

# COCINAS, ALIMENTOS Y SÍMBOLOS

Estado del arte  
del patrimonio culinario en Chile





# **COCINAS, ALIMENTOS Y SÍMBOLOS**

**Estado del arte  
del patrimonio culinario en Chile**



MINISTRO PRESIDENTE: Ernesto Ottone Ramírez

SUBDIRECTORA NACIONAL: Ana Tironi Barrios

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE PATRIMONIO CULTURAL: Patricio López Beckett

## COCINAS, ALIMENTOS Y SÍMBOLOS

### Estado del arte del patrimonio culinario en Chile

PUBLICACIÓN A CARGO DE  
Karla Maluk Spahie (CNCA)

EDICIÓN  
Sonia Montecino Aguirre

EDICIÓN DE TEXTOS  
Tal Pinto Panzer (CNCA)  
Alejandra Alvear Montecino

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN EDITORIAL  
Aldo Guajardo Salinas (CNCA)

CORRECCIÓN DE TEXTOS  
Tal Pinto Panzer (CNCA)  
Karla Maluk Spahie (CNCA)

DIRECCIÓN DE ARTE  
Soledad Poirot Oliva (CNCA)

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN  
Estudio Vicencio

ILUSTRACIONES  
Emilia Valle Krämer

© Consejo Nacional de la Cultura  
y las Artes

ISBN (papel): 978-956-352-265-5  
ISBN (pdf): 978-956-352-266-2

[www.cultura.gob.cl](http://www.cultura.gob.cl)

Se autoriza la reproducción parcial  
citando la fuente correspondiente.

Se terminó de imprimir en el mes  
de diciembre del año 2017 en los  
talleres de Andros, en la ciudad de  
Santiago (Chile).

Se imprimieron 2.200 ejemplares.

Decir que un país no tiene cocina  
es como decir que no tiene madre,  
siendo que todos hemos sido paridos por ella.

ISABEL ÁLVAREZ, PRIMER CONGRESO  
MULTIDISCIPLINAR DE PATRIMONIO  
ALIMENTARIO, SANTIAGO.



## Índice

7	PRESENTACIÓN • MICHELLE BACHELET JERIA
9	PRÓLOGO • ERNESTO OTTONE RAMÍREZ
13	INTRODUCCIÓN • SONIA MONTECINO AGUIRRE
17	CAPÍTULO I PRIMER CONGRESO MULTIDISCIPLINAR DE PATRIMONIO ALIMENTARIO, SANTIAGO
50	Patrimonio culinario e investigación
90	Patrimonio culinario, pueblos indígenas y soberanía alimentaria
106	Patrimonio y educación
123	Patrimonio y turismo
139	Patrimonio desde las políticas públicas
159	CAPÍTULO II ENCUENTRO REGIONAL DE PATRIMONIO CULINARIO, ARICA
239	CAPÍTULO III ENCUENTRO REGIONAL DE PATRIMONIO CULINARIO, VALPARAÍSO
255	Ponencias Encuentro Regional de Patrimonio Culinario, Valparaíso
325	CAPÍTULO IV ENCUENTRO REGIONAL DE PATRIMONIO CULINARIO, CHILLÁN
337	Ponencias Encuentro Regional de patrimonio Culinario, Chillán
399	CAPÍTULO V ENCUENTRO REGIONAL DE PATRIMONIO CULINARIO, PUNTA ARENAS





## Presentación

La publicación de *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*, constituye un esfuerzo que condensa una parte importante de lo que hemos considerado relevante durante nuestro gobierno en el ámbito patrimonial: rescatar, destacar y promover las riquezas de las cocinas chilenas. Quienes se acerquen a este libro, encontrarán en él la diversidad de expresiones del patrimonio culinario que nos identifica, así como a sus actores, en un recorrido que de norte a sur va develando una problemática que involucra a muy diversos sectores y disciplinas.

Reunidas en torno al conocimiento de las múltiples manifestaciones del consumo de alimentos desde una perspectiva patrimonial, las voces de culturas y cultores, productores, pescadores y recolectores, de investigadores e investigadoras, docentes y funcionarios públicos, nos interpelan con sus particularidades, pero también con las semejanzas de sus coyunturas y conflictos en torno a lo culinario como acervo y proyección de futuro.

Compartimos el ánimo y las políticas del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, hoy Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, de incluir a las cocinas entre los grandes temas culturales y sociales. Por eso creamos, en el 2009, el Día de la Cocina Chilena, y desde entonces, cada 15 de abril los chefs y la ciudadanía se han reunido para mostrar y celebrar una expresión que nos identifica. Junto a las comidas, las bebidas tienen un lugar importante y por eso decidimos celebrar cada 4 de septiembre, desde el 2016, el Día del Vino Chileno. Junto a ello, los concursos que ha impulsado el CNCA, rescatando recetas y menús patrimoniales, han ido consolidando un espacio en la gestión pública y en los agentes sociales, así como una preocupación crecientemente asociativa en torno a esta materia crucial para el desarrollo humano.

La cocina patrimonial está estrechamente relacionada con la memoria y con la identidad, hasta el punto de que se sostiene que «somos lo que comemos». Por ello, conocer, cuidar y potenciar nuestros acervos culinarios es al mismo tiempo un gesto de preservación y proyección, en tanto conservamos lo que nos refleja y lo proyectamos desde la sustentabilidad y el afecto a las generaciones venideras.

Celebro, por eso, la publicación de *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* como punto de partida para la reflexión y la acción política y cultural en torno a nuestro deleitoso y rico universo culinario, que gracias a publicaciones como esta seguirá deparándonos placer e identidad al mismo tiempo.

Michelle Bachelet Jeria  
Presidenta de la República

## Prólogo

*Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*, es producto de la inclusión del ámbito de la cocina como patrimonio cultural inmaterial en el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y, por tanto, en parte sustantiva de la cultura. Las políticas culturales mundiales, muchas de las cuales han sido suscritas por nuestro país, como la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco, han comenzado a incorporar esta manifestación como parte de los acervos de las comunidades humanas, entendiendo que comer es más que nutrirse. En ese sentido, la acción de alimentarse descansa en el ámbito de los acuerdos y de las decisiones colectivas: cada comunidad elige qué comer, produciendo un sistema clasificatorio, de valores, símbolos e ideologías en torno a los alimentos.

Dentro de los procesos de patrimonialización, los de las cocinas han tenido amplias repercusiones, aceptando la Unesco en el 2010 tres candidaturas a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: la culinaria mexicana; la gastronomía francesa y la dieta mediterránea. Con ello se ha puesto en relieve que la comida, como parte de la cultura, tiene el mismo rango que cualquier otra expresión, y se ha valorado su profundo significado para las identidades y la cohesión social. Este reconocimiento da cuenta de que hay países, comunidades y sociedades que han decidido situar sus modos y estilos de alimentación como dignos de ser representantes de la cultura humana en general y consideran que el patrimonio cultural inmaterial es una herramienta (política, económica y turística) que los visibiliza y dialoga con el mundo, resolviendo también realizar todos los procesos internos necesarios para ello (inventarios, redes gubernamentales, inclusión comunitaria, etcétera), así como declaraciones y seminarios que apuntan a esa valoración.

En este contexto mundial, hemos impulsado la realización de una serie de congresos abocados al patrimonio culinario, como un modo de desarrollar y promover un proyecto de puesta en valor de las cocinas tradicionales y, al mismo tiempo, conocer cuál es el estado del arte sobre esta materia.

Fruto de ello es este libro, el que comprende las exposiciones y conferencias realizadas a lo largo del país, mostrándonos que hay un enorme y rico caudal de iniciativas, aunque muchas de ellas fragmentarias, promovidas tanto por el Estado como por instancias privadas, que requieren de un trabajo de coordinación, pero muy especialmente de debate conceptual, de lineamientos que guíen las políticas y de sinergia entre sujetos, instituciones y comunidades.

Para acercarnos a la realidad de nuestro patrimonio culinario y avanzar en la posibilidad de construir un horizonte compartido y conceptos que nos ayuden a elaborar una mirada plural y convergente, así como senderos que nos lleven a dialogar con las realidades de nuestros países vecinos y también con los otros continentes, iniciamos este camino de establecer colectivamente un «estado de la situación». De la realización en Santiago, el año 2016, del Primer Congreso Nacional de Patrimonio Culinario, emanó la necesidad de realizar experiencias similares en las regiones y propiciar con ello la participación de las diversas comunidades locales en la creación de un primer soporte colectivo para proyectar lo que queremos con relación a estos acervos.

Asimismo, y como una manera de complementar este esfuerzo reflexivo y de reconocimiento de las cocinas patrimoniales desde la cultura, impulsamos el concurso «El Menú de Chile», que tuvo una amplia convocatoria y respuesta de las comunidades locales y regionales, poniendo de manifiesto la vigencia de la memoria de los sistemas de alimentación que existen en el país, así como la diversidad de sus cultores(as).

A pesar de que en Chile ha dominado una mirada volcada hacia afuera en cuanto al goce y valoración de las cocinas, los cultores y, sobre todo, las cultoras, así como la mayoría de las mujeres en todas las casas —porque esa es la realidad: la cocina cotidiana está en manos femeninas—, han mantenido una serie de tradiciones, renovándolas, recreándolas, pero dentro de ciertos estilos y gustos que podemos reconocer como «propios» y de larga duración. Gracias a esa pertinacia, el patrimonio culinario chileno se ha mantenido vivo, sorteando las amenazas externas e internas que lo cercan, y por ello es preciso apreciarlo y protegerlo.

Estamos convencidos de que habrá futuro para nuestras cocinas patrimoniales toda vez que emprendamos de manera profunda, seria y en diálogo (de personas e instituciones), una puesta en valor de lo que tenemos para desarrollarlo en sus más variadas expresiones. Las cocinas nos enfrentan al desafío de acciones y miradas multidisciplinares y multisectoriales;

por ello, desde el espacio de la cultura, hemos propiciado los congresos y encuentros que hoy se vierten en este libro y que ponen de manifiesto la necesidad urgente de una conversación amplia de instituciones públicas, comunidades y personas, teniendo como horizonte que alimentarnos compromete sentidos vitales que no pueden sino abordarse sistémicamente y desde una óptica donde el cuidado del medio ambiente, de la biodiversidad, de los saberes y conocimientos albergados en los(as) cultores(as), deben ser el norte de las políticas. Esperamos que este libro sea una contribución contundente a la necesidad de encarar, cultural y políticamente, las diversas encrucijadas de nuestro patrimonio culinario.

11

Ernesto Ottone Ramírez  
Ministro Presidente del  
Consejo Nacional de la Cultura y las Artes



## Introducción

Yo sostengo que la cazuela de ave requiere aquellas piezas soberbias y asoleadas de los pueblos costinos, el mantel ancho y blanco y la gran botella definitiva y redonda, que se remonta a los tiempos copiosos de la abundancia familiar y cuyo volumen, como por otoños melancólicos ciñéndose, recuerda los cuarenta embarazos de la señora.

