



Sonia Montecino

LA OLLA DELEITOSA

Cocinas mestizas de Chile

Catalonia



SONIA MONTECINO AGUIRRE (1954), antropóloga y escritora, profesora del Departamento de Antropología y directora del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile. Es coordinadora de la Cátedra Género de la UNESCO, integra la Comisión Bicentenario de la Presidencia de la República y la Comisión de Patrimonio Intangible de la DIBAM.

Entre sus publicaciones se encuentran *Madres y huachos* (1991) (Premio Academia de la Academia Chilena de la Lengua); *Sueño con menguante, biografía de una machi* (1999); *Mitos de Chile*. (2003) (Premio Altazor). Es coautora de *Mujeres, espejos y fragmentos* (2003). Ha realizado también numerosas compilaciones como *Revisitando Chile. Identidades, mitos e historias* (2003); *Reencantando Chile: voces populares* (2005).

La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile recibió el premio Mejor Libro de Cocina 2004, del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile, y ha sido seleccionado para el Premio Gourmand en Francia.

TRAZANDO CLAVES Y CONCEPTOS

Algunos conceptos para entender el universo de la antropología culinaria

Como pocos gestos sociales, el comer entraña al cuerpo de manera irrevocable. Si vestirnos implica el contacto de una materia en nuestra piel, comer supone incorporar, introducir y procesar elementos en nuestro interior. Por eso no ingerimos cualquier cosa y para que consumamos una sustancia debemos antes convertirla simbólicamente en "alimento"; ello ocurre cuando la nombramos e incluimos dentro de un sistema, junto a otros rasgos que consideramos apropiados, que nos nutren y nos agradan. El proceso por el cual transformamos algo en comestible, entonces, es completamente cultural y arbitrario, y se ajusta a un determinado "imaginario de la incorporación" (Fischler, 1995).

Algunas corrientes antropológicas sostienen que todo lo que envuelve el acto de la nutrición posee una gramática utilizada de modo inconsciente y “natural” (no nos preguntamos ni reflexionamos sobre ella, pues la hemos heredado y reproducido). El gusto, también inscrito en esa gramática, es de gran relevancia cuando intentamos estudiar la alimentación, porque opera como un diferenciador, como una de las primeras marcas de las identidades personales y colectivas de muy antigua data, poniendo en evidencia que, desde los inicios, los seres humanos hemos elegido con qué alimentarnos. Se ha debatido mucho sobre el peso de la disponibilidad del medio ambiente y el peso de lo social en la elección de los alimentos, asunto que aún no está completamente zanjado. Pero, los especialistas cada vez se inclinan más por el segundo, toda vez que se ha demostrado que la igualdad de condiciones en cuanto a flora y fauna y a medios ecológicos no supone que los grupos humanos coman lo mismo. El gusto por comer insectos, larvas, pétalos de flores, reptiles —entre otros— se da en algunas comunidades y en otras no, aun cuando estas últimas dispongan de ellos, pues no entienden (simbolizan) dichos elementos como alimentos.

Así nos acercamos a una de las claves de los sistemas alimentarios: la clasificación de lo que es susceptible de ser comido y de lo que no lo es. En este ordenamiento entrarán en escena un haz de elementos que tomarán en cuenta las características físicas del “alimento”, pero también sus propiedades simbólicas. Esto nos conduce a otro factor que gravitará en las prohibiciones alimenticias, los tabúes, y que funciona en algunas sociedades como un

segundo orden clasificatorio, generalmente vinculado a la esfera de lo religioso. Habrá entonces ciertos animales tabuizados (como el cerdo entre los judíos, las vacas para los hindúes, la carne roja durante Semana Santa para los católicos, etc.) o vegetales estigmatizados en algunas culturas (el ajo, por ejemplo).

Los tabúes alimenticios por lo general están ligados a la noción de contaminación. Como ya lo dijimos, nutrirnos significa hacer que lo exterior nos penetre, que determinadas materias sean olidas, saboreadas, masticadas y procesadas por nuestro cuerpo y por el complejo aparato que va desde la boca hasta los órganos excretores. De ahí la relevancia de lo que entendemos como contaminante, como tóxico, como saludable, energizante, etc., y de ahí también el hecho de que escudriñar en el “imaginario de la incorporación” de cada grupo humano sea fundamental para aproximarse al lenguaje de su sistema alimenticio.

