*, *milcaos* y papas con cuero. **P**

“Cuando las parejas de dioses se abrazaban, temblaba la tierra y se desataban los maremotos. Eso se sabía, pero nadie los había visto. Dispuesto a sorprenderlos, el cacique nadó hasta la isla próxima. Solamente alcanzó a ver a un lagarto gigante, con la boca bien abierta y llena de espuma y una lengua desmesurada que desprendía fuego por la punta. Los dioses hundieron al indiscreto bajo tierra y lo condenaron a ser comido por los demás. En castigo de su curiosidad le cubrieron el cuerpo de ojos ciegos”. (Mito chilote).

² Andrés Contreras. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Austral de Chile. Charla en la *Fiesta Chilota de la Papa*, Castro 20 al 22 de agosto 2002.

³ Fueron cereales locales el (*bromus*) *mango* o *magu*, la *quinoa*, el *madi*, la *teca*.

⁴ Este proyecto ha sido sostenido desde mediados de la década del 70 por Andrés Contreras M., profesor de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Austral de Chile. Su acción ha sido recolectar, sembrar, evaluar y analizar los usos de la papa chilota, y su trabajo ha evitado la desaparición de las viejas papas en las sementeras de la modernidad.

⁵ Porque se la ahuma en un sitio sobre el fogón con ese nombre.

⁶ A la cocción de la manzana se agregan bolitas de *chuño* o *deche*, llamadas *dempu*. Otra preparación es con chicha hervida de manzana, espesada con *chuño*.

⁷ Freir en aceite cebollitas picadas, ajo machacado, sal, pimentón en polvo y pimienta; agregar el luche remojado desde la noche anterior. Continuar la fritura con papas, previamente cocinadas. Algunos prefieren hacer puré con las papas y mezclarlo con el luche frito. Es aconsejable freírle un huevo o agregarle estofado de cordero.

⁸ Cocimiento de mariscos, otras carnes, papas, panes de papa y legumbres, todo lo cual se amontona en un hoyo con piedras calientes. Se logra la cocción a través del vapor.

Receta de cocina

Papas cocidas con cuero

Floridor Pérez



Porciones:

sólo para un hombre solo

Ingredientes:

medio almud de papas cultivadas en destronque de maqui

Preparación:

Elija unas papas de regular tamaño: ni semillas ni ayuntos. Agregue una pizca de sal y un trozo de limón que combata el óxido de soledad.

Eche agua y ponga a fuego lento de quillay verde, o eso que llaman a media luz de gas pueblerino. Deje cocer por espacio de una carta de amor, de un cuento leído en sillón de mimbre o un problema de ajedrez con mate en tres jugadas.

¡Y listo!

Ahora siéntese en una esquina de la mesa, vaya desvistiendo las papas a uña, cómalas revolcadas en ají o mantequilla o en miel, como yo cuando niño, y empújelas con mate amargo, café de trigo o de avellanas, pues ésta no es buena excusa para tinto ni blanco ni chicha ni pipeño ni chacolí.

Memorias sobre un sandwich chileno

El Especial

y su lógica fase superior, es decir

El Completo o “Completeins”

Mauricio Redolés⁽¹⁾

¿Cuándo Chile comienza a ser Chile?

¿Qué es Chile?

¿Dónde empieza y dónde termina Chile?

Y la más común pregunta sobre nuestra identidad:

¿cómo somos los chilenos?

Creo que el Completo arroja una serie de buenas claves sobre nuestra identidad.

Lo primero es que tantas preguntas sobre nuestra identidad, creo, tienen que ver con una cierta presunción de ser distintos a nuestros vecinos. Ilusión o realidad aumentada en las últimas décadas por la situación económica, presuntamente boyante de los chilenos. Lo que ocurre es que, sin tomar en cuenta esa posesión colonial² llamada Isla de Pascua, ni aquellas inmensas pampas que tienen una vida, una cultura absolutamente distinta al centro, es decir, el altiplano y la Patagonia³, Chile “del centro” (por decirlo de algún modo) está bastante aislado del mundo, incluyendo en el mundo al resto del territorio nacional.

En este pedacito del medio, que no es tan chico tampoco, es donde se crea lo fundamental del ser chileno que se irradia hasta Arica, por el norte, y hasta las bases militares de la Antártida, por el sur. Es básicamente entre Copiapó y Puerto Montt que se fragua una identidad, una idiosincrasia, una visión de mundo, una cultura; se fragua lo que podríamos denominar “lo chileno”.