Pablo de Rokha, *Epopéya de las comidas y bebidas de Chile*.

Las y los escritores chilenos (como Marta Brunet, Pablo Neruda, Gabriela Mistral, Henriette Morvan y el propio Pablo de Rokha) comprendieron desde hace mucho tiempo que la cocina, los alimentos y su consumo, están imbricados en la cultura y se asoman como parte sustantiva de ella, ya sea como lenguaje, como metáfora o como práctica que propone identidades. Si retomamos la cita, podemos vislumbrar estos elementos: en primer lugar, la figura de la cazuela de ave que nos envía a una identidad común —se trata de un plato reconocido ampliamente como «chileno», que adquiere un estilo particular con las aves criadas en las costas asoleadas (las variantes locales del «universal cazuela»)— y el mantel «ancho y blanco», que evoca su consumo y el comensalismo (en el sentido que le da Fischler), desplegando las funciones sociales del alimento. La memoria de la antigua abundancia familiar restituye la historicidad presente en la comida y su dimensión conmemorativa, su capacidad de conjuntar pasado y presente. Asimismo, la presencia de la botella retrotrae la indisolubilidad nuestra de la comida y la bebida, así como la subjetividad masculina que la construye en tanto vientre y fertilidad («los cuarenta embarazos de la señora»).

Esta idea de que cultura y cocina son inseparables animó la realización en Santiago del Primer Congreso Multidisciplinar de Patrimonio Alimentario, en septiembre del 2016, y de cuatro encuentros regionales de patrimonio culinario, durante los meses de abril a mayo del 2017. Las regiones de Arica y Parinacota, Valparaíso, Biobío y Magallanes fueron las que recibieron a los(as) ponentes de las macrozonas correspondientes, en un diálogo y puesta en escena de las distintas miradas, acciones y proyectos en torno al patrimonio culinario local y regional. En cada uno de estos encuentros

hubo una pluralidad de actores y discursos, procurando cubrir el amplio espectro de las expresiones ligadas a las cocinas patrimoniales: productores(as), cultores(as), investigadores(as), funcionarios(as) del Estado, gremios y sindicatos, pequeños empresarios(as), comunicadores(as) sociales, escuelas de cocina. Cada uno(a) aportó a la construcción del panorama que se aprecia en *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* y contribuyó con su particularidad a tomar conciencia de la pluralidad de espacios, problemas y posibilidades de la alimentación en su vertiente tradicional. Asimismo, se contó con la participación de especialistas extranjeros, como un modo de confrontar y conocer las experiencias de países con raigambres comunes y que han desarrollado el ámbito del patrimonio culinario desde perspectivas académicas, gastronómicas, de políticas públicas e innovadoras, como Perú (representado por Isabel Álvarez), Colombia (Luisa Ángela Caro) y España (Jesús Contreras y Toni Massanés). De ese modo, en cada apertura de encuentro se contó con la conferencia de uno(as) de estos(as) expertos(as) y con la de un especialista regional, produciéndose así un diálogo que desanudó fronteras y sirvió como soporte de los debates posteriores. Aunque disímiles en su factura, cada una de las intervenciones que se presentan en este texto muestran las múltiples facetas de quienes están vinculados a las cocinas patrimoniales.

Este libro representa un esfuerzo inédito en nuestro país y anhela ser una contribución a las futuras políticas públicas, proyectos y acciones multidisciplinares relacionadas con el patrimonio culinario. Nos permite valorar lo que se ha mantenido como acervo y, al mismo tiempo, nos llama la atención sobre los caminos que se deben emprender. Uno de ellos, de vital importancia, es el de la construcción de horizontes conceptuales comunes en relación a lo que entendemos como cocinas patrimoniales o patrimonio culinario y alimentario, para desde ahí perfeccionar, mejorar y trazar solidaridades y puestas en valor. El otro, es la necesidad de reunión, coordinación y apoyo de las iniciativas que se están desarrollando para producir una contundente y potente puesta en escena de nuestro patrimonio culinario a nivel nacional e internacional. Sin los engarces personales e institucionales que requiere esta materia se reproducirá la atomización que hoy se percibe.

La semblanza que entrega *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile* es, sin duda, lectura obligatoria para todos(as) quienes trabajan, enseñan, hacen gestión o elaboran políticas relacionadas con el patrimonio cultural inmaterial; pero también para todos(as) quienes



comprenden que cocina y cultura conforman una díada indisoluble y, por tanto, un lenguaje que nos define como memoria y futuro.

Las cocinas anidan la capacidad de convocarnos, de reunirnos, y las manos que hacen vivir las recetas son universales y singulares a la vez, como dice el mismo de Rokha (1965):

Únicamente la Merceditas Arriagada, en mil leguas a la redonda,  
es capaz de asar unos pollitos tiernos, con espárragos de azules primaverales  
y moscatel rosado (en callampas),  
y Juan Carrasco, de Til-Til, esos cabritos o esos chanchitos lechones que se  
agrandan tanto  
con el aullido invernal, acompañándose por la cebolla clandestinamente  
brotada y la aceituna reciente o ausente, «divinamente» saboreada,  
«vinosamente» saboreada...

15

El no olvidarnos de la Merceditas Arriagada y de Juan Carrasco sea, tal vez, el derrotero que nos ayude a descubrir y a construir en conjunto las memorias gustativas y las potencialidades políticas y culturales de nuestros patrimonios culinarios.

Nuestros agradecimientos a todos(as) quienes nos acompañaron en este proceso: a los(as) invitados(as) internacionales Isabel Álvarez, Luisa Ángela Caro, Jesús Contreras y Toni Massanés; a los(as) conferencistas y expositores(as) regionales; a los(as) directores(as) regionales y sus equipos, al Departamento de Patrimonio Cultural y de Comunicaciones del CNCA; a Karla Maluk, por su gran dedicación a este libro, y especialmente a Fernanda Castillo y al Ministro Ernesto Ottone, por abrir las puertas del Consejo de la Cultura a cultores(as), académicos(as) y al amplio sector que anima las cocinas patrimoniales chilenas.

Sonia Montecino Aguirre  
Editora, Premio Nacional de Humanidades  
y Ciencias Sociales, 2013



# I

## Congreso Multidisciplinar de Patrimonio Alimentario, Santiago

22 y 23 de septiembre, 2016

La patrimonialización alimentaria podría ayudar dentro de una lógica político-cultural a recuperar lo que es nuestro y se perdió, así como lo que nos identifica. Pero también puede tener una lógica mercantil, como el valor añadido. Ambas dimensiones pueden ser excluyentes y otras veces complementarias.

JESÚS CONTRERAS, en Congreso Multidisciplinar  
de Patrimonio Alimentario, Santiago.



Catedrático de Antropología Social de la Universidad de Barcelona e investigador del Observatorio de la Alimentación. Se ha especializado en antropología económica y antropología de la alimentación. Entre sus publicaciones, destacan: *Subsistencia, ritual y poder en los Andes* (1985), *Productes de la terra* (2003), *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas* (2005), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común* (2005) y *Are nutrients also good to think?* (2016).

Suele decirse que las comparaciones son odiosas, pero en lo que respecta al campo de la antropología, esto no es así; de hecho, las comparaciones juegan un rol decisivo en la ampliación de nuestros conocimientos y comprensión de las cosas. Se trata de una herramienta poderosa que, al poner una cosa al lado de la otra, permite atisbar sus diferencias y semejanzas. De ahí que, quizás, el mayor aporte que puedo realizar hoy, sea el de contribuir a la materia con una perspectiva europea y, sobre todo, de Europa del sur.

En mi exposición habrá algunas contradicciones: diré una cosa y la otra. Pero creo que esto también podría ser reflejo de esa multiplicidad de usos y abusos que hay en relación con el patrimonio alimentario, el cual es hoy motivo de oportunidades, pero también de muchos oportunismos.

Mi intención es cuestionar las relaciones entre el patrimonio y el patrimonio alimentario: el patrimonio como tradición —los que, en un sentido, hasta podrían ser sinónimos—; qué exigencias aparentes supone el patrimonializar; cuestiones de protección y valorización, y, al final, expondré las que estimo las paradojas de la patrimonialización.

### **Algunas consideraciones**

El patrimonio es una cuestión compleja y siempre lo ha sido. Hasta hace relativamente pocos años, cuando se pensaba en patrimonio —aparte del

patrimonio personal que cada uno pudiera tener o recibir— se pensaba fundamentalmente en uno monumental, es decir, material. Cuando se empezó a hablar de patrimonio inmaterial muchos nos vimos obligados a pensar de otra forma y en otras cosas. De alguna manera, el patrimonio refleja lo que tenemos («somos lo que comemos», dicen algunos). Así, pues, es un marcador de identidad y también una herencia colectiva, sea esta material o inmaterial. Es decir, compartir patrimonio también quiere decir que compartimos los símbolos y códigos que este transmite.

Cuando las personas empezaron a interesarse por el patrimonio alimentario, no generaron, no han generado o no hemos generado, una teoría específica al respecto. De hecho, hemos dado la explicación de lo que se entendía por patrimonio a secas o por patrimonio en general, en el cual hay dos líneas argumentales fundamentales. Una que lo considera como una construcción social, es decir, que responde definitivamente a unas ideas y planteamientos que determinadas personas han tenido en un determinado momento de cara a satisfacer unas necesidades, unos objetivos, etc. Esto está relacionado, en buena medida, con la eficacia que ese patrimonio tendría para producir representaciones simbólicas, es decir, cuando uno se identifica, sea con un plato, con un monumento, sea con una fiesta nacional o local, lo que sea, es porque siente que esa fiesta lo representa de una u otra manera. La otra, la considera como una industria o una posible industria de valores añadidos. Hoy, esta es una cuestión muy importante, porque hay que añadir valor a las cosas, ya sea para creérselo o a para poder vender un poquito más caro. Para el caso de la alimentación, como tenemos una cuota en el estómago, no se trata de vender más queso, sino de venderlo más caro. Otro aspecto importante es su vinculación con el turismo.

De aquí, se desprenden tres aspectos fundamentales: el tiempo, o la idea de un pasado compartido; la especificidad o particularidad (lo cual es paradójico porque se dice que se busca la particularidad, pero al mismo tiempo desde Unesco se habla del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad); y que se desarrolla en un espacio particular.