¿Cómo abordar un campo tan vasto y complejo como el de los sistemas alimenticios? Desde el siglo XIX la antropología ha pensado en ello, interrogándose sobre los aspectos religiosos del consumo, especialmente de las comidas sacrificiales y acerca de la noción de comensalismo (hermandad, comunidad) que de ellas emergen. Más adelante esta ciencia se ocupó de los “sentimientos” sociales que generan la obtención, producción y consumo de alimentos. Pero, será Claude Lévi-Strauss (1968) quien formule una reflexión que marcará las posteriores miradas al tema, al entender la alimentación como un lenguaje y —a partir del papel del fuego en los mitos— sostener que el paso de lo crudo a lo cocido implica

el surgimiento de la cultura (de lo humano). Para abordar el estudio de los sistemas alimentarios, Lévi-Strauss hará una diferencia analítica entre cocina —las técnicas de preparación de los alimentos— y cuisine —el consumo y las maneras de mesa. Así, cada sociedad tendrá sus rasgos distintivos o gustemas, los que se expresan en la cuisine. En la cocina, por su lado, encontramos operaciones básicas que convierten lo crudo en cocido, las cuales se hallan en lo que el antropólogo francés denominó “triángulo culinario”, compuesto de lo crudo, lo cocido y lo podrido —y sus variaciones de hervido, asado y ahumado—, producto de las transformaciones naturales o culturales que permiten estos estados. Conociendo de este modo el sistema culinario de un grupo podríamos “descubrir, para cada caso particular, en qué sentido la cocina de una sociedad constituye un lenguaje en el cual traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne, siempre de manera inconsciente, a revelar en él sus contradicciones” (Lévi-Strauss, 57).

Retomando el pensamiento anterior, autores como Mary Douglas desarrollarán la noción de que la cultura —en tanto sistema de comunicación— posibilita comprender los hábitos alimenticios y sus estrechos nexos con la estructura y los cambios sociales.¹ Otros enfoques, como el de Goody (1995) proponen análisis que incluyen el estudio de los sistemas de producción, distribución, preparación, consumo y eliminación, dentro de un contexto histórico de préstamos y absorciones, y al interior de diferencias sociales y étnicas. Tendencias recientes se ocupan de conocer las leyes invariantes del comportamiento alimenticio y los cambios operados en la mo-

dernidad. Así, el “comensal moderno” está sujeto a las mismas leyes del pensamiento clasificatorio: el principio de incorporación y la llamada “paradoja del omnívoro”.² Pero, se vive en muchas sociedades una “ansiedad alimentaria” dada por las transformaciones de los sistemas culinarios, debidas a la industrialización de la producción de alimentos, que rompe el lazo entre las personas y estos. Aparece de este modo la gastroanomia, pues no sabemos lo que comemos y, por tanto, tampoco sabemos quiénes somos (Fischler, 1995).

No obstante, hay quienes observan la situación actual de forma menos pesimista, planteando que los cambios de la modernidad nos han conducido a un “comensal plural”, que puede ser leído a través de un nuevo triángulo cuyos vértices son el alimento, la situación y la categoría social. Este triángulo varía en el tiempo y en el espacio, porque cada uno de sus elementos posee una historia individual o colectiva para el comensal, que crea símbolos para el producto y rituales para la situación de consumo (Poulain, 2002).

Mestizajes, préstamos y creatividades. Hacia una antropología culinaria en Chile

ESTILOS Y DIFERENCIAS: LAS CAZUELAS

COMO UNIÓN Y DISYUNCIÓN DE LAS IDENTIDADES

La mirada que privilegiaremos para aventurarnos en el universo de las comidas en Chile, es una que asume la distinción entre cocina y cuisine, y que busca por medio

de la primera (la cocina) deconstruir sus elementos, “desgranándolos” y conociendo cómo las partes constituyen un todo, generalmente producido por el sincretismo o la síntesis de diversas tradiciones. Cada una de las partes de las que se compone un plato —sus ingredientes principales, su preparación, los utensilios usados, su forma de cocción, quién lo hace, cuándo y para quiénes— nos arrojará siempre a las particularidades de una historia en donde lo personal se entrelaza con lo colectivo, lo simbólico con lo económico, el poder con la subordinación.

Esa historia es la que hace posible que hoy en Chile comamos unas cosas y no otras, y que podamos hablar de “cocinas chilenas” en plural. En cocina, como en otros lenguajes, lo “propio” tiene que ver con estilos que se mantienen y que son producto de un mestizaje culinario (y simbólico) muy claro entre lo indígena (que supone un cruce de tradiciones) y los aportes españoles (los que a su vez se originan de otras mezclas), en un primer momento, y luego de influencias europeas, como la francesa y la alemana, en las zonas del sur del país. Pero, lo “propio” está siempre alterándose, cambiando, adoptando nuevos elementos que con el tiempo serán entendidos como parte constitutiva de lo personal, regional o local. De ahí que el “estilo culinario” se produzca en un flujo permanente entre lo viejo y lo nuevo, y así lo “propio” es siempre una construcción que permite a aquellos alimentos que los moradores de un sitio determinado los consideran emblemáticos.