Aún compartiendo una misma historia con el resto de América Latina, exacerbamos de tal modo ciertos tics que compartimos con nuestros vecinos, de manera tal que ese tic sea más nuestro, más chileno, más inconfundible, para hacernos sentir más seguros de nosotros mismos, en nuestra angustia por buscar señales de identidad. Por ejemplo, para la así llamada Maldición de Malinche, que significa la claudicación sin condiciones ante el conquistador, en Chile tenemos una y otra vez nuestra propia versión. Un cuento que expresa muy bien esta admiración por nuestros conquistadores del siglo XX es “Mister Jara” de Gonzalo Drago, donde un obrero del mineral de Sewell se transforma en un incondicional de la raza rubia y cambia el vino por el whisky, el cigarrillo por la pipa y, además, le da por echarse a la boca trocitos de tabaco para mascar. Es despreciado por los norteamericanos y se convierte en el hazmerreír de sus compañeros de trabajo. Producto de demasiado alcohol y tabaco, enferma gravemente. Estando a punto de morir lo visita un compañero de trabajo que le pregunta: ¿Cómo te sientes negro? Y *mister* Jara pronuncia su última frase antes de morir: *I don't know you*. Nuestra admiración por lo norteamericano llega al absurdo de remplazar paulatinamente nuestro idioma para suplirlo por un inglés-norteamericano mal pronunciado, como cuando nuestro/as jóvenes locutores/as de radio y televisión en el rubro “Espectáculos” ya no dicen “CAMARINES” como solía decirse hasta hace algunos años sino “VÁKESTEISH” (*backstage*), como señal de modernidad, globalización y, presumiblemente, independencia⁴.

Cuando Chile comenzaba a ser Chile, es decir en la segunda década del siglo XIX, fuimos visitados por una dama inglesa que supo retratarnos muy bien. Hablando del Valparaíso de 1822 nos dice: “En todas las chacras hay un huerto o arboleda pequeña, y pocas son las que no tienen un jardincito en donde se cultivan la mayor parte de las flores conocidas en Inglaterra. El altramus perenne y el anual son aquí plantas rústicas. Las plantas bulbosas originarias del país sobrepasan en belleza a muchas de las nuestras; sin embargo, las extranjeras son tratadas con injusta preferencia”⁵. Y en la línea de esa “injusta preferencia” como un rasgo chileno -que con tanta perspicacia señalaba doña María Graham- triunfó la música en inglés y matamos una Violeta, (otra flor más que despreciamos). Murieron los camarines y nació el *backstage*; murió la empanada y triunfó el Completo.

Del Especial al Completo

La primera vez que supe de este embeleco para las tripas debe haber sido por allá por 1959, cuando yo tenía seis años. Recuerdo que salimos con papá y mamá y mi hermana Marcela (que a la sazón debe haber contado con cuatro años de edad), amén de una hermana de mi madre: Tía Blanca. Fuimos al centro, era verano, cerca de Navidad, y mi padre propuso que no comiéramos en casa y que nos "sirviéramos" unos *hot-dogs* (perros calientes) como se les llamaba en la época.

Así, sin más, fuimos introducidos súbita y brutalmente con mi hermana menor al Especial, que consistía en un enorme pan diseñado para una salchicha monstruosa y una mayonesa, que no era el remedo que se sirve en casas y restaurantes, sino una hecha con todo el huevo. Así como existió el amor antes del sida, también existió la mayonesa antes de la salmonella. Es decir era el tiempo en que las gallinas que se alimentaban de maíz ponían huevos de los que se hacía la mayonesa, y no el tiempo en que unas aves sobrealimentadas con harina y caca de pescado, y encajonadas de por vida, ponen huevos que hay que comer cocidos. Recuerdo también que los adultos se sirvieron Completos, que consistían en el mismo embrollo de pan, gigante salchicha y mayonesa gruesa y blanca, amén de tomate, chucrut y ají rojo en pasta y mostaza a discreción.