### **Momentos que marcan el interés por el patrimonio alimentario**

Desde nuestra perspectiva, podríamos hablar de tres momentos históricos a lo largo del siglo xx y xxi que han sido claves para potenciar y estimular el interés por el patrimonio alimentario. Primero, en Francia, a principios del siglo xx, frente a la competencia de los fraudes que había con algunos vinos, se crearon las denominaciones de origen para recalcar el origen, por

un lado, y la protección, por otro. El segundo momento se dio casi 80 años después, con el levantamiento y publicación de inventarios de productos de la tierra (entendida como el territorio próximo que sentimos como propio) así como de recetas de determinadas regiones. Desde la década de los 90 en adelante, se confeccionaron varios de estos inventarios en Italia, Francia, Portugal y Cataluña, con etapas de levantamiento de información de productos que tenían una vinculación con un lugar determinado y que era reconocido como de la tierra, por ejemplo, con un nombre como queso de tal lugar.

Un tercer momento es la convención de la Unesco sobre Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, con ese llamado especial para que los Estados que firmaran la Convención procedieran a la realización de sus inventarios de patrimonio inmaterial, luego de lo cual se sucedieron una serie de reconocimientos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, de Unesco, asociadas a los patrimonios alimentarios, tales como la cocina tradicional mexicana, la dieta mediterránea, y la comida gastronómica de los franceses. Pero también hay cosas más específicas, como una festividad del pan y del vino en una localidad alemana, una fiesta o una feria de ganado también en una localidad, un plato y luego otro ritual.

### **El patrimonio alimentario**

El estudio alimentación es una tarea multidisciplinaria y es obvio que cada uno la aborda como puede y no cómo quiere, pero diría que a lo que se ha dado en llamar la «cadena alimentaria» es susceptible de constituir patrimonio alimentario. Por ejemplo, un paisaje (de papas, de maíz, de viña, un paisaje de ganado) es decir, el lugar del cual procede la primera etapa de la producción alimentaria, sus conocimientos, características, técnicas, herramientas, etc. En España, se tienen los alcornos que dan bellotas para el jamón ibérico, una de las dos únicas aportaciones que España ha hecho a la civilización desde mi punto de vista junto con la fregona.

Debo decir que cada bien patrimonializado, o cada interés por patrimonializar una cosa u otra, tiene un contexto: las cosas no aparecen porque sí, hay una razón, un interés de cualquier tipo y esos intereses u objetivos pueden ser muy distintos. De ahí que, y volviendo a la comparación anterior, cuando se trata de patrimonializar algo —un bien alimentario, un producto, un plato, una técnica, un paisaje o lo que sea— es importante pensar qué se pretende con eso: ¿potenciar el turismo?, o ¿valorizar o dignificar una

profesión o un oficio? Además, debemos tomar en cuenta cuáles son los agentes, en el caso de las cocinas nacionales, locales regionales. En este sentido, cuando en México quisieron patrimonializar la comida tradicional o en Europa la dieta mediterránea, hay que responder a estas preguntas, las cuales tendrán respuestas distintas, todas legítimas hasta cierto punto. En todo caso, hablamos de patrimonialización en general, más o menos con los mismos términos, pero este proceso en cada país comparte las mismas características fundamentales y cada una tiene sus especificidades en función de los agentes que participan de las combinaciones e intereses entre los diferentes agentes, etc.

### **El patrimonio como tradición y la tradición como patrimonio**

Tradición es un término con muchos significados. Ayer estuve en La Vega, y vi quesos que decían 30 años de tradición; por otra parte, el otro día fui a un café cerca de Osorno, pedí un café y me preguntaron si quería de grano o tradición, le pregunté al mesero qué era un café «de tradición» y me respondió: «el café de grano es café molido y el tradicional es el Nescafé». Este ejemplo da cuenta de las múltiples formas de entender lo que significa tradición. Finalmente, no hace falta —hasta cierto punto— definir la tradición. Yo suelo hablar de tradiciones recuperadas, reinventadas, tradiciones para todos, pueden tener 30 años (como los citados quesos), o 17 años como la fiesta de la anchoa; puede haberse originado en «tiempos remotos» o ancestrales, desde los abuelos, entre otros. Hay tradiciones recuperadas y otras que no han sido recuperadas, e incluso hay tradiciones que se generalizan, porque el costumbrismo era localista hasta cierto punto. Hoy en día tenemos tradiciones, pero habría que preguntarse por qué unas sí y otras no.

Pese a todo, lo que se destaca es la necesidad de tener una tradición, incluso si es inventada. Voy a poner un ejemplo. El gremio de hostelería de una región catalana creyó que ellos no tenían un plato típico que atrajera, no necesariamente a los turistas viajeros, sino a los colegios y a la tercera edad (que han sido un elemento dinamizador fundamental del patrimonio alimentario). Para subsanar esta carencia, decidieron convocar un concurso, con unas reglas muy básicas, para encontrar el plato típico de la zona: los productos debían de ser de la zona. Se presentaron 50 recetas en el sector de la hostelería, no profesional, fue un auténtico concurso de dinamización social y cultural. Luego, se procedió a las eliminatorias y llegaron a cinco propuestas, por lo que se declaró un quíntuple empate y se combinaron las recetas. Así nació un plato al que se llamó «almosta», que, creo, ya ha

desaparecido, no tuvo un éxito de larga duración. De todos modos se trata de un fenómeno interesante porque un componente importante era el bacalao y esta es una región interior famosa por sus embutidos, pero no tiene mar, tampoco en el mediterráneo hay mar, a partir de concursos muchos restaurantes lo pusieron en la carta. Este ejemplo pone de manifiesto, por una parte, la flexibilidad del término tradición y, por otra, la necesidad de contar con una.

### **Patrimonializar exige definiciones**

Cuando se quiere convertir algo, cualquier cosa, en patrimonio, se hace necesario definirlo, especificarlo o diferenciarlo. Tarea nada fácil, ya que si nosotros queremos proteger un producto, sea este vegetal, animal, sea transformado, no transformado o una receta, hay que caracterizarlo. Esta es una particularidad del patrimonio alimentario. En el caso de un patrimonio arquitectónico una catedral es una catedral, pero hay que vigilar que no se derrumbe, que no se estropee, que no se caiga, pero ahí está la catedral. En el caso de los alimentos pueden tener como nombre genérico una existencia de siglos, la papa, por ejemplo que tiene milenios de existencia y que tiene múltiples formas.

En suma, lo que define la alimentación —y este tipo de productos— es la gran diversidad dentro de la misma categoría, porque papas u otras no es una categoría unívoca, hay muchos tipos. Entonces diríamos que son un patrimonio vivo, son productos vivos en muchos sentidos, desde que se siembra hasta que se cosecha y se come, y después de comer sigue viviendo un tiempo. A diferencia de la energía, que no se crea ni se destruye, solo se transforma, la identidad se crea, se destruye y se transforma.

Pero también son vivas las personas que lo producen y una misma persona que aplica la misma técnica por una u otras razones puede obtener variantes en un momento determinado. Por lo tanto, patrimonializar, supone que un determinado producto es vinculado a factores sociales o económicos, conocimientos, historia, antecedentes, etc., una tarea nada sencilla.

### **Tipificar una diversidad típica**

La pregunta es cómo tipificar una especificidad que, hasta cierto punto, se basa en la propia diversidad, con una particularidad que explica la diversidad de productos. Por ejemplo, en una zona conocida por sus quesos, si hiciéramos cada tasación podríamos encontrar diferencias, les ponemos el mismo nombre y eso forma parte de esa riqueza o sea de la diversidad.



De ahí que patrimonializar la diversidad sea tan difícil. También podríamos decir que la transmisión de los conocimientos, de las habilidades, de las técnicas que han dado lugar a estos productos que nosotros queremos reconocer y apreciar, ha sido oral, de persona a persona y de generación en generación. La transmisión oral obviamente está sujeta al tiempo, y es muy distinta de la transmisión escrita.

Entonces, cuando tratamos de proteger algo mediante una denominación del tipo que sea, surge la necesidad de contar con un reglamento que establezca las condiciones que alguien, hasta cierto punto, ha tipificado y seleccionado.

### **Autenticidad, patrimonio e higiene**

Otro término muy recurrente es la autenticidad, lo auténtico, pero ¿qué es eso? Se trata de un asunto de gran interés, porque, aparejada a la protección y normalización, emerge la necesidad de una normalización higiénica. Por ejemplo, en La Serena se elaboran quesos, pero si no siguen todas las normas higiénicas no se les da la autorización para venderlos. Entonces, podríamos decir que hay una dinámica interesante entre patrimonio e higiene.

### **La revolución verde**

En la década de los sesenta, muchísimos gobiernos europeos o prácticamente todo el mundo estuvo subvencionando la llamada «revolución verde», es decir, la intensificación agrícola y ganadera con el objetivo de aumentar la producción y la productividad. En los años 2000 algunos gobiernos están subvencionando la recuperación de las variedades o de algunas de las variedades que desaparecieron en los años anteriores, lo cual se considera una paradoja, ya que en plena revolución verde no recuerdo que se empleara el término biodiversidad. En cambio, ahora es un término fundamental, garantizar la biodiversidad, la sostenibilidad, evidentemente son diferentes momentos.

### **La reivindicación de la tradición**

Creo que este interés por la tradición, lo natural, lo artesanal, lo casero, ha aumentado. Se trata, en cierto sentido, de una reivindicación del sabor, pues una de las críticas —de los lamentos de muchos de estos productos manufacturados— es que son insípidos, lo cual no es verdad porque desde la nutrición, se les añade sal, grasa y azúcar.

El patrimonio se puede reivindicar de diferentes maneras; por ejemplo, la carta de un restaurante de Francia decía «en invierno no tenemos tomate», algo normal a fin de cuentas: la estacionalidad, el tiempo, determina la disponibilidad de ciertos ingredientes, a pesar de que en la actualidad mucha de la tecnología alimentaria en uso fue ideada para superar la estacionalidad; pero, de todos modos, la reivindicamos. Reivindicamos el sabor en sí mismo frente a la insipidez, pero también los sabores ligados a memorias más o menos específicas. También se ha mitificado el sabor de la abuela, el sabor de los platos. En fin, vemos la aparición de un nuevo mercado, el de los particularismos alimentarios de carácter local, y eso ha dado lugar a grandes acciones de dinamización cultural, pues ahora experimentamos la estandarización de la propia homogenización.

Voy a poner tres ejemplos. Hay un queso que desapareció y se recuperó, pero no lo hizo tal cual, ya que se suavizó en términos de sabor, y, en lugar de producirse en las casas, en las familias, lo pasaron a producir «artesanos» que aprendieron de las familias que antiguamente lo producían. Otro es el caso de un embutido, que utilizaba muchas vísceras, entonces disminuyó la cantidad de esto y se aumentó tal para hacerlo porque las vísceras no están de moda. El último caso es el «trinchat», que era un plato para el desayuno de verdura hervida o cocida de lo que se había consumido anoche y sobraba, entonces por la mañana, con un poco de manteca de cerdo se pasaba por la sartén y se freía. Hoy se ha convertido en un plato, en un entrante de restaurante, esta es otra «consecuencia» de la patrimonialización que los rescates y recuperaciones descontextualizan. Lo cual podríamos decir hasta cierto punto que es comprensible.