Definimos los estilos como las maneras de cocinar y consumir (dentro de un orden de significaciones) que otorgan una característica especial, discernible y reconocible

a la alimentación de un grupo determinado. Así como en la escritura se actualizan los estilos literarios, en la cocina se activan los estilos culinarios que hacen posible para quienes los producen y los consumen, reconocer las diferencias y semejanzas con las prácticas de los “otros”.³

En Chile hay diversos estilos culinarios y no estamos, como muchos piensan, ante un universo poco variado y carente de sabores. Cada región, localidad y clase social posee formas de alimentarse que definen su pertenencia a un universo determinado. Así, lo “nuestro” es un relato que hay que saber leer. En el universo de lo culinario, como hemos dicho, los préstamos, las mezclas y la creatividad están hermanados, y basta a veces un solo elemento dentro de un plato para que se defina una particularidad.

La cazuela, preparación que retomaremos más adelante, hace nítida esta relación identitaria entre lo que comemos y lo que somos: está extendida por todo el país, pero en cada lugar se presenta de manera especial y con ingredientes distintos. En el norte, la gente es muy precisa en señalar que su cazuela es distinta a la del “sur”; asimismo, en este extremo la cazuela de cordero, luche o cochayuyo es considerada “la cazuela”, preparación que en Chile central sería dudoso de clasificar así. Sin embargo, lo que une a estas “cazuelas” es el concepto de un hervido, de una sopa caliente —más o menos espesa— donde sobrenadan alimentos animales y vegetales, sin confundirse unos con otros, en trozos grandes. De esta manera, encontramos que los estilos de la cazuela pueden variar, pero no así su “estructura” de cocción y las formas en que se presentan sus ingredientes. Del mismo



modo, la cazuela es una conjunción de continente —la olla— y contenido —la preparación en sí— que conjunta y disyunta las identidades: se puede afirmar que el consumo de cazuela es una peculiaridad de Chile, sin embargo, a partir de ella cada zona geográfica y cultural puede establecer sus diferencias semánticas y autorreconocerse como distinta.⁴

Desde esta perspectiva, entendemos que alimentarse es verificar inconscientemente la pertenencia a un sistema alimentario —sea nacional, regional, de clase, de etnia— y, dentro de él, a los estilos que nos identifican. Así, usar o no el ají al comer la cazuela pondrá en escena la estratificación social, en la cual lo “picante” está asociado en la escala de jerarquías sociales a lo bajo, a lo popular. Y más aun se puede comer el ají con la cazuela, pero las formas en que este se presenta (entero, picado) y la cantidad serán otros marcadores del gusto, ligado a la posición social y a veces al género y la generación (en muchos lugares no se considera adecuado que los niños coman ají). Como vemos, el lenguaje de la alimentación es vasto y profundo, y compromete una forma de “pensarnos” a nosotros mismos.

FUEGOS Y MUJERES,

LA DOBLE FAZ DE LOS ESTILOS CULINARIOS

Tampoco es “inocente” en la cocina dónde y quién prepara los alimentos. A lo largo de la historia de Chile — así como en la mayoría de las sociedades— no cabe duda de que han sido las mujeres las depositarias de los conocimientos culinarios; saberes complejos que suponen el manejo casi alquímico de elementos y materias,⁵ por un lado, y por el otro, de transmisión transgeneracional de estilos culinarios. Desde el mundo precolombino, donde las brasas, el fuego que congregaba en círculos fue enseñando la diferencia entre lo crudo y lo cocido, lo asado, lo ahumado, y modelando los gustos, hasta el fogón como centro social de la ruca mapuche o de la canoa selk'nam, las mujeres han sido las “operarias” del universo de lo comestible. Quizás porque ellas mismas son cuerpo alimenticio, leche que se derrama, primer contacto del sujeto con la succión —forma primaria de saciar el hambre—, es que tomaron en sus manos la tarea de convertir lo natural en cultural, haciendo de un elemento cualquiera un bien comestible.