De aquella época (1958) es "Idioma del mundo" de Pablo de Rokha, en donde deja un testimonio del debut del Completo en su etapa de perro caliente en la poesía chilena: "... la empanada nacional de antaño, caldúa y gloriosa de picante incomparable, hoy venenosa como poesía de falsificador del realismo popular, para las masas, y aquellas prietas compuestas como un atado de sangre llorando o un escupo del Matadero, el *hot-dog* que devora el invertido junto al sucio bolero o al mambo o al tango demencial al cual los cornudos, los prostitutas, los patudos y los homosexuales adoran y babea el justicialismo..." . Se podría argumentar que don Pablo de Rokha era bastante homofóbico, pero la relación entre homofobia y Completo ha llegado hasta el siglo XXI. Un tiempo atrás oí decir a alguien, para referirse a un señor presuntamente homosexual "... parece que al caballero se le ladean los completos".

Durante largos años, la dicotomía Especial-Completo dominó completamente el panorama nacional. La degustación de uno u otro sándwich reflejaba posiciones de poder de los comensales, siendo el ají rojo en pasta la principal línea divisoria. Por ejemplo, el papá come Completo y el hijo come Especial, los niños no comen ají. El marido pide un Completo, la abnegada esposa que no soporta el ají se sirve un Especial. La hermana mayor que lleva largo tiempo en la Gran Ciudad sale un Domingo con su hermana menor que recién ha llegado de Cumpeo a trabajar de Empleada Doméstica o Asesora del Hogar. Van al San Camilo de San Pablo y Matucana. La hermana mayor, Completo. La menor, Especial. "Es que el ají pica mucho", me dirá de vuelta en la casa para consolarse la menor. Si bien como más arriba decíamos, el ají constituye la línea divisoria más importante, nada impide entonces agregar tomate al Especial. Así nace el Especial-Tomate, como fase intermedia del Especial al Completo y comienza a derrumbarse la dicotomía Especial-Completo. Esto debe haber acontecido en la segunda mitad de la década de los años sesenta. Ya a principios de los setenta ha entrado en la escena culinaria popular en toda su majestad la salsa americana, la cual disputará al chucrut, durante años, un lugar en el Completo. Tal vez una de las fuentes de soda donde mejor se pudo apreciar este combate chucrut-salsa americana fue en la que está en Catedral y García Reyes, donde triunfó ampliamente la salsa americana.

Fui detenido por el Servicio de Inteligencia Naval en 1973 y luego de casi dos años preso, expulsado de Chile en 1975. Los dos últimos meses estuve en el Cuartel de General Mackenna de la Policía de Investigaciones. Diariamente me visitaba mi madre en una oficina que amablemente para tal efecto disponía la Policía Internacional. Diariamente me servía allí Completos con salsa americana. Cuando volví a Chile, en 1985, el panorama era de una degeneración completa del Completo, valga la redundancia. Entre las clases populares se había hecho mucho más popular el Completo que en las décadas anteriores. Los más ordinarios le llamaban "Completeins" y existían engendros que nunca he podido soportar como El Italiano, que "le lleva" palta, tomate y mayonesa de bolsa. Y hasta con cilantro y perejil me los he servido. El *hot-dog* primitivo de los 50 poco a poco se fue chilinizando, llegando a existir incluso cadenas de comida rápida basadas en el Completo.

La "Completada", con motivo de algún cumpleaños, o el "Completón" que simula una Teletón en menor escala, pero siempre en función

de reunir fondos para alguna actividad solidaria, son parte de nuestro paisaje cultural.

Una vez le conté al bajista del grupo en que tocaba que nos habían invitado de Suecia a actuar. El problema era -le conté- la estadía. Me contestó: "¡Ah!, por mí no te hagai problema, yo, con un completo me lah arreglo too el día". El bajista, como buen chileno insular, pensaba que el Completo era universal. **P**