### **Conclusión**

La patrimonialización alimentaria podría ayudar dentro de una lógica político-cultural a recuperar lo que es nuestro y se perdió, así como lo que nos identifica. Pero también puede tener una lógica mercantil como el valor añadido. Ambas dimensiones pueden ser excluyentes y otras veces complementarias. En caso de que haya quedado una imagen un poquito pesimista, una razón para el optimismo es que ha aumentado la conciencia de la valorización de lo local, de la diversidad en términos bios o de otro tipo. En ese sentido, podría decirse que futuras acciones de patrimonialización deberían más respetuosas con el propio medio ambiente y sobre todo con los agentes locales y con los productores, porque en muchas ocasiones la patrimonialización supone una expropiación, y eso sí que sería, ya no un

abuso, sino un robo. Creo que hay razones para el optimismo, pero estas exigen un compromiso, una alianza, una complicidad positiva entre los diferentes actores interesados en recibir la invitación y ahí hay una, desde mi punto de vista, una cadena o una escala de prioridades, que va de lo local a lo más general.

## Cocinas con memoria

Socióloga por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Investigadora principal de la Facultad de Ciencias de Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad San Martín de Porres. Creadora y promotora de los Congresos de Cocinas de los Países Andinos. Responsable del expediente para la patrimonialización de la chicha y las picanterías como patrimonio cultural del Perú. Como empresaria es propietaria y directora del restaurante El Señorío del Sulco, que desde hace 30 años recupera y revaloriza las cocinas peruanas.

La cocina es una importante manifestación de cultura y de vida y no hay país que no tenga una. La cocina acompaña, se desarrolla y cambia con los distintos procesos históricos —y sus altibajos— que experimentan las naciones. Sin embargo, estando hace poco en Montevideo, asistí a unas conferencias en las que la gente quedó muy perturbada cuando oyeron decir que en Uruguay no tenían cocina. Esto me pareció muy chocante: decir de un país que no tiene cocina es como decir que no tiene madre, equivale a olvidar de dónde venimos.

### **Uno hace la cocina y la cocina nos hace a nosotros**

Hoy, la cocina del Perú está muy bien posicionada a nivel internacional y hasta se da el lujo de ocupar la parte más alta de muchos de los escalafones que jerarquizan las cocinas nacionales. La inmensa mayoría de esas clasificaciones, sin embargo, proceden de Europa, y pese al respeto que me merece ese continente ya viene siendo hora de romper con ese paradigma, quiero decir que debemos ser capaces de generar nuestra propia historia y mirada: debemos cambiar, con conocimiento, con sentir pertenencia, con identidad, con capacidad de autocrítica, con solidaridad y con deseo de trabajar mucho. Porque lo que ustedes ven en el Perú no es producto del

azar, ni se debe a tres o cuatro cocineros que hayan podido granjearse algún renombre en los últimos diez o quince años.

En primer lugar, si en el Perú hay una cocina importante es porque siempre la hubo, aunque no fuera asumida como tal. Por ejemplo, hace 40 años alguien se casaba en la ciudad y el menú para la ocasión por regla general estaba compuesto por recetas de la cocina internacional, platos que la gente la comía sin ninguna emoción, porque lo que se busca cuando uno come es que los ojos brillen, las orejas se pongan rojas y la cara tome otro color, más sensual.

El ejemplo anterior da cuenta de una escenificación social hacia afuera, de un modelo que uno tiene que mantener o seguir, creado en Europa para los europeos, pero que, por una u otra razón, acabó siendo impuesto en el Perú. Lo más importante es el escenario, el actuar frente a una cosa foránea y lo he visto, comidas que a veces no se entendían. Se pensaba, entonces, que la comida peruana, la casera, era sólo para la casa, como si lo que se comiera con placer en la comodidad del hogar no fuera apto para ser disfrutado fuera de él, en presencia de los demás. Precisamente esa es la noción con la que hay que acabar. Hay que hacer que esa cocina casera, regional o de un pueblo, se enseñoree, tome posición, sea respetada y querida, y se la difunda. Para que ello suceda, ciertamente los jóvenes cocineros y cocineras jugarán un rol muy importante.

Permítanme dar otro ejemplo del caso peruano. Los platos emblemáticos de nuestra cocina—el ceviche, el lomo saltado, la causa, los secos— se hicieron conocidos hace 20 o 30 años, pero en realidad tienen más de 200 años de existencia (y se originaron en distintas regiones del país). Con eso quiero decir que había una cocina importante y que debe tenerse mucho cuidado a la hora de modificar los platos; se debe tener la suficiente conciencia de que, si lo que se busca es alterar una preparación con siglos de tradición, no se puede hacer sino con un conocimiento acabado de las recetas y las culturas e historias que las animan. Y no se puede cambiar nada sin amor, porque tal como dijo un gran filósofo griego «la pasión es una forma de conocimiento». Cuando se ama la cocina de una región o de un pueblo, se la ve con otros ojos, y la intervención que se realice tendrá —si soy cocinero o cocinera— otros resultados, porque la respetas, porque sabes que esa comida sencilla tiene tales y cuales ingredientes, y que quizás se la puede mejorar o hacerla un poquito más contemporánea, pero sin perder de vista su tradición o, mejor dicho, sin modificar sustancialmente los elementos que señalan su pertenencia a esta u otra tradición. En último término, toda cocina es memoria.

### **Cocina con memoria**

Por todos los insumos que tiene, la cocina de Chile está por rehacerse, por reinventarse, pero con memoria, con un sentido de pertenencia de su biodiversidad, la cual no podemos reducirla solamente a la compraventa, y al mejoramiento, que, por supuesto existe, sino que como expresión de la cultura de los pueblos.

Lo primero que tiene que saber el cocinero es no sentir que el insumo existe porque va al mercado o el que le provee se lo trae, transformándose él en el artista que interviene el plato, olvidándose de lo que está detrás y de que esa cocina es portadora de la memoria y la biodiversidad de una cultura. Si en el Perú existen miles de variedades de papas como cientos de variedades de quinoa, es porque había una cultura de resistencia en principio frente a lo que fue la conquista y de perseverancia por quienes hemos ignorado. ¿Ustedes creen que a mí como peruana el saber que la quinoa tiene más de 6.000 años de historia, pero que apenas hace 30 años le estamos dando importancia, no nos da vergüenza? Nos da, sobre todo porque no la sabemos ni comer. Actualmente en mi país cuando preguntas cómo hacerla, te dicen que en la olla de fierro que se enchufa y saben que en veinte minutos estará listo. Porque ahora todo debe ser rápido. Antes, cuando las mamás preparaban las sopas, podías sentir el borboteo de la olla con esa pausa que estaba impregnada de cariño, de calor, del colorido del atardecer o la mañana. Uno se iba haciendo de olores que iban ingresando no solamente a la nariz, sino que al paladar de la memoria.

Actualmente, se piensa que la tradición hay que superarla, entonces un cocinero joven hoy en día interviene, hace cortes muy modernos, le traen los insumos, pero eso no es la cultura. Contra eso estamos peleando en el Perú, y soy durísima en ese sentido. Yo trabajo con las comunidades, cuando uno está allí, se da cuenta del vínculo atávico y vital que los campesinos tienen con la tierra, donde la tierra cría al hombre y el hombre cría la tierra. Hay lo que se llama «subconcepto» de la crianza, y todo eso que se ve desde fuera a veces como muy exótico, es lo que permite que las culturas se sigan preservando, cultivando y sigan dándonos de comer y de orgullo a muchos latinoamericanos frente a cualquier otro continente o ante nosotros mismos.

### **La importancia de la toma de conciencia**

La cocina en América Latina recién se está haciendo. Hemos comido pero nunca hemos reparado, es por eso que en las políticas públicas no figura

el tema alimentario y en los colegios secundarios y primarios no se enseña. La gente come no más, nunca reflexiona, la cocina sirve para «llenar la panza» pero no para nutrir la cabeza, la mente, el sentido de pertenencia y la valorización de los alimentos. Este es una de las primeras cosas que hay que trabajar. Muchas veces a los cocineros se les olvida lo que hay detrás de los alimentos, que los platos tienen una mirada, una expresión. Tienen también, un estado en la sociedad con una visión antropológica, sociológica e histórica, que si el cocinero la ignora va a hacer una cosa fría.

Es importante tomar conciencia que la única manera de avanzar en el patrimonio alimentario es entre nosotros, entre los que estudiamos el tema y los que trabajamos entre las instituciones, retroalimentándonos y siendo solidarios con el conocimiento. En Perú lo hemos intentado hacer, y en noviembre del 2015 sacamos una declaratoria considerando a las picanterías y chicherías de seis regiones del país, para que sean declaradas patrimonio cultural de la nación.

Entonces, ¿por qué hay que declarar las picanterías? si son espacios que el Estado ni las mira, las agencias de turismo no las incorporan en su ruta y tendría que ser exactamente al revés. Pero, ahí están, son los núcleos y espacios iniciáticos de la conformación de la cocina regionales del Perú. Desde el siglo XVII que existen y en Lima fue donde más hubo, hasta que en el siglo XIX aparecen los restaurantes.

### **La mujer en el Perú prehispánico y en la actualidad**

Nosotros los latinoamericanos, los sudamericanos, los andinos, tenemos que tener bien claro el rol del hogar y el papel de la mujer. Cuando ahora nos hablan en el Perú que están haciendo emprendimiento para que las señoras puedan trabajar, hace siglos que la mujer es emprendedora. Entonces, qué cosa más le vamos a enseñar. Nos hemos olvidado de que la mujer cocina, ve a los hijos y atiende al marido (que siempre es un hijo más). Nuevamente aquí está la importancia de las picanterías, ya que estas no eran espacios públicos, sino que las casas donde la señora, la ama de casa, las madres de familia abrían sus puertas para armar unas ramadas con algunas mesas y sillas.

También ayudaba la hija o la nuera, o el marido, al cual le llamaban «mi brazo», ya que el cuerpo era ella. En este sentido, el rol de la mujer en Lima es protagónico ya que muchas escuelas se construyeron gracias al impuesto que el fisco obtenía por la venta de chicha en las picanterías. Pero, con la estructura de conquista, se despreció la chicha, decían que era bebida de alcohólicos, de indios que se meten al vicio y no honran a Cristo. Era

un bebestible de mujeres, que la reconstituían para venderla en las plazas públicas, sobre todo la jora, que es el primer momento de fermentación. De allí que nace muchas expresiones, incluso personales, que dan cuenta del mestizaje en el Perú.