La cocina es el soporte más antiguo y clave de la producción simbólica, en donde lo femenino jugó y juega un papel de enorme relevancia. Su peso ha sido tal que también se lo ha “naturalizado”, es decir, incorporado como algo “inherente” a la cultura. No obstante, la valoración y el prestigio de este trabajo cultural variará en cada grupo social de nuestro territorio. Los antiguos mapuches —polígamos y patrilocales— otorgaban una posición relevante a la figura de la mujer y el fogón. Esa dupla

era la distinción y daba cuenta del poder de un hombre; las mujeres y el fuego que permitía la cocción eran una suerte de signo del liderazgo dentro de un linaje. Así, el hombre podía pasar de ruca en ruca o de fogón en fogón comiendo las “especialidades” de cada una de sus esposas, verificando de esa manera la abundancia y la riqueza. Por cierto, los placeres del comer y el amar, el fuego que los torna culturales, se aliaban en este desplazamiento masculino. En el universo cultural mapuche las tareas de la cocina estaban integradas a la vida diaria —y aún lo siguen estando—, en un mismo sitio donde se dormía, se comía, se guarecía del mal tiempo. Cobijo y espacio nutricional, el fogón y las cenizas, incluyeron a las mujeres y su hacer transformador de las materias.

Este mismo ejemplo ilustra también el que cada mujer cocinaba aparte en su propio fogón, con sus propias ollas, produciendo así una distinción, una identidad personal en los estilos culinarios. La singularidad de quien cocina queda en evidencia. Pero, también la diferencia protege, toda vez que como sabemos los alimentos pueden ser nocivos, y son el medio que utiliza la brujería para cumplir con sus objetivos, ya sea para atraer al amado o para aniquilar a alguien. Entre los mapuches, como en muchos otros pueblos, se piensa que uno de los medios principales por los cuales se contraen los “males” es a través de la ingesta de determinados “venenos” que los brujos administran en las comidas o bebidas. Así, las mujeres, las cocineras por excelencia, se truecan en vulnerables: poseen el don de la feracidad y la vida; pero, asimismo, poderes sombríos —asociados al fuego de la cocina que crepita y atrae— que conducen a la locura o la muerte. La

vulnerabilidad femenina se asienta de este modo en esa doble posición y en la permanente sospecha de que puede hacer caer sobre sí la maledicencia y el castigo.

Cuando hablamos de mestizaje en las cocinas chilenas no podemos olvidar entonces el papel que tuvieron las mujeres en la mantención o cambio de las comidas, en la adopción o rechazo, en las recreaciones o creaciones de diversos preparados alimenticios. Artífices o receptoras, ellas tramaron los hilos de la conjunción de los universos que se confrontaron durante la Conquista. Ya sea desde el mundo dominante español, desde el avasallado de la zona central o del libre en el sur, las mujeres cocinaron tomando o haciendo préstamos, generando una comunicación, un diálogo entre universos antagónicos.

En este sentido, las cautivas españolas entre los mapuches y las esclavas indígenas liberadas fueron una pieza central en la incorporación de determinadas recetas y productos dentro del universo culinario mapuche. Es sabido que en las guerras entre estos y los ibéricos las mujeres fueron un botín preciado. Las "blancas" eran incorporadas como esposas dentro de la familia polígama. En *El cautiverio feliz*, Pineda y Bascuñán cuenta que el cacique Quilalebo poseía una esposa española que le preparaba rosquillas fritas, empanadas y buñuelos revueltos con miel de abeja. El cacique ofreció al "cautivo" una tortilla de huevos con miel especialmente preparada para él, pues había "recordado que los españoles antiguos comían de aquella suerte de tortillas con huevos" (1863: 478). Como a Pineda no le agradaban las tortillas se lo hizo saber a Quilalebo, ante lo cual este dijo: "a mí sí me gustan, respondió el cacique, y me habéis de ayudar

aunque no tengáis gana" (1863: 478). Asimismo, las mujeres mapuches que pudieron retornar a sus tierras luego de servir a los españoles fueron una fuente innegable de sincretismo. El mismo Pineda relata que en una casa donde había varias indias viejas que fueron cocineras de los españoles, él come pasteles, empanadas, rosquetas, buñuelos, tortillas de huevos y variados guisos.

Asimismo, si pensamos en la temprana adopción del

trigo (dada su facilidad de cultivo) y de la sustitución del maíz por este, apreciamos la ductibilidad de la absorción —lamentablemente no hay estudios sobre este proceso— y del posible papel que las cautivas tuvieron en la enseñanza de los procesos implicados en el uso comestible de este grano. Es evidente que ya a comienzos del siglo XVII los mapuches habían adoptado el “pan de harina de trigo” y suponemos que muchas de las sopaipillas, buñuelos y empanadas de las que habla Pineda pueden haber sido hechas con ella. Sin

embargo, no hay pruebas suficientes que indiquen que la harina de maíz haya sido completamente sustituida —en esos siglos— por la de trigo (Leiva, 1977).

