



Nuevo libro de Sonia Montecino Aguirre: **Fuegos, hornos y donaciones** Alimentación y cultura en Rapa Nui



El nuevo libro de Sonia Montecino se suma a su anterior publicación, en 2006, sobre la gastronomía chilena titulado “Cocinas mestizas de Chile: la olla delectosa”. La connotada antropóloga y escritora luce una serie de distinciones como el Premio Altazor (2005), Premio Gourmand World Cookbook Awards (2005), Premio Mujeres Generación Siglo XXI (2004), Premio Academia, otorgado por la Academia Chilena de la Lengua (2002), y Premio Círculo de Cronistas Gastronómicos (2005).

Titulada de la Universidad de Chile, la profesional ha realizado una interesante investigación antropológica de la gastronomía nacional. Su trabajo con el mundo mapuche y campesino, como asimismo el relacionado con la mujer, le ha hecho estudiar el importante rol social que cumple la comida en las comunidades y que se manifiesta plenamente en los hogares. “Tal es el caso de las rucas mapuches, donde para habilitarse dentro de una comunidad, la mujer tiene que saber cocinar.

La destacada antropóloga de la Universidad de Chile investigó durante dos años todo lo referente a la alimentación y cultura en Rapa Nui. Impulsado por la mesa patrimonial del Comité AgroGastronómico, el trabajo hace un diagnóstico serio de la gastronomía de la isla y su relación histórica, a la vez que aborda el tema del turismo y la actividad productiva

Cuando llegaba a estos lugares, las comidas y las técnicas de cocina eran muy distintas a las que conocía; esto, además de llamarme la atención profundamente, quedó en mi memoria. Fue un shock cultural”, manifiesta la antropóloga.

Para profundizar sus conocimientos, Montecino comenzó a hacer clases y a preparar seminarios de antropología en alimentación. “Poco o nada se sabía acerca del tema en Chile”, asegura. De hecho,



cuando comenzó a trabajar sólo había dos tesis de antropología sobre alimentación. Posteriormente envió proyectos a Fondecyt (Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico). Un día, el Museo de Arte Precolombino le solicitó escribiera sobre el tema, así nació su primer libro “La olla delectosa”, un interesante trabajo de investigación que tenía que ver con el país. “Todo un mundo nuevo por descubrir”, señala Sonia.





Su último libro “Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui”, que le tomó dos años escribir, tuvo su génesis en el Centro de Estudios de Género – donde trabaja, junto a su equipo de la Universidad de Chile – y en la mesa patrimonial del Comité AgroGastronómico. En los seminarios programados por ambas instituciones, se concluyó que faltaba un inventario en el país, como se puede encontrar en naciones hermanas como Perú, Bolivia y Argentina. Así, a través del FIA (Fundación para la Innovación Agraria), institución que estaba interesada en desarrollar un trabajo investigativo en Isla de Pascua, se lograron los fondos necesarios. Por varias razones se eligió la isla: saber más acerca del tema turístico, productivo, y la necesidad imperiosa de hacer un diagnóstico acerca de qué era lo que estaba pasando en rapanui.

El diagnóstico se hizo gracias a un trabajo intenso en terreno y un contacto humano muy estrecho. Después de recopilar información, se planteó la idea de desarrollar y responder preguntas acerca del “alucinante patrimonio que tiene Rapa Nui” – como dice Sonia Montecino, agregando que –. Aunque lamentablemente la idea no fructificó, FIA propuso que el material se tradujera en un libro debido al desconocimiento que había acerca de este tema.

Para cumplir con este objetivo, la antropóloga se dedicó a investigar, en antiguos archivos de la isla, parte de su historia, especialmente sus productos, técnicas de cocción y rituales culinarios.

El libro en sí es un ensayo antropológico de 256 páginas, donde se ha reunido un importante material investigativo de primera mano a través de un trabajo oral, literario, visual y textual, que persigue acercarse a los distintos aspectos de la cocina rapanui, sin que éste sea una “verdad” historiográfica o etnográfica, sino más bien un espacio de reflexión para acercarnos mejor al saber cultural y gastronómico de Isla de Pascua.



La autora no quiso hacer una recolección de típicas recetas, sino expresar el pensamiento de las personas, y cómo ellas estructuran lo que puede ser una enseñanza acerca de la forma en que se hace un plato. “La publicación permite aproximarse a los saberes y al sistema culinario rapanui en su sentido cultural y simbólico. Plantea hipótesis, pero también la idea es que la gente conozca y sepa lo que se hace en la isla, ya que poco se sabe y lo que sabe sólo son estereotipos”, señala Montecino. A este trabajo de investigación se agrega un rico material bibliográfico y de registro gráfico, que ayuda de mejor manera a conocer todos los secretos de una cocina cruzada por varias culturas y viene a llenar un enorme vacío al integrar Isla de Pascua a los recetarios de la cocina nacional, y a la vez, dar cuenta de su historia y realidad.

El título tiene que ver con la estructura del libro. Éste condensa el valor de la cultura culinaria rapanui: “Fuegos, porque obviamente había que descubrir el fuego para hacer el curanto y su manejo. Además la zona es volcánica y es el único comburente. También allí se prepara el fuego con los mínimos elementos vegetales. En cuanto a los hornos: se centra en el umu – que significa cocina – o curanto. Una tradición que viene de siglos, desde la migración polinésica. Por último están las donaciones: éstas se manifiestan en torno al curanto, donde hay un ciclo ritual durante todo el año, en el cual las familias hacen este curanto en honor a vírgenes o santos, un “círculo de dones y contra dones. Es decir, una familia y su curanto están abiertos a toda la comunidad. El alimento se dona en Rapa Nui, pero también quien recibió esta donación, tiene a su vez que regalar su alimento a otros e invitarlos a su casa, es decir, es algo cíclico. En la isla la comida es concebida como un don que tiene que ver con las divinidades y que se remonta a su fundador Hotu Matu’a”, manifiesta Sonia Montecino.

El libro de Editorial Catalonia, se puede adquirir en librerías a un valor de \$14.875 (IVA incluido). ■