Pero esto no es exclusivo de la modernidad. En el departamento de Lambayeque hay una cocina extraordinaria que removi6 al mundo hace 15 años, pero que hoy no recibe ni un tercio de turistas que Arequipa. All6 tambi6n hay cerca de seis museos de sitio, donde la historiadora Maritza Villavicencio hizo un descubrimiento important6simo respecto al poder que ten6a la mujer en el mundo prehisp6nico. La mujer ha sido empoderada por tres razones en el Per6 prehisp6nico: porque la alimentaci6n era sagrada, su poder era cocinar y formar mujeres. En este sentido, la alimentaci6n y los telares de las mujeres estaban relacionadas con los cerros y la capacidad de prever el destino, por lo que ellas eran inmensamente respetadas, cabe recordar el caso de la gobernanta Micaela Bastidas.

No como hoy en d6a, donde el prestigio en la cocina la tiene el hombre quien se ha empoderado porque tiene un estatus social importante. Por eso, cuando la mujer cocina le dicen «señora cu6l es su secretito», y cuando cocina el hombre «cu6l es su t6cnica». Esos son los paradigmas que, con mucho amor, pero tambi6n con fuerza —como lo que nos sobran a las latinoamericanas y a las andinas— hay que cambiarlo. Tenemos que apoyarnos, hay que ser solidarios y querernos. No puede haber una cocina ingrata, ya que ella tiene sentido de pertenencia y de memoria, tenemos que querernos porque no hay acto m6s maravilloso que el de alimentarse.

### **Acciones para proteger las picanter6as**

Entonces las picanter6as y la chicha son muy importantes en la historia del Per6, pero reci6n se est6 tomando conciencia de ello. Y ser6 muy enf6tica con esto, la chicha es la bebida que m6s ha resistido a la conquista, invasi6n, desprecio y ha alimentado a sus gentes en sus pueblos. Ha sido un alimento que ha resistido, pero no en las ciudades donde se toma cerveza.

Es as6, que hemos logrado que seis departamentos del Per6 tomen conciencia de ese patrimonio. Lo que estamos trabajando ahora, es que no basta con que algo se declare patrimonial, sino que hay que ponerse a pensar c6mo lo hacemos, con qui6n y con qu6 dinero para mantener esos espacios.

Una de las acciones que estamos pidiendo al Estado peruano a trav6s de su Ministerio de Cultura, es que modifique parte de su ley o que lo trabaje con el Consejo de Ministros para ver qu6 se genera y qui6n obliga a los



gobiernos regionales del Perú para que en alguna parte de sus presupuestos anuales se incorpore el apoyo a las picanterías. Si yo hoy los llevo a Piura, verán que los espacios de las picanterías son muy modestos y más que con rabia, lo digo con ternura. Son tan modestos que de la ternura uno pasa al dolor, y a la rebeldía. Yo me rebelo ante eso porque por esas señoras y las madres de ellas, que hoy están ahí en sus espacios donde surgen» todos esos sabores regionales, hoy están siendo empoderados por los restaurantes. Está muy bien que suceda eso, pero cómo no vamos a revalorar, a reivindicar a esas mujeres que todavía están ahí en sus espacios, cómo no vamos a decirle a las agencias de turismo que se hagan parte. Sin duda hay que mejorarlas, desde poner un buen baño y unas buenas mesas, pero no estoy pensando en el modelo de un restaurante, sino que se tienen que construir dentro del estilo que son las picanterías, donde en principio tienen mesas y no tienen sillas individuales, sino que bancas desde donde la gente se mira. Eso hay que conservarlo.

### **Incorporación de actores locales**

Es bien importante incorporar a los actores locales a las regiones porque siempre hay esa mirada que a veces creen que el de la ciudad va a ir a iluminar al campo, es decir, que el de la ciudad va a decirle cómo deben hacer las regiones, cuando es al revés. Por ejemplo, se puede hablar con un artesano de Piura o de Chulucanas, para que vuelva a restituir la vasija de barro para que no se ponga la de plástico. De esta manera le damos trabajo y se le permite a él recuperar la memoria de lo que hacía su madre. Así sus nietos sabrán que ese jarrón que hizo su abuelo está en la picantería de La Renegona, que va a tener vida en esas mesas. En el fondo, tiene que ver con que los artesanos deben configurar el espacio de una picantería donde tienen que estar sus manos, el arte, el conocimiento de la memoria histórica de los objetos de una región. Ese es el momento en que hacemos coincidir la comida y que las escuelas de cocina que estén ahí vayan a hacer sus prácticas para aprender y apoyar a las picanterías. Para que en vez de decir «voy a Madrid», digamos «voy a la picantería a comprar un jarrón de jora». Hoy en día eso no es posible, ya la manera en que se prepara no es aprobada por el Ministerio de Salud. Pero no se dan cuenta que fomentando su producción también se está preservando la biodiversidad de los maíces, ya que la mejor chicha de jora se hace con el maíz alazán, que ya casi no hay.

Hoy en día, es una vergüenza que en las picanterías de Cusco sólo haya cusqueños y no turistas. Y que, además, se les exijan precios muy bajos. En

el caso de Arequipa, que fue declarada ciudad patrimonio de la humanidad distrital, llega mucha gente, por lo que sus picanterías han tenido el tiempo y la posibilidad de reinventarse.

### **El trabajo de investigación sobre las picanterías**

Gran parte del trabajo sobre las picanterías no se ha hecho con el aporte del Estado, sino que con el de la Universidad. En este sentido, el Decano de la Universidad San Martín de Porres financió a cuatro investigadores, equipo que yo dirigí. Con estos cuatro jóvenes antropólogos, sociólogos e historiadores salimos al campo, recorriendo seis departamentos. Luego presentamos el expediente al Ministerio de Cultura, siendo declarado finalmente patrimonio. Pero ahí viene la parte más difícil, de cómo una vez declarado patrimonio, qué hacer con eso y cómo mejorarlo. Por ejemplo, quienes son los actores involucrados, qué tareas tienen y quién financia los procesos.

### **La importancia de la identidad**

Nuestras cocinas son algo de lo que tenemos que sentirnos orgullosos, debemos asumírnos a nosotros mismos en nuestra mejor expresión. Además, es un espacio privilegiado para recrear la identidad. En el caso de las picanterías, no estamos diciendo que se tienen que convertir en restaurantes. Hubo un caso en Arequipa hace un tiempo atrás, en que la Municipalidad había ido a visitar las picanterías y les prohibieron usar el batán ¿cómo se les podía ocurrir prohibir esto? Por suerte escucharon nuestras denuncias y el alcalde reculó con la medida. Se trata justamente de mantener y potenciar esas prácticas.

Lo que queríamos hacer finalmente con el proyecto de las picanterías, era decirle al país y a todos los peruanos, que es en ese espacio desde donde surgen los sabores que caracterizan a cada región y cuya conformación ha estado durante siglos en manos de las mujeres de las familias. Hay que recordar que las chicherías existen desde antes, ya que ahí se servía la chicha con un bocado picante, eso es lo que luego pasó a llamarse picantería. Hoy en día, pareciera ser que muchas de ellas han desaparecido, pero en la investigación nosotros nos sorprendimos cuando vimos que sólo en Piura había como 3.000 chicherías, que han sido totalmente invisibilizadas, silenciadas en el Perú por el boom, donde la novedad es lo que prima. Pero la cocina no puede ser novedad, ya que ella es expresión de cultura de nuestra vida cotidiana.

## **Las cocinas regionales**

Por otra parte, hemos diagnosticado coincidentemente seis regiones del Perú (Apurímac, Ayacucho, Cajamarca, Mantaro, Lima y Tumbes) para el concepto de cocinas regionales y esto ha generado bastante interés en otros países. ¿Qué significa esto? Se trata de caracterizar la cocina de una región, pero en sus múltiples interrelaciones, no se trata solamente de decir cómo es la cocina sino cómo se vincula con la educación, con la salud y con las manifestaciones culturales artísticas.

Si algo se puede mirar desde el Perú, es que hay un desarrollo importante de la cocina. Es necesario que la cocina se abandere, que la gente de sienta orgullosa de ella. Es fundamental la innovación, pero siempre con respeto al plato y su origen. El reto —creo— para un cocinero es que si parte por un plato importante históricamente, el tema es cómo uno lo presenta mejor, porque el gusto evoluciona y la tradición debe ser renovada.

## Definiciones, viajes y discursos en torno al patrimonio alimentario

Director general de la Fundación Alícia (alimentación y ciencia). Diplomado en Cocina en Barcelona y Toulouse, se ha dedicado al periodismo, la docencia y la investigación. Ha conocido *in situ* las tradiciones culinarias más importantes. Ha escrito, dirigido, comisariado, presentado y participado en artículos, estudios, libros, exposiciones, programas de radio, congresos, películas, series de televisión, webs, certámenes, ránquines y guías, entre los cuales destacan el *Corpus de la cuina catalana*, *Collita pròpia*, *La alimentación en España en el siglo xx*, el *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Es Medalla al Mérito Gastronómico de los Premios Nadal y Premio Juan Mari Arzak de gastronomía y medios de comunicación.

Para introducir los ámbitos de las fundaciones, las empresas y la difusión del patrimonio alimentario que me ha pedido la organización, aportaré con algún ejemplo de mi experiencia como responsable de la Fundación Alícia y también desde la perspectiva del periodismo gastronómico. Antes de explicar la Fundación Alícia, unas breves definiciones caseras que no sé hasta qué punto compartirán.

### **Cocina: Estrategia alimentaria humana**

Todas las estrategias alimentarias han de ser sanas y sostenibles para tener éxito, pero la cocina —exclusiva y común a toda la humanidad— se basa en la modificación del entorno para hacerlo más comestible, y se diferencia por su carácter básicamente cultural. Se puede transmitir mediante el aprendizaje y adaptar aplicando el raciocinio. Como cualquier otra actividad humana, tiende siempre —con mayor o menor fortuna— a la belleza, aunque quien la practique no sea consciente de ello.

Dicho de otro modo, la cocina es el arte —entendido como *techné*— de elaborar alimentos y la manera que tienen los seres humanos de fabricar

cosas buenas para comer. Aquí la bondad debe interpretarse casi desde una perspectiva platónica (lo bello es lo útil para un fin bueno o verdaderamente provechoso), sin disociar sus acepciones referidas a salud (seguridad alimentaria y nutricional), ética (entendida como sostenible y también como adecuada al sistema cultural de comportamientos y significados al que pertenece el comensal) y organoléptica (porque en realidad la palatabilidad actúa como indicador de la conveniencia).

El buen o mal sabor no es un atributo de los alimentos en sí, sino la percepción que de ellos tiene cada individuo. A su vez, la percepción no es el estímulo, sino la respuesta en forma de sensación y emoción —apetito, disgusto, gozo, asco— condicionada por las características biológicas, psicológicas y culturales del individuo. Una respuesta absolutamente dinámica que, además, cambia a cada momento.