De no menor influencia cultural fueron las “cautivas” mapuches entre los españoles, quienes acomodaron, relejeron o simplemente aplicaron sus estilos culinarios. Ellas fueron las sirvientas, las cocineras de las casas y también las encargadas de la preparación de los alimentos en las largas “incursiones a la tierra” de los hispanos. No es de extrañar, entonces, la mantención en la cocina ibérica de platos mapuches como la humita y la versión



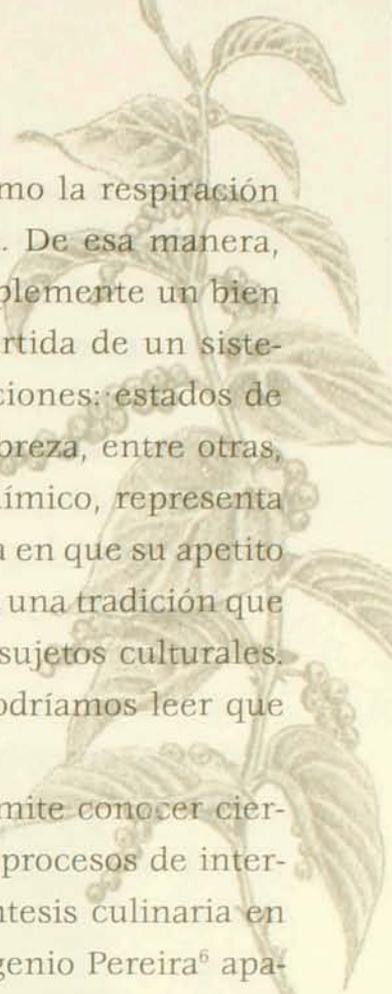
mestiza del pastel de choclo, los guisos de cochayuyo, los cocimientos de mariscos, las sopas de papas y diversas verduras, entre otros. No obstante, la cautiva mapuche fue excluida del espacio cotidiano de la familia; la cocina estaba afuera y las diferencias étnicas y sociales impidieron que su aporte fuera reconocido y valorado. El vital trabajo de convertir lo no comible en alimento era relegado, invisible a los ojos de los comensales, oculto, como si se tratase de algo menor. ¿Sería porque quien lo hacía era una alteridad que debía estar a “buenas distancias” con los amos?

Expropiada del fogón y de la valoración social de su quehacer, la sirvienta indígena sin embargo impuso muchas veces sus saberes y aprendió de los traídos por los huincas (los no mapuches), haciéndose ella la principal operadora de los sincretismos culinarios. En Chile, en las clases altas y medias, la costumbre de tener una empleada doméstica continúa, y son también las mujeres campesinas, indígenas o del mundo urbano popular quienes cocinan, adaptando o recreando sus tradiciones con las de los patrones a quienes sirven. En el pasado eran las “mamas” —nótese el profundo sentido del término, que es una adaptación de mamá y que en sentido figurado son los pechos femeninos que alimentan—; hoy son las “nanas” quienes están a cargo de la nutrición en muchos de los hogares chilenos. Pero, no podemos olvidar que en la actualidad las mujeres que se dedican a las labores de casa son un gran porcentaje, lo que pone en evidencia que todavía la cocina es un hacer femenino y, por ende, que mucho de la cultura, de las estructuras, del lenguaje del gusto y de los sabores, sigue siendo su “reino”.

LOS RELATOS Y LA HISTORIA, LA CONSTRUCCIÓN
DE LOS ESTILOS Y SU SIMBÓLICA

En este ejercicio de deconstruir los platos, como lo haremos en nuestro recorrido, accederemos a las recetas, es decir, a los modos de preparación, pero también a los sentidos que otorgan a algunos de los productos los grupos que los consumen. Estos sentidos, como lo expresáramos, no siempre son conscientes; muchas veces están agazapados en la memoria y se encuentran en los viejos pliegues de nuestra historia republicana, colonial o precolombina. Sobre todo es en los mitos donde encontramos una fuente que prístinamente, a veces, y otras, a modo de reflejos, da luces sobre lo que pensaron los antiguos pobladores cuando, por ejemplo, cultivaron la papa o arrancaron el cochayuyo de las rocas. Asimismo, iluminan el uso de tal o cual fondo de cocción, de determinados utensilios o el sentido mágico y ritual de una operación culinaria o del consumo de ciertos alimentos.