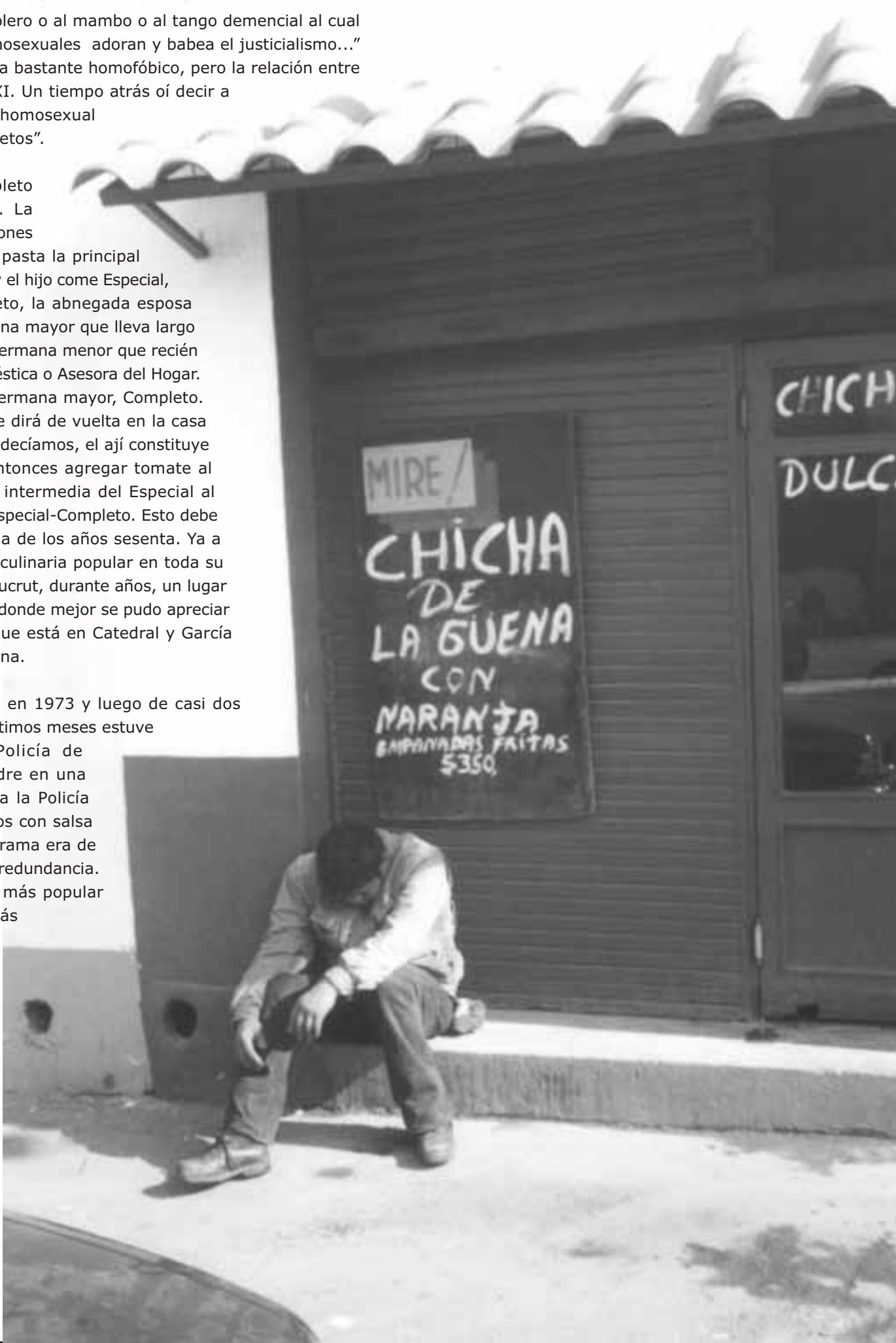
(2) Institución jurídica del Derecho Internacional que debiera estar en el Museo de Antigüedades junto al Peto y los Espaldares de los Conquistadores y el Báculo de los Virreyes.

(3) No estoy dudando sobre la soberanía que el Estado chileno tiene sobre esos territorios, sino haciendo alusión solamente a hechos culturales...¡glup!

(4) Independencia, por lo menos, de aquellos que dicen "camarines" en castellano.

(5) María Graham, Diario de mi residencia en Chile en 1822.

"En la línea de esa "injusta preferencia" como un rasgo chileno -que con tanta perspicacia señalaba doña María Graham- triunfó la música en inglés y matamos una Violeta, (otra flor más que despreciamos). Murieron los camarines y nació el *backstage*; murió la empanada y triunfó el Completo".



Bibliotecas

“BiblioRedes: abre tu mundo”

El viaje comenzó

Son 1.725 computadores, 34 servidores regionales para administrar las redes, 1.725 cámaras digitales, 354 impresoras y 354 *scanners*. Números que no dicen nada del viaje que ya partió. Desde Visviri hasta Puerto Williams, y también en Isla de Pascua, chilenos y chilenas tienen acceso, desde fines del año pasado, a distintos programas computacionales e Internet, a través de las bibliotecas públicas.

BiblioRedes: Abre tu mundo, proyecto desarrollado por la Dibam, con el auspicio de la Fundación Bill & Melinda Gates, es un paso en la tarea de la disminución de la brecha digital y las desigualdades que implica.

Uno de los objetivos centrales del proyecto es que las comunidades generen sus propios contenidos, para así comunicar identidades locales, regionales y nacionales. Al respecto, oportuna es la reflexión de Francis Pisani, columnista de tecnología del diario El País: “La primera evidencia que no debe pasarse por alto es que la localización sí cuenta, tanto en el ciberespacio como en el mundo real, pero no de la misma forma y ahí está el origen del problema”. Y agrega con optimismo: “Conforme las tecnologías de Internet se vuelven más complejas, las actividades más variadas y las personas conectadas más numerosas, tanto la geografía como el mundo real recuperan sus derechos”.

Para el 2003, nuevamente, los números ayudan a situar las coordenadas de este viaje. La capacitación comprenderá 70.000 personas, 17.000 en los laboratorios habilitados, y 53.000 en las bibliotecas públicas. Serán 700.000 horas de utilización de los equipos.

Bibliotecas en las ferias

¡Caserita, lleve los tomates maduritos y... las mejores novelas!

El Casero del Libro hace tres años innovó el préstamo de textos a la comunidad, al instalar este servicio dentro de las ferias libres. En la actualidad está presente en Arica, Copiapó, San Antonio, Doñihue, Coelemu, Chol Chol, Angelmó, Punta Arenas, La Florida, La Cisterna, Lo Prado, Recoleta y Conchalí. Y el 2003 estará en las regiones Segunda, Cuarta, Séptima y Décimoprimer.

Para acercarse a esta experiencia extraemos parte de la crónica escrita por Nancy Arancibia en el sitio PrimeraLínea.cl

“ Si pasa por San Pablo con Neptuno los viernes y camina hasta el final de la feria, frente al negocio de los pescados y al lado del señor del mote con huesillo, encontrará a la señora Rosa o a Salvador bajo un toldo blanco, que se vuela bien a menudo y que los feriantes ayudan a recoger. Al grito de ‘vecino, vecino, se le va la casa!’, corren, la atrapan y siguen atendiendo a una clientela constante que devuelve y se lleva novelas, poesía o ensayos.

Como lo oye (más bien lo lee), vecinos de la comuna de Lo Prado hace un año vieron crecer su feria de abasto (así se llaman formalmente, pero es la de siempre, la de frutas y verduras) con un singular puesto de libros: sí libros, de todos los géneros y para todas las edades, y además gratis. Parece una promoción publicitaria, pero no, es un proyecto elaborado por la Dirección de Bibliotecas Archivos y Museos, Dibam, que implementan las Bibliotecas Públicas.

Se pretende así llevar los mentados libros hasta la gente misma, hacerlos accesibles, fomentar la ocupación de espacios públicos de manera que se contribuya realmente a proporcionar información, conocimiento, recreación y cultura en sectores poblacionales no atendidos tradicionalmente por las Bibliotecas Públicas.

... Los parroquianos se mezclan con el ambiente y empiezan a ver como parte de sus vidas estos objetos que hasta ahora eran unos esquivos adminículos. “Los libros son uno más dentro de la bolsa con papas y frutas, por lo mismo nosotros los entregamos dentro de una bolsa de papel y no en una de plástico”, dice Salvador, que llegó un día a reemplazar a otro compañero en la feria y le gustó tanto que ahora viene todo los viernes.

(...) “Hay que venir, porque acá se compra de todo, desde las verduras, la carne y algunos abarrotes, hasta ropa, plantas y utensilios domésticos, y por supuesto, ahora también se lleva literatura a casa”, describe Salvador.

Los títulos del “casero del libro” son parte del *dossier* que entrega la Dibam especialmente para este efecto y contiene títulos de *best seller*, ensayos, de historia, *comics* como Asterix y también obras de auto ayuda, de cocina o técnicos, del tipo electrónico y jardinería, entre otros. La oferta es amplia, aunque claramente no es ilimitada, por lo tanto quienes avanzan y quieren más de lo que pueden ofrecer en la feria, se trasladan a la Biblioteca Pública. De esta forma las tareas se complementan y unas veces podrán ir directamente a la biblioteca y otras encargarlo para el viernes siguiente en la misma feria”.