### **Algunas definiciones**

**COCINAS:** la cocina (universal) se materializa de diferente manera en cada momento y lugar (cocina local) de la misma manera que el lenguaje se declina en lenguas. Define una determinada cocina aquellos ingredientes que utiliza, lo que se hace con ellos (la manera de transformarlos y combinarlos), cómo se comen (maneras, reglas, frecuencias.) y su significado simbólico para los miembros de la comunidad.

**GASTRONOMÍA:** es el discurso sobre la cocina. En otras palabras —más comprensibles, por cierto— de nuestro patrón Brillat Savarin (2001): «Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación» (p.40).

**ALTA COCINA:** la cocina de la excepcionalidad. Desde el principio ligada a su función representativa y simbólica, próxima a la magia y a lo sagrado, y quizás también al arte por ser más consciente de su pretensión estética. Su condición de excepcional le ha evitado tener que ceñirse a las reglas de oro de la alimentación, esto es, ser dietéticamente conveniente y económicamente sostenible.

El banquete servía para celebrar y para unir al grupo o a la comunidad. Aunque la escasez fuera norma, siempre había un día señalado en el calendario familiar, local y religioso. Mucho más frecuentaba esta alta cocina la aristocracia (aún hoy tenemos sus recetas dedicadas), la gota fue una enfermedad de reyes, aunque las simetrías de las mesas versallescas per-

mitían personalizar y moderar la ingesta. En cuanto al coste, no hacía falta que fuese sostenible porque el chiringuito entero ya estaba sostenido por una mayoría que —harta de ello que no de comer— se revolucionó, fundó la república y con ella los restaurantes, y con ellos el acceso de la burguesía a la alta cocina. Después, Escoffier, la *nouvelle cuisine* y hasta hoy. La alta cocina cada vez se ha socializado más. Evidentemente, cuanto menos excepcional sea, más sana y sostenible tendrá que tornarse. Nos va en ello la supervivencia de nuestro estilo de vida.

**RECETA:** protocolo que permite producir un determinado plato o preparación. La improrrogable levedad del ser de la obra cocinada hace necesario este recurso nemotécnico para que pueda ser reproducida. Así, la experiencia de comer, instantánea e individual, se convierte en perdurable y colectiva. De la misma manera el teatro recurre al libreto o la música a la partitura. La receta, además, al usar el lenguaje como soporte, es comunicable e inteligible.

**COCINA TRADICIONAL:** la que se ha practicado durante un cierto tiempo en un determinado territorio. Nada de esencialismos, la tradicionalidad de un plato no depende ni de la procedencia de los ingredientes, ni del origen de la receta, ni muchísimo menos de algo tan difícil de identificar como su carácter local, sino de que un mínimo de vecinos de distintas generaciones que decidieran repetir la receta que lo hace posible.

**COCINA TÍPICA:** una mirada a la cocina tradicional. La mirada siempre simplifica, es una regla de la percepción.

**COCINA POPULAR:** La que practica y come el pueblo. Cuando la historia se movía lentamente, la cocina popular y la tradicional se parecían más que ahora. Por cierto, el pueblo continúa comiendo, pero cada vez practica menos. Ahora es la restauración —también la colectiva— y la industria agroalimentaria quien cocina.

**COCINA CASERA:** la que se hace en las casas. Es la que está más pachucha. Si hacemos caso a la definición, el restaurante de comida casera resulta tan oxímoron como la lata de fabada artesana, pero también puede ser la única salvación para las cocinas tradicionales. Restaurantes-museo de la tradición culinaria, centros de conservación de la diversidad gastronómica, lugares para visitar nuestra memoria del gusto.

**COCINA CREATIVA:** la que tiene intención de serlo. No se dedica a crear quien puede sino quien quiere. Otra cosa es que resulte más o menos original; que sepa bien, mal o peor y hasta que tenga algún sentido (el sentido de tenerlo, dárselo, saberlo encontrar). Atención: estamos sobre una categoría pantanosa.

Podemos discutir las todas, si les parece, en todo caso, les presentaré el laboratorio culinario en el que trabajo y después un ejemplo de trabajo de valorización del patrimonio alimentario.

37

### **Qué es y qué hace Fundación Alícia**

Alícia —Ali-mentación y cien-cia— es un centro de investigación dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico. Un centro con vocación social y abierto a todo el mundo para promover la buena alimentación.

Su patronato está formado por representantes de la Fundación Catalunya-La Pedrera, también de la Generalitat de Catalunya y personas de reconocido prestigio. Cuenta con la complicidad y colaboración de los mejores cocineros y destacados científicos. La Fundación Catalunya-La Pedrera acoge a la Fundación Alícia, ambas fundaciones colaboran y comparten las áreas de actuación: impulso social, cultura, territorio y medio ambiente, conocimiento y alimentación.

La Fundación Alícia trabaja para ser: un referente en el ámbito de la investigación aplicada a la gastronomía; un agente activo que busca y ofrece respuestas culinarias a problemas alimentarios derivados de patologías y enfermedades concretas; un espacio para crear conciencia social sobre la importancia de la alimentación como hecho cultural y como factor educativo; un lugar donde se generan ideas sobre alimentación y cocina; una experiencia sensorial y estimulante que combina tradición e innovación; y un proyecto comprometido con el territorio.

Lo que hacemos es investigación gastronómica y científica con el propósito de generar conocimiento en todos los aspectos tecnológicos que forman parte de la cocina, desde el uso de nuevas técnicas y productos hasta la optimización de procesos tradicionales. Trabajamos para mejorar los hábitos alimentarios de la sociedad y para encontrar soluciones culinarias a las necesidades alimentarias concretas que provocan determinadas enfermedades. Es así que colaboramos con comedores colectivos, hospita-

larios, escolares y geriátricos para ajustar la restauración a las necesidades y diversidades que presenta cada uno de estos grupos. También, estudiamos la gastronomía desde una visión histórica, interpretando recetarios y aplicándolos como herramienta para valorizar un territorio y un patrimonio cultural. Consideramos el estudio de la historia una ciencia, un conocimiento de procesos culinarios que nos llevan a conocer una sociedad y el porqué de las prácticas en un tiempo concreto.

Por otra parte, hacemos llegar conocimiento a todo tipo de público, tanto a profesionales del sector de la alimentación y restauración como a familias y escolares, mediante formación y talleres en los que se aprende y se experimenta de forma lúdica sobre cocina, hábitos saludables y patrimonio agroalimentario. Y transmitimos nuestros mensajes a través de todos los soportes, tradicionales, audiovisuales y electrónicos.

Asimismo, trabajamos nuestros huertos con la finalidad de difundir y dar a conocer el patrimonio agroalimentario y también para estudiar y recuperar cultivos. Estudiamos las características y cualidades gastronómicas de los productos cultivados, su valor culinario y la forma cómo podemos aplicarlos, y asesoramos a restaurantes, escuelas de restauración y pequeños productores sobre estos productos. En definitiva, estamos comprometidos con el territorio y las personas que viven en él.

### **Estructura y trabajos de la Fundación Alícia**

Alícia se estructura en tres ámbitos funcionales que interrelacionan su trabajo: salud, desarrollo tecnológico e innovación y patrimonio alimentario. El Departamento de Patrimonio Agroalimentario aplica investigación y conocimiento para valorizar los productos del territorio y el patrimonio natural, cultural y turístico relacionado con la gastronomía.

Los trabajos se centran en dar cobertura a los siguientes objetivos: investigación histórica en cocina e historia de los alimentos, es así como trabajamos platos de cada época y elaboramos recetas partiendo de este conocimiento; valorización a través del diseñamos estrategias territoriales basadas en las potencialidades gastronómicas de productos agroalimentarios; estudiamos la dinamización territorial y el turismo gastronómico, relacionado con los productos de la tierra; en el ámbito de la divulgación y promoción, hacemos llegar a todo el mundo el conocimiento del patrimonio agroalimentario tradicional y promocionamos los productos de proximidad y de temporada; e investigamos las posibilidades de aplicación y valoración culinaria de productos concretos de nuestro patrimonio, profundizando en



la producción de productos susceptibles de mejorar la salud y la calidad de vida de personas con necesidades alimentarias específicas.

Si se entretienen en navegar por el web de la Fundación Alícia ([www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)) encontrarán información, productos y resultados de muchas investigaciones y trabajos concretos realizados en este ámbito. Aquí solo recogeré el ejemplo de uno de los últimos: Benvinguts a Pagès.

### **El caso de Benvinguts a Pagès**

Los días 17 y 19 de junio tuvo lugar la primera edición de Benvinguts a Pagès, la fiesta mayor del campesinado, el territorio, los productos de proximidad y la gastronomía catalana. Esta primera edición, tuvo muy buena acogida, y contó con la participación de productores, restaurantes y alojamientos de todas las comarcas de Cataluña. También fue éxito, por el número de visitantes que participaron, por el hecho de haber contribuido a poner en valor el mundo del campesinado y acercarlo a la ciudadanía, y por el importante impacto de dinamización que ha tenido en todo el territorio.

Les invito a buscar más información, ver cómo funcionaba la herramienta web para buscar visitas por comarcas o productos, y encontrar un sinfín de imágenes del fin de semana, en [www.benvingutsapages.cat](http://www.benvingutsapages.cat)

### **Relación entre periodismo y patrimonio alimentario**

También se me ha pedido que explique un poco cómo se refleja, según mi experiencia, el tema del patrimonio alimentario desde el periodismo. Creo que lo mejor y más sincero es reproducir íntegramente uno de mis últimos artículos publicados en *La Vanguardia*:

Les sonará paradójico viniendo de alguien que se dedica a esto, pero no puedo evitar una cierta distancia con las últimas tendencias en gastronomía. Por favor, que nadie me malinterprete, no es que no me parezcan bien. Al contrario, me encanta que las cosas de comer estén de moda y reivindico la solidez del tema contra aquellos que lo usen como ejemplo de poca envidia propia de tiempos líquidos. Cito a otro gastrónomo, Marcel Rouff, que en su novela de 1924 *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet* escribió: «Algunos me echaran en cara que hable de comida cuando los bárbaros están, más que nunca, a las puertas de Roma. Aun así, lo hago, y añado a la aparente inconveniencia de invitar a mis lectores a la cocina cuando habrían de ocuparse de cosas supuestamente más serias, la audacia de declararme no culpable. (...) El arte gastronómico, como cualquier otro arte, comporta una filosofía, una psicología y una ética, es parte del pensamiento universal, está ligado a la civilización de nuestra tierra, la cultura de nuestro gusto y, por eso mismo, a la esencia superior de la humanidad».

Ya ven que mi distancia no es pues con el objeto, sino con el entusiasmo con el que últimamente se abrazan algunas de sus manifestaciones. No consigo abandonarme completamente a las modas, lo siento. Por concretar, y, por ejemplo, bebo gin-tonic (solo de vez en cuando) desde mi primer viaje a Londres. Sobre todo me gusta tomarlo con mucho hielo y en copa balón, después de cenar; cuando chefs periodistas y *connaisseurs* se combinan y mezclan en las coctelerías del Boulevard donostiarra para hacer de este auténtico off-Congreso el atributo diferencial de San Sebastián Gastronomika. Pero ni colecciono ginebras, ni es mi única opción de trago largo, ni dejará de serlo si esta tendencia madura acaba cayendo de la vigorosa rama donde hoy comparte popularidad con otros frutos de temporada como los zumos verdes, las hojas de kale o ese cebiche peruano omnipresente que me seguirá gustando cuando la sobreexplotación del recurso cuestione su vitalidad en nuestro entorno.

Será esta distancia metodológica prescriptiva para el estudio de las dinámicas de la cultura alimentaria la que me impide entregarme más apasionadamente a esas tendencias que transitan vertiginosamente de praxis *hipster* a *mainstream*. O será la edad, y no busco más excusas. Lo cierto es que nunca los cambios parecieron tantos, tan rápidos y tan intensos. El mecanismo viral funciona como un marcador de identidad compartida que, pasando del vestido y el peinado al «soy lo que como», favorece el auge del fenómeno *foodie*.

Es fantástico porque, más allá de este anecdótico gregarismo, el *foodismo* representa una bendición para la gastronomía. El *gourmand* clásico surgió de una revolución burguesa que aspiraba a comer como los aristócratas (de ahí tanta *béchamel*, *pompadour*, *matignon* y *financière* en sus platos). Gustaba de la exclusividad, que por definición es elitista. Rico significa bueno, lo que todos podían pagar no debía ser tan apetecible. Cuanto más escaso fuera un producto, más placer procuraba; si llegaba a estar en peligro de extinción, casi mejor. Tampoco el equilibrio y la salud habían de considerarse, una *grande bouffe* debía ser excesiva; una ceremonia del colesterol y el despilfarro («todo lo que me gusta es ilegal, es inmoral o engorda», cantaban los hermanos Amador bajo el gastronómico nombre de Pata Negra).

Al contrario, el nuevo gourmet: el *foodie*, busca en la comida valores como la salud, la sostenibilidad, el compromiso con los productores, el medio ambiente y la economía local. Prefiriendo la comida cocinada con productos frescos, más vegetariana y no demasiada que aconseja Michael Pollan en su *In Defense of Food*; apostando por el alimento «Bueno, limpio y justo», que prescribe Carlo Petrini, el *foodie* redime a la gastronomía para tornarla más ética, más estética, más social y más ecológica. También más sabrosa, no lo duden (Massanés, T., 3 de mayo de 2016).

### La cocina no viaja

La cocina no viaja, reza una antigua sentencia gastronómica. El axioma ya había sido planteado por Josep Pla, Néstor Lujan, Jean-François Revel y otros insignes pensadores mucho antes de que el *Oxford American Dictionary* proclamara palabra del año el neologismo *locavore* en 2007, el mismo en que apareció en la portada del 12 de marzo de la revista *Time*: una hermosa manzana con la provocativa etiqueta Forget Organic. Eat Local con un resaltado que rezaba algo así como: «El mejor alimento que puedes comer puede estar en tu propio patio trasero».

¿Sorpresa? El producto hacía mucho tiempo que viajaba. Siempre han llegado antes las cosas que las ideas, los productos que el conocimiento. Cuando de ultramar arribaron nuevos alimentos, a los fogones del viejo mundo se incorporaron rápidamente aquellos que, por similitud, resultaban más comprensibles, aplicables y valiosos para la cultura europea. Las judías eran una legumbre como los garbanzos, las lentejas, los guisantes o las habas (las fabes son alubias). El nuevo y enorme cereal americano llamado maíz se cultivaba bien en las montañas, pero no había manera de hacer pan con él (no leudaba, por no tener gluten). Sería, pues, para los animales. Aunque no se parecieran en nada, el ají gozaba de una característica que lo asimilaba a la muy apreciada pimienta; el picante. Además, ¡podía cultivarse en el huerto! Se convirtió en pimiento y su polvo en pimentón mientras el chorizo y la sobrasada se ponían colorados. El chocolate es caso aparte, por ser bebida de dioses, pero otros cultivos como la patata o el tomate tardaron siglos en popularizarse por falta de referentes próximos. Los productos viajan mejor que la cocina. Hasta hace bien poco ¿Quién conocía el pozole, el ramen o el bibimbap?

Hoy, en tiempos de internet, continúan viajando mejor los productos que las ideas, los entornos y los sentimientos. El redescubrimiento y la reivindicación del alimento de proximidad fue la reacción contra una globalización que, superando las constricciones del tiempo y el espacio, había borrado las referencias locales y deslocalizado al ciudadano postmoderno. Pero ¿a qué quejarse si, después de tanto progreso, conseguía por fin dominar la naturaleza reduciendo la incertidumbre y subyugando sus condicionantes geográficos y sus ciclos climáticos? Ni pasaba frío en invierno ni calor en verano, disponía de tomates frescos todo el año y en cualquier latitud. La tecnología lo había convertido en un semidiós con poder casi absoluto. Por ejemplo, gracias a una impresionante logística de transporte, los países nórdicos no tenían ya que contentarse con sus recursos y podían

disfrutar de los alimentos mediterráneos y las frutas tropicales como si vivieran en un entorno meridional.

Visto así no es extraño que, tan solo tres años después de la portada de *Time*, un restaurante de Copenhague, enarbolando la bandera de una cocina nórdica sin tomates, cítricos ni aceite de oliva, se aupara al primer puesto en la temible lista de los 50 mejores del mundo de la revista británica *Restaurant*. Tras tanta supremacía, primero francesa y después mediterránea, precisamente por estar donde está, para muchos chefs y habitantes del norte (donde dicen que la gente es limpia y noble, culta, rica, libre, despierta y feliz) fue aún más alentadora la autoafirmación de Noma que la anterior reivindicación gastronómica del entorno inmediato del ya muy influyente Michel Bras.

En realidad, no era tanto una cuestión de sabores como de valores. Recordemos que un alimento no es solamente un contenedor de compuestos bioquímicos —nutrientes, tóxicos— o de estímulos sensoriales —colores, aromas, sabores, texturas—, también es un contenedor de significados y de emociones que se transmiten al comensal en el acto de comer. Y que las cosas nos gustan más o menos —o nos llegan a dar asco— por el conjunto indisoluble de estas cualidades nutricionales, sensoriales, significativas y emotivas que incorpora no el alimento, sino la relación entre objeto y sujeto que es el acto alimentario (lo que hace comestible o no al cerdo no es el cerdo, sino quien lo come). Así pues, más allá de hechos comprobables y no menores como que el tomate en sazón es más fragante recién cogido de la mata o la huella de carbono que deja el viaje aéreo de algunas frutas, la apuesta por la proximidad es cada vez más el reflejo del compromiso con la propia comunidad. Esa comunidad puede ser tan local como la que reflejan las caracoleadas cartas de los restaurantes kilómetro cero de *slow-food* —paladines del valor campesino que se aprovisionan directamente de los artesanos ecológicos— pero en muchos casos la apuesta es por el patrimonio agroalimentario de toda una comunidad nacional, tomando forma de patriotismo alimentario.

Brasil, Colombia y otros países iberoamericanos gozan de una reserva de biodiversidad inagotable. La superpotencia culinaria de hondas raíces precolombinas que representa México es cada vez más conocida y reconocida. Pero hoy en día Perú es un ejemplo, y no solo para el continente americano. *Vaut le voyage* por el Cuzco, por la selva, por el mar, por tantos y tantos entornos que generan una gastronomía extraordinariamente rica y diferenciada que se saborea en la calle, en los mercados y en restaurantes

imprescindibles como Malabar, Maido, los del referente Gastón Acurio o Central, donde Virgilio Martínez, Pía León y su equipo trasladan esos paisajes al plato enrasándolos por alturas.

Tuve el privilegio de cenar en Central hace un año y medio en compañía de algunos de los mejores periodistas gastronómicos de España, todos sin excepción saboreamos la experiencia como una de las que marcará por mucho tiempo nuestro recuerdo palatal. Pude volver a disfrutar de algunos platos de Virgilio Martínez y Pía León hace pocos días en Barcelona. El día anterior había presentado su clase magistral de «Alimentaria Experience», en la que mostraron como, gracias a sus investigaciones etnogastronómicas para descubrir la biodiversidad peruana con el proyecto Mater Iniciativa, extraen geles de troncos de árboles para aplicar como texturizantes; recolectan esferificaciones naturales de las lagunas andinas (en realidad colonias de bacterias llamadas *cushuro*), conocen nuevas variedades de raíces dulces o aprenden a usar chuños (papas liofilizadas según una técnica tradicional de la Sierra). Productos autóctonos y tecnologías ancestrales al servicio de una nueva cocina creativa del *terroir*. Aprovechando que estaban aquí, Virgilio y Pía fueron invitados por Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas a cocinar con ellos un menú que intercalase platos del Disfrutar y de Central. De la extraordinaria hospitalidad, nivel y sabrosura de los exbullinianos<sup>1</sup> (nada de ex; bullinianos de cabo a rabo como no puede ser de otra manera) hablaré otro día pues merecen toda la atención. Pero lo que me interesa ahora resaltar es que disfruté muchísimo más de la cocina de Virgilio y Pía en su restaurante de Lima. Y estoy convencido de que fue porque, más allá de jugar en casa, es en Perú donde su propuesta tiene pleno significado y donde los referentes culturales y emocionales crean un marco más propicio para la comprensión y el disfrute de una experiencia gastronómica de tanta altura como la suya. La autenticidad debe ser algo parecido a eso.

La cocina viaja mal, pero los cocineros no paran de hacerlo, por suerte. Así aprenden, enseñan, se enriquecen e intercambian sus experiencias. El Celler de Can Roca organiza primero viajes de prospección para preparar sus giras. De esta manera se adapta mejor al entorno no solamente en cuanto a productos locales característicos, también en cuanto a técnicas, tradiciones, estética y referentes simbólicos. Sabe que la cocina nació como adaptación al medio.

(1) Se refiere a El Bulli, famoso restaurante catalán que abrió sus puertas en 1962 y las cerró en julio del 2011. (N. del E.).

La cocina viaja poco y ésta no es a mí entender una mala noticia en absoluto. Al contrario, la cocina es una experiencia clave para interiorizar el viaje y una de las mejores excusas para hacerlo. Sea al otro lado del mundo o a la comarca de al lado.

### ¿Somos víctimas del imperialismo gastronómico?

No se preocupen: esto no va a ser un panfleto. Pero acabo de leer a Andy Robinson contando que el monopolio de las empresas de comida rápida impide la oferta de especialidades brasileñas en las instalaciones de los juegos Olímpicos de Rio. Explica el enviado especial de *La Vanguardia* que los espectadores nativos se quejan porque ni ellos pueden degustar su comida informal típica ni los visitantes enamorarse de los sabores de su recetario más popular, como los deliciosos acarajé bahianos, croquetas de judías de careta con sabor africano y ritmo nordestino (una suerte de falafel, mutatis mutandis).

Más allá de la oportunidad perdida de lucir la diversidad de las cocinas brasileñas y la infinitud de insumos que sus paisajes proveen, la crónica ilustra como una mala globalización empobrece y uniformiza las maneras de comer que en el mundo son.

Y sí, seguro que los intereses económicos priman, como expone el periodista, seguro que las economías de escala y las estrategias de marketing de los grandes operadores imponen su modelo y acaban simplificando y empobreciendo la oferta, pero también se da un movimiento uniformizador de fondo, menos evidente quizá por lo que a las cosas de comer se refiere, pero con una deriva muy peligrosa para la salvaguarda dinámica de las culturas alimentarias como patrimonio universal.

De hecho, el consumo alimentario ha experimentado en los últimos decenios un proceso cada vez más acelerado que es parejo al del resto del consumo cultural y a las propias dinámicas de la información. Por un lado, a nivel local parece haber más diversidad, muchas más posibilidades de escoger opciones individuales diferenciadas al disponer de una producción cultural globalizada de novedades editoriales, lanzamientos discográficos en formatos descargables, giras de conciertos, estrenos cinematográficos, series, videos, juegos, transmedia, internet entero en la pantalla del móvil, cadenas de moda ubicuas, productos alimentarios de todo lugar y temporada o tipologías de restaurante procedentes de cualquier parte del mundo. Al mismo tiempo, la mirada global revela una creciente homogeneización. Ahora cada uno tendemos a consumir diferente en un mismo pueblo, ba-

rrio o familia, mientras en diferentes continentes tendemos a consumir lo mismo ¿Les suena *Pokémon Go*?

Y cada vez menos deciden lo que consumimos más. Las literaturas locales, las músicas locales, los productos locales, las recetas locales y hasta las noticias locales luchan por sobrevivir ante la apabullante supremacía de lo macro. Hemos ganado la libertad de tener acceso a lo que pasa en todo el orbe, y no debemos renunciar a ello, pero sin dejar de ser conscientes de que el precio de mirar lejos es dejar de enfocar lo que está cerca. Es aquello de que nuestros niños son capaces de reconocer los logos de McDonald's, Apple o Nike desde pequeños, pero ya nunca aprenderán a distinguir las formas de las hojas de los árboles que les dan sombra.

El bosque no nos deja ver los árboles y, por si eso fuera poco, filtra con más o menos intención lo que conocemos, lo que sabemos, lo que creemos y lo que queremos. Un estudio liderado por César Hidalgo del MIT<sup>2</sup> ha mapeado cómo funciona la transmisión cultural en este planeta digitalizado y hiperconectado por las tecnologías de la comunicación. El inglés es el gran *hub* por el que pasa todo lo que pasa en el mundo. Las otras lenguas, aún las mayoritarias como el mandarín o el español, no tienen una influencia acorde con su número de hablantes a la hora de prescribir lo que hay que leer, ver, escuchar, pensar o creer, hasta creer científicamente. O lo que es lo mismo, sea cual sea el origen, cada vez más, lo que nos llega, nos llega a través de la cultura anglosajona. Se trate de aguacate mejicano, sriracha tailandesa o poké hawaiano. El inglés es el filtro y el marco lingüístico que impone cada vez más el criterio de valoración.

Hasta hace no cuatro, ni tres, sino dos días escasos, la lengua franca de la gastronomía era el francés. Incluso los enunciados de las cartas reflejaban que este idioma era la auténtica koiné de la cocina. La terminología profesional, los tipos de corte, las salsas base y las guarniciones que aún se enseñan en cualquier escuela del mundo tienen nombre francés. Sin olvidar la preciosa herencia enciclopédica gala (que ya pretendió valorar y recoger lo mejor de las otras tradiciones gastronómicas, de ahí el nombre de cocina internacional), ahora el *fine dining* está definitivamente abierto al multiculturalismo.

Hoy en día nadie discute el carácter gastronómico en las formas de comer populares de ningún rincón del planeta, al contrario. El reto está

(2) Para más información ver: <http://www.sciencemag.org/news/2014/12/want-influence-world-map-reveals-best-languages-speak>

en conocer lo nuevo sin olvidar lo nuestro, lo de cada uno, porque sólo la proximidad permite comprender la comida en todas sus dimensiones. Hay que apostar por una globalización más justa con lo local, más democrática con la multiplicidad de realidades locales. Una globalización en la que la prescripción sea hecha desde la sabiduría, el criterio y el compromiso. Una globalización donde conviva un mosaico de cocinas diferenciadas y abiertas al mundo para enriquecerse, no para empobrecer. Cocinas que se aprendan las unas de las otras de tú a tú, sin intermediaciones extrañas. Cocinas donde lo bueno sea bueno porque toca, como toca un acarajé nordestino en el Maracanã olímpico si es eso lo que dicen los cariocas.

### **¿Qué buscan y encuentran los turistas gastronómicos?**

Parece que va a ser un muy buen verano para la industria turística por estos lares. Los niveles de ocupación y las cifras de negocio hasta el momento así lo atestiguan; también el palpito general (cuando se trata de conocer comportamientos humanos, no lo fíen todo a los fríos indicadores numéricos, háganme caso). Turismo de sol y playa, turismo de ciudad, turismo rural, ecoturismo, turismo de aventura, turismo cultural ¿Y el turismo gastronómico? ¿Qué nivel de demanda experimenta? ¿Y qué ofrece para esta categoría emergente un país que en los últimos tiempos ha visto reconocida internacionalmente su excelencia?

Permítanme de entrada una consideración, aunque resulte obvia: Podemos pasar unas vacaciones enteras sin bañarnos en el mar, visitar algún equipamiento cultural, caminar por espacios naturales protegidos, acudir a un musical o tantas otras actividades que normalmente se relacionan con el ocio turístico si nos da la gana; pero vayamos donde vayamos, estemos donde estemos y hagamos o dejemos de hacer lo que sea, todos necesitamos comer y beber. Otra premisa, casi tan evidente como la anterior: tenemos cada uno distintas preferencias, alimentos y platos —o bebidas— con los que nos sentimos confortables y otros que nos apetecen menos, en general y en cada momento determinado. La industria de la restauración busca sus oportunidades de negocio dando respuesta a esas necesidades y preferencias. Desde el nivel básico que representaría una comida (y bebida, no lo volveré a aclarar) barata, fácil de preparar y rápida de comer dirigida a un público mayoritario hasta los valores —con sus costes— añadidos de cualquier índole que puedan interesar a distintos tipos de personas.

No creo que exista el nivel 0, el turista que solo quiere nutrirse y que podría pasar las vacaciones enteras comiendo Soylent. Al nivel 1 ya le in-



teresa que la comida le aporte algún tipo de estímulo sensorial y cultural, aunque que sólo sea el confort de sentirse como en casa para los más neofóbicos. En el otro extremo de la escala estaría el turista gastronómico puro. También niego que pueda existir este tipo 100 que sólo viajaría para comer sin demostrar interés por nada más. Esto es sencillamente imposible porque lo que da verdadero sentido a un manjar es el territorio donde nace, la cultura que lo ha creado, quienes han producido los ingredientes, quienes los han cocinado y aquellos que saben cómo, cuándo y por qué lo han de comer. De hecho, en un momento en que la tecnología permite transportar cualquier cosa a cualquier lado, lo que de verdad justifica el turismo gastronómico es conocer el entorno, no el alimento. Vean sino el enoturismo.

Tendríamos, pues, que cada turista es una mezcla única e irrepetible de inquietudes e intereses entre los que la comida y sus circunstancias tiene más o menos peso a la hora de elegir destino y actividad. Definiríamos el turista gastronómico como aquel para el que este peso es determinante. Para él, y también para todos los otros turistas el día que quieren conocer mejor los productos y restaurantes del lugar ¿qué oferta existe? ¿Con qué expectativas llegan? ¿Qué les parece?

Lo hablamos con Jorge Guitián, responsable del blog Diario del Gourmet de Provincias y del Perro Gastrónomo,<sup>3</sup> quien organiza y guía experiencias gastronómicas para visitantes procedentes de Australia y otros países anglosajones.

De la conversación extraigo algunas observaciones con las que no sé si ustedes coincidirán. La primera, el turista gastronómico efectivamente también demuestra inquietud cultural y, en general, una mayor capacidad de gasto que otras tipologías. Segunda y quizás más sorprendente, nuestros chefs reconocidos por los ránkines internacionales no lo son tanto, ni siquiera para los *foodies*, en otros países. Ferran Adrià aparte, los más entendidos recuerdan haber oído hablar de los Roca y quizás de Dacosta o Arzak. De entrada no les suenan otros nombres, pero tampoco nos rasguemos las vestiduras ¿Cuántos de nosotros sabemos de Daniel Humm o Mauro Colagreco, por ejemplo? En cambio, todos llegan creyendo que España es el paraíso de la gastronomía molecular, sin tener una idea muy concreta de lo que significa más allá de la imagen de cocinas que parecen laboratorios. El tópico está tan difundido que les sorprende comprobar como aquí ni se habla de tal tipología de restaurantes. Sin embargo, les encanta experimen-

(3) Para más información, ver: <http://gourmetym Merlin.blogspot.com.es/>

tar in situ el grado de succulencia y refinamiento al que pueden llegar con su propia filosofía establecimientos del nivel de Echaurren o Casa Marcial.

Quieren comer paella, sangría y gazpacho, estén en Sevilla, Santander, Burgos o Barcelona. También quieren tapas, aunque no comprendan que en realidad se trata de una forma de comer. Les atrapa el colorido de las barras de pinchos y montaditos, estén donde estén. Muchos tan solo conocen la cocina española por los programas de Rick Stein y Jamie Oliver, pero internet les permite llegar a Santiago e interesarse por Marcelo Tejedor o por lo que está pasando gastronómicamente en La Coruña. Preguntan de qué siglo es esto o cuántos años tiene aquello; como habitantes del nuevo mundo, les encanta comprobar que las comidas, los lugares y las cosas son antiguas; en consecuencia, son ávidos devoradores de todo aquello histórico y tradicional. Les puede interesar más una pequeña bodega o una quesería artesanal que instalaciones más grandes y suntuosas.

Dato a considerar, tras varios días de inmersión gastronómica, determinados visitantes se quejan de la excesiva presencia de proteínas en su dieta y de escasa oferta verde. Entre otras cosas, este desequilibrio puede obedecer al hecho de que los restaurantes que actúan como centros de interpretación de la cocina tradicional destaquen sus propuestas más prestigiosas y, hasta hace poco, fiesta significaba carne o marisco porque la verdura era diaria. Tanto es así que, incluso las escasas