Los relatos míticos, la tradición oral y también la literatura constituyen una fuente importante para develar sentidos y símbolos asociados a la cocina o a los alimentos. La poesía, sobre todo, ha sabido leer, engarzar e hilvanar los variados y complejos mundos que hay tras las materias comestibles; los universos antes mudos del trigo o del pan se trocan en hablas vivas que nos interpelan, por ejemplo, cuando Gabriela Mistral dice: "el pan viene a la ser la medida de todo cuanto atañe al negocio de vivir, es una medida a la vez material y misteriosa, mide la escasez y la holgura, el contento y la aflicción de la humanidad (...) el apetito de pan



unifica a los seres humanos tanto como la respiración y el correr de nuestra sangre" (1979). De esa manera, comprendemos que el pan no es simplemente un bien digerible, sino que es el punto de partida de un sistema clasificatorio que establece oposiciones: estados de precariedad/abundancia, riqueza/ pobreza, entre otras, pero sobre todo, en un sentido metonímico, representa lo cultural por excelencia, en la medida en que su apetito (es decir un apetito específico, fruto de una tradición que lo ha construido) nos iguala en tanto sujetos culturales. Así, desde esta mirada mistraliana, podríamos leer que el pan es la cultura.

El relato histórico también nos permite conocer ciertas evoluciones y los contextos de los procesos de intercambio, rechazo, apropiación y de síntesis culinaria en nuestro país. Sin duda, el texto de Eugenio Pereira⁶ aparece como una suerte de "relato madre", aún no superado, de los avatares históricos de la cocina y cuisine en nuestro país. El autor plantea que la "cocina chilena" es producto de tres tradiciones: la indígena, la española y otras tradiciones extranjeras, especialmente la francesa. El influjo indígena estaría dado por las materias primas utilizadas, el hispánico por los hábitos y usos alimenticios, y el francés por la introducción de ciertos procedimientos de cocina y cuisine.

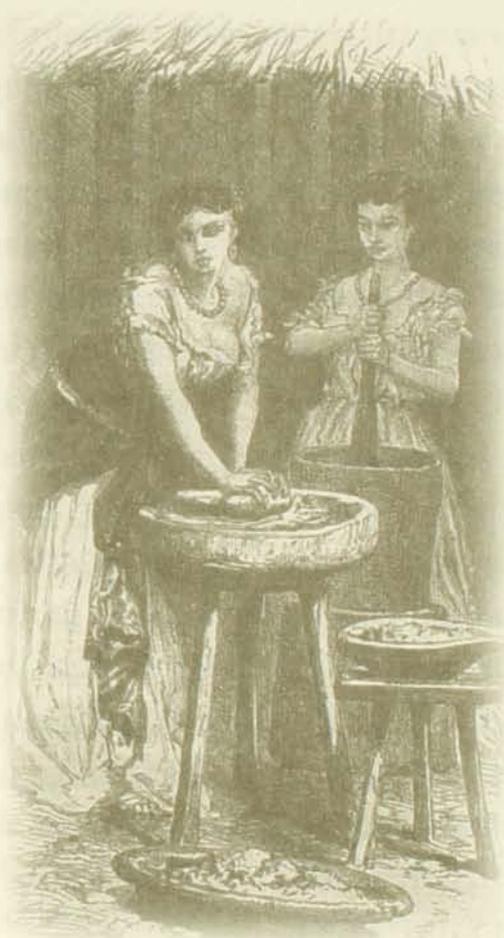
La primera etapa de la "cocina chilena" se manifiesta en la introducción del ganado ovino y bovino, así como por el cerdo —la primera carnicería data de 1567—, pero de modo muy significativo por la temprana elaboración del pan de trigo,⁷ cuyo amasijo estuvo en manos de las mujeres indígenas. La adopción de la trilogía mapuche

del maíz, la papa y el poroto habría sido la base de la dieta compartida por indígenas, españoles y mestizos. La grasa fue el fondo de cocción general y el aceite nativo⁸ sólo se utilizó al comienzo, siendo más tarde sustituido por el de oliva para aliñar las ensaladas.