Cartografía patrimonial

A partir del año 2002, el Centro Nacional de Conservación y Restauración, de la Dibam, tiene la responsabilidad del área de Patrimonio del Sistema Nacional de Información Territorial (SNIT), proyecto interministerial, cuya responsabilidad técnica radica en el Ministerio de Bienes Nacionales.

La iniciativa responde a la necesidad de contar con una infraestructura de datos espaciales que permita disponer de toda la información territorial que las distintas instituciones del Estado generan y administran en forma regular.

Por diversas razones, en Chile la información del patrimonio cultural y natural está escasamente disponible, debido a la inexistencia de normas que hagan posible su gestión y su interoperatividad con otros ámbitos de la información del territorio. Además, existe un escaso o nulo flujo hacia el ámbito de la gestión pública en importantes contextos donde esta información es producida, lo que dificulta que el patrimonio pueda ser considerado en la toma de decisiones para el desarrollo de infraestructura, educación, y en los sectores social y productivo.

El área de patrimonio reúne a un grupo de profesionales -de distintas instituciones del país- que generan y usan información relativa al patrimonio cultural y natural de Chile. El objetivo es el desarrollo e intercambio de datos que permitan una cobertura del patrimonio, para la toma de decisiones con relación al uso del territorio, y al manejo sustentable de los recursos físicos y humanos del país. La idea es tender hacia un desarrollo sustentable del territorio, por la vía de la racionalización de la gestión patrimonial.

¿La papa le abrió el apetito?

Sugerencias del cocinero

<http://www.memoriachilena.cl>

Memoria Chilena

Sitio de contenidos de la historia y la cultura de Chile.
Biblioteca Nacional

<http://www.patrimonio cultural.cl>

Patrimonio Cultural

Dirección de Bibliotecas Archivos y Museos

<http://www.colciencias.gov.co/seiaal/congreso/Ponen16/DELGADO.htm>

Identidad y comida: reflexiones metodológicas

Ramiro Delgado Salazar
Departamento de Antropología
Universidad de Antioquia

http://www.zuhaizpe.com/alimentacion/los_alimentos_y_lo_social.htm

Los alimentos y lo social

Texto extraído de nuestro libro "Alimentos para la salud"
Dr. Karmelo Bizkarra – María Ruíz
Editado por Zuhaizpe

http://www.inta.cl/revista/indice.asp?codigo_revista=4

Revista nutrición XXI Nº 4

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Chile

http://www.searteriosclerosis.org/recomendaciones/nutricion/aspectos_culturales.htm

Aspectos culturales de la alimentación

Reus, 1 de marzo de 2002

<http://www.fao.org/worldfoodsummit/spanish/index.html>

Cumbre mundial sobre la alimentación, 5 años después

FAO, 10-13 junio del 2002

http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182002000100008&ing=nrm=iso

Evolución de la nutrición y alimentación en Chile en el siglo XX

Sergio Valiente B., Ricardo Uauy D.
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile, Santiago, Chile, Revista chilena de nutrición v.29 n.1 Santiago abr. 2002

http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182002000200001&ing=nrm=iso

Evolución de los problemas nutricionales en el mundo. El caso de Chile.

Santiago Muzzo B.
Unidad de Endocrinología, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) Universidad de Chile.
Rev. chil. nutr. v.29 n.2 Santiago ago. 2002

<http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/accalim/10050.htm>

Platos típicos de países de América Latina 1998
FAO

Los McDonald's: homogeneización y sociabilidad. Un estudio antropológico

Javier Eloy Martínez Guirao
Universidad Miguel Hernández, Elche

<http://www.laservilleta.com>

http://www.chiloeweb.com/chwb/cet/papas_comidas.html

Papas nativas de Chiloé. Un patrimonio de la humanidad

<http://www.el-universal.com/scannone/>

<http://www.acocinar.com>

A cocinar

Web de los amantes de la buena cocina y de la buena mesa



Alcalde, Alfonso: **Comidas y bebidas de Chile**. Santiago de Chile. Editorial Quimantú, 1972.

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, **Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente**, Madrid, Aguilar, 1987

Concurso de Cocina Tradicional Chilena. Santiago de Chile. Prodemu y Banco del Estado, 1999.

Coulon, Christian y Letamendá, Francisco (coordinadores): **Cocinas del mundo: la política en la mesa**. Madrid, Editorial Fundamentos, 2000 (Colección Ciencia, 248)

De Rockha, Pablo: **Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile**. Santiago de Chile. Editorial Universitaria, 1965.

Dinesen, Isak, **El banquete de Babette**, Madrid, Alfaguara, 1986

Eyzaguirre, Hernán: **Sabor y saber de la cocina chilena**. 2ª edición. Santiago de Chile. Editorial Andrés Bello, 1987.

Fischler, Claude: **El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona, España. Anagrama, 1995.

Plath, Oreste: **Folklore alimentario**. Ediciones de la revista "Mapocho", Órgano de Extensión Cultural de la Biblioteca Nacional. Tomo V, Nº 1, Santiago de Chile, 1966 pp. 76-88.

Goody, Jack, **Cocina, cuisine y clase**, Barcelona, Gedisa, 1995

Korsmeyer, Carolyn: **El sentido del gusto. Comida estética y filosofía**. Barcelona, España. Paidós Ediciones 2002

Lévi-Strauss, Claude, **Lo crudo y lo cocido**, México, Fondo de Cultura Económica, 1968.

María Cenicienta: **365 buenas recetas de cocina práctica chilena**, 2ª edición, Santiago Chile. Editorial Cultura.

Morino, Angelo: **El libro de cocina de Sor Juan Inés de la Cruz**. Bogotá, Colombia. Grupo Editorial Norma, 2001.

Pereira Salas, Eugenio: **Apuntes para la historia de la cocina chilena**. Santiago de Chile. Editorial Universitaria, 1977.

Roven, Claudia: **The book of jewish food. An odyssey from samarkand and Vilna to the present day**. Penguin books, london, 1996.

Salazar, Gabriel y Pinto, Julio: **Historia Contemporánea de Chile**, Santiago de Chile, Lom Ediciones, 2002

Talavera, Manuel: **El cultivo de la papa**. París, Francia. 1893.

Vázquez Montalbán, Manuel: **Las recetas de Carvalho**. 3ª edición. Barcelona, España Editorial Planeta, 1990.

 **Radio
Cooperativa®**
Auspicia la Cultura

www.cooperativa.cl



presente en la

**17ª Feria Internacional
del Libro
Infantil y Juvenil**

**Parque Bustamante / Providencia
30 de Abril al 11 de Mayo 2003**



Paréntesis no banal sobre la empanada

Manuel Antonio Garretón⁽¹⁾

“(…) se podría decir que, si algún sello identitario o "cemento" de la sociedad chilena hubo, éste no fue como sostendría –al menos para el siglo pasado– Gonzalo Vial, la religión. Ni tampoco la racionalidad económica, capitalista o industrial; ni tampoco factores étnicos que fueron siempre duramente reprimidos y a los que se buscó excluir o eliminar. Tampoco fueron constitutivos de identidades estables o cemento social las diversidades folclóricas. Si algún cemento hubo, este fue la política. Si hay identidad chilena dura, ella se reconoce en la tesis de [Aníbal] Pinto de que es lo político-institucional lo que define al país en cuanto tal, más allá de la cordillera, el mar, las empanadas y el vino tinto.

Razones, breves y concisas de por qué es símbolo nacional

Entre paréntesis, lo de las empanadas no es banal, porque es casi un símbolo de los rasgos nacionales, aunque no sea necesariamente una creación propia. Primero, la empanada es algo informe y más bien de apariencia insignificante estéticamente; segundo, oculta lo que está dentro; tercero, es aparentemente igualizante y común; porque según el envoltorio todos comen lo mismo, pero es profundamente estratificadora: lo que está dentro va a depender de la proporción entre cebolla y carne, que es lo que va a fijar el status social, y, bajo una apariencia relativamente hipócrita de igualdad, todos somos distintos. Por último no tiene mucha creatividad o imaginación, aunque sí trabajo excesivo para la mujer, comparada, por ejemplo, con la comida mexicana.”

(1) Sociólogo. De "Cultura y desarrollo en Chile. Dimensiones y perspectivas en el cambio de siglo" Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile, 2001. Páginas 19 y 20

R E S T A U R A N T
Don Benito
empanadas y comida típica chilena

“La empanada es casi un símbolo de los rasgos nacionales, aunque no sea necesariamente una creación propia”

www.donbenito.cl

