



La
cultura
en la
cocina

Cómo olvidar aquellos talleres donde nos enseñaron a preparar los conocidos e infaltables "Fondos", los cuales estaban en todas las cocinas: fondo de ave, fondo de carne, fondo de verduras, fondo de pescado, etc., preparaciones bases para muchos de nuestros platos como risottos, salsas, consomé y sopas.



Las cocinas chilenas

Pluralidad y universalidad



Por Sonia Montecino Aguirre
Antropóloga de la Universidad de Chile.
Doctora en Antropología de la
Universidad de Leidenen, Holanda

Es frecuente escuchar la aseveración de que la cocina chilena no existe, que los platos considerados como típicos son copias, que no tenemos nada original, que sus preparaciones no son sabrosas comparadas con las peruanas o mexicanas. Todos esos lugares comunes componen un haz de prejuicios que se ligan al escaso desarrollo conceptual y a las pocas investigaciones que ha habido en Chile sobre la cocina. Me refiero a la cocina como campo de estudio histórico, sociológico y antropológico. Por cierto, la emblemática obra de Eugenio Pereira Salas, "Apuntes para la historia de la cocina en Chile" es de enorme valor, pues sienta las bases para la constitución del ámbito culinario como materia de análisis; del mismo modo, aunque de manera más fragmentaria los aportes de Oreste Plath en "La alimentación y los alimentos chilenos en la prehistoria", y las miradas literarias de Alfonso Alcalde, "Comidas y bebidas de Chile", así como los de Pablo de Rokha con su "Epopeya de las comidas y bebidas de Chile" y Pablo Neruda con sus numerosas odas a platos y productos alimenticios.

Podríamos decir que estos autores abrieron el camino, en la primera y segunda mitad del siglo XX, para una incipiente reflexión del universo cultural asociado a la cocina chilena. Sin embargo, será en el siglo XXI cuando emerja, por un lado, la necesidad, y por el otro, la producción más sistemática de obras que aborden lo culinario desde miradas disciplinarias provenientes de las ciencias sociales y de la historia. Decimos la necesidad, pues uno de los efectos de la globalización alimentaria es la eclosión de lo local, ya sea como refugio o como símbolo de las particularidades. Pero también, las implicancias de ciertas políticas públicas – que se ligan a las nociones de "potencias alimentarias" o bien, a los temas de la seguridad alimentaria, de la salud, de las denominaciones de origen, del turismo cultural, entre otras – han obligado a tener respuestas sobre las diversas aristas de la cocina en las sociedades contemporáneas. Y Chile no escapa a ello.

Uno de los puntos de arranque de esta pregunta por las identidades culinarias aparece asociado, en Chile, a un movimiento de chefs, sobre todo de Les Toques Blancs, que colocan en escena el concepto de "nueva cocina chilena". Desde el quehacer específico de la gastronomía orientada al comercio, esta noción no es problemática; pero sí para la investigación social sobre la alimentación en la medida en que es preciso definir, en primer lugar, qué es una cocina. Desde la antropología hay un consenso en sostener que ésta se inscribe dentro de un sistema que involucra productos recurrentes, técnicas, ideologías

nutricionales y símbolos asociados que identifican a sus comensales, así como unidades mínimas del gusto (gustemas) que se expresan, generalmente, en los llamados principios de condimentación. Este sistema posee una historia, es cambiante, se nutre, generalmente, de intercambios y es concebido por las personas como propio.

Si pensamos en esta definición de cocina, sin duda podemos afirmar que en Chile existe no sólo una, sino que un conjunto de cocinas asociadas a identidades culinarias regionales. Por otro lado, como todo sistema alimentario, el nuestro es fruto del mestizaje, de las innovaciones, rechazos y absorciones de productos, símbolos y técnicas. Hemos encontrado, en algunas de nuestras investigaciones, que Chile se caracteriza por poseer una serie de platos emblemáticos que se cocinan a lo largo de todo el país como la cazuela, los porotos, las humitas, las empanadas, el charquicán, etc. Sin embargo percibimos que en cada área cultural (nortina, del centro, del sur y del sur austral), estas preparaciones comunes poseen variantes que dan cuenta de las particularidades locales (por ejemplo, la cazuela con o sin chuchoca; las diversas nogadas – de pava en Chillán, de pollo o gallina en San Felipe –, de cordero con luche en Chiloé, de cholgas en Osorno, etc.). Al mismo tiempo, lo regional se expresa en platos que identifican a las familias, a las ciudades, a las localidades: algunos ejemplos, entre muchos, son la calapurca, la guatía, el picante, en el norte; la ensalada de chagual, el frangollo y el queso de patas, en la zona de Aconcagua; el curanto o umu en Isla de Pascua.



Así podríamos decir que el cruce entre lo universal (los platos compartidos) y lo singular (los platos regionales), constituyen lo que podríamos denominar “cocina chilena” compuesta, como hemos visto, por un conjunto de cocinas particulares. La tarea que tenemos por delante es levantar inventarios patrimoniales de cada una de ellas, con metodologías comunes, que permitan reconstruir el valioso y plural acervo culinario que tendemos a desconocer por el “tic” de cosmopolitismo aspiracional que a veces nos aqueja. Esta labor se está haciendo hace mucho tiempo en Perú, en Brasil, se inicia en

Argentina – y de manera incipiente en Chile – con una mirada amplia e interdisciplinaria, que busca aportar a las políticas culturales – en el entendido que cocina es cultura – y a un nuevo concepto de turismo, a una nueva forma de pensar la producción alimentaria y como un modo de valorar y resguardar los antiguos saberes y técnicas culinarias. Este núcleo patrimonial de las cocinas chilenas está vivo, se consume en las casas, lo cocinan generalmente las mujeres, conforma la comida cotidiana o festiva de las ciudades y pueblos de las diversas regiones; convive, por supuesto, con las nuevas tendencias nutricionales (el consumo de lo

light) y médicas (la lipofobia u odio a las grasas); pero no ha desaparecido como símbolo de ese “somos lo que comemos”.

Sonia Montecino ha publicado ensayos, obras de ficción y numerosos artículos. Se ha dedicado al estudio de las identidades de género y étnicas, así como a las relaciones entre antropología y literatura. En 1992 la Academia Chilena de la Lengua le galardona con el Premio Academia por su libro “Madres y huachos, alegorías del mestizaje chileno”. En 2005 recibe el Premio Altazor en la categoría ensayo por “Mitosis de Chile: diccionario de seres, magias y encantos”. ■



USINOX®

Equipamiento integral para cocinas profesionales



- *Equipos para Restaurantes*
- *Cocinas Industriales*
- *Hornos Industriales*
- *Campanas para Cocinas*
- *Artículos de Acero Inoxidable*

www.usinox.cl
ventas@usinox.cl

Teléfono: (562)5949797
 Las Encinas 721 - Cerrillos
 Santiago - Chile