La segunda fase es una donde el sincretismo producirá una variada y abundante cocina para las elites, donde se mezclaron las carnes con los porotos (siempre cocinados con ají) y el zapallo, ocupando la carne el sitio más alto de la jerarquía alimenticia. Los pescados fueron asimismo preciados (salados o frescos) y signados simbólicamente como alimento en las épocas de cuaresma y vigilia. Los guisos tuvieron una clara impronta mapuche, predominando el choclo y la papa. De esa manera, las humitas cocidas o asadas, la chuchoca, el pilco (maíz cocido y luego asado a las brasas), el locro (papas con diversos aderezos) fueron comunes. También las algas como el cochayuyo, su raíz el ulte y el luce, formaron parte de los "guisos de los viernes". La misma adaptación se hace del "vailcán", consistente en un plato de mariscos con ají. Los postres son de un claro origen europeo, como los hojaldres, alfajores, suspiros de monja, sopaipillas, etc.—, así como las frutas, aunque también predominaron algunas vernáculas como la murtilla, el maqui, el peumo. La escasez de azúcar se compensó con el uso de la miel (de ulmo y palma). Es interesante notar que los panes de este período, en donde los mestizajes se cristalizaban, hablan de la diversidad cultural y social: estaba la tortilla de rescoldo (claramente mapuche); el "pan español", con grasa y miga; y el "pan chileno", una hogaza aplastada con mucha cáscara que se partía en la mesa. El vino fue sin duda

una bebida frecuente y muy tempranamente (1558) se intentó imponer una ley seca, puesto que españoles e indígenas se embriagaban de manera similar. Junto al vino, las diversas chichas de raigambre precolombina constituyeron la fuente de las libaciones del pueblo.

Esta mezcla culinaria se irá imponiendo y ya en el siglo XVII y XVIII, consolidándose. Las carnes, especialmente valoradas, se consumieron con frecuencia en forma de charqui,⁹ emergiendo el charquicán como un



guiso común y valorado; del mismo modo se perfeccionó la repostería hecha por las monjas y se llegó a un gran refinamiento en cuanto a dulces de almendras o alcorzas.

El relato de Pereira Salas da cuenta de que en el período republicano se generan algunos cambios en la cocina, pero es posible leer una continuidad del mestizaje culinario y una diversificación de los sistemas alimenticios dada por lo urbano y lo campesino, pero también un compartir las comidas como aquellas derivadas del trigo (el soplillo, el sanco o chercán, la guañaca, el catete, el encebollado, la sopa de changle, los miltrines o catutos, el mote, las resfalosas o pancutras, entre otros), de las papas (con ají, chicharrones, en sopas, etc.), del maíz (como las patoscas, que son patas de vaca con mote de maíz) y de las algas (luchicán, cochayuyo). Pero, sin duda, es a fines del siglo XIX cuando se gesta una transformación al aparecer en Chile restaurantes franceses y con la adopción de cocineros de ese origen en las casas de las elites. Así, el grueso de la población siguió manteniendo la cocina mestiza indígena y española, que se ha denominado "criolla", y las clases altas, una cocina internacional. Por su parte, los inmigrantes alemanes del sur gestarán una nueva diferencia, lo mismo que las distintas oleadas migratorias en las diversas zonas del país. El lenguaje de las diferencias se hace sentir ya en los albores del siglo XX, cuando se entiende que los porotos y el ají son para los "rotos", y las carnes de langostas y centollas acompañadas de champaña, para los "aristócratas" (Pereira Salas, 1977).

Los libros de recetas conforman otro de los relatos importantes a considerar y a los que también recurrimos en

nuestro intento de deconstruir y verificar estilos y estructuras de cocina. Junto a ellos consideramos de manera clave a la tradición oral, la memoria femenina y a veces masculina, que nos permite aproximarnos a los significados sociales de determinados platos, a las razones de su permanencia o extinción, a sus usos en el pasado o a las variaciones locales y personales. Es esa memoria la que nos da las inflexiones necesarias para construir la especificidad de ciertas preparaciones, las variaciones que harán de un guiso un signo.¹⁰ En ese cauce de la memoria es donde vemos cómo opera la mimesis, la imitación que es el gesto primario de todo aprendizaje y que permite la mantención transgeneracional de los gustos. Más allá de la receta escrita, la cocina —sobre todo en nuestros territorios— es un saber que se aprende “mirando”. Pasaron muchos siglos antes de que la escritura estuviera al alcance de las mujeres; por eso la transmisión oral y gestual aún es un espacio privilegiado para transitar por la simbólica de los alimentos y por los cauces profundos de sus transformaciones y metáforas.

NOTAS

1. Douglas entenderá la comida inscrita en un sistema estructurado de principio, mitad y final, presente en todos los sistemas alimentarios, los cuales a su vez están compuestos de variables (cantidad, oposiciones —entero/picado, dulce/salado, etc.—, lo mismo para el color y el olor), de dimensiones socioeconómicas (costos, tiempo y trabajo), estéticas (reglas de combinación y sucesión de colores y formas) y culinarias (contenido, texturas, gustos, temperaturas, olores y fondos de cocción).

2. Fischler (1995) es quien ha acuñado este término que supone que tenemos la capacidad de comer de todo, pero estamos sujetos a las reglas de prohibición que impone la cultura.

3. Así, por ejemplo, todos somos capaces de reconocer el estilo chino —al menos el que ha llegado a nuestras localidades—, que utiliza como técnica principal lo salteado; o el japonés, que privilegia lo crudo; o el mexicano, que hace resaltar lo picante.

4. Por cierto, esta forma de caldo tiene a su vez una historia de préstamos e intercambios que algunos hacen remontar a los caldos o sopas mapuches (korrü) y al “cocido” español (o puchero) (Marín, 1997). Esta hipótesis puede sustentarse en una observación de Nuñez de Pineda y Bascuñan cuando un cacique le comenta: “lo que vas a comer ahora es lo que acostumbran en tu tierra y no lo extrañarás...”, le brindan entonces “ un guisado muy bien hecho de ave, con muchos huevos el caldo, una cazuela bien dispuesta, sazonada, que entre los españoles no pudiera estar hecha mejor...” (1863: 159).

5. Por ejemplo, hay quienes sostienen que cuando el maíz se exportó al Viejo Mundo, su adopción como alimento fue muy tardía, pues fueron los hombres quienes lo llevaron y no transmitieron su tecnología ni el conocimiento de la necesidad de remojarlo en agua alcalina.

6. *Apuntes para la historia de la cocina chilena.*

7. En países como Venezuela el pan fue el signo de la resistencia y del rechazo mutuo entre españoles e indígenas; al comienzo los hispanos se vieron obligados a comer lo que llamaban “pan de palo”, hecho con cazabe o maíz, posteriormente la sociedad criolla crea una jerarquía alimentaria en cuya cúspide está el trigo, luego el maíz y la yuca; no obstante, el grueso de la población continuaba alimentándose con arepas de maíz o cazabe y sólo en el siglo XVIII se consolidará la supremacía simbólica del trigo y la harina (cuando se encuentran las tierras aptas para su cultivo) (Lobera, 1997).

8. Se trataba de un aceite extraído de las semillas molidas y cocidas del madi y la meloza, que se usó hasta el siglo XVII.

ÍNDICE

- 9 Preámbulo
- 15 Notas para la segunda edición
- 19 Trazando claves y conceptos
- 41 **ANDANZAS NORTINAS**
Piedras y peces en las mesas del desierto
y el mar
- 43 La calapurca
- 63 El cebiche
- 85 **CAMINATA POR LA ZONA CENTRAL**
Piedras, ollas y granos deleitosos
en los valles centrales
- 89 La cazuela, la "olla cósmica"
- 111 La humita, el antiguo envoltorio de granos
- 127 El chancho en piedra

145 **CAMINANDO EL SUR**
Piedras, carnes y estrellas
en los manteles australes

147 El charquicán

163 El estofado de San Juan

181 El curanto

203 **BIBLIOGRAFÍA**

La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile es una invitación a transitar senderos geográficos y culturales, siguiendo las huellas del pasado en el lenguaje de algunos platos paradigmáticos de las cocinas chilenas y que continúan vigentes. Es una mirada antropológica sobre las cocinas nuestras, pero también una reflexión situada en el marco de la globalización y en el quiebre de las fronteras culturales que nos obliga a pensar en las identidades, donde lo propio y lo "ajeno" se entrecruzan en procesos que ponen en cuestión o proponen límites a lo que es "nuestro" y a lo que es de los "otros".

Recorremos el norte, centro y sur de Chile, revisitando platos considerados como propios por los habitantes de cada zona. Hemos elegido para esta aventura los cocidos y salados (calapurca, cazuela, humita, charquicán, estofado de San Juan y curanto), contrastados con otros fríos y crudos (cebiche y chanco en piedra). No nos hemos dedicado a reconstruir los menús locales, regionales o nacionales, sino más bien a deconstruir ciertos platos que expresan las identidades nacionales, regionales y locales; pero también las de clase, género y etnicidad, especificando gestos humanos que hablan por sí mismos.

Desde esa mirada fragmentaria esperamos contribuir al develamiento de por qué comemos lo que comemos y cómo eso nos constituye en quienes somos, permitiéndonos leer y aprender en el lenguaje de nuestra cocina.

SONIA MONTECINO

ISBN 956-8303-31-6



9 789568 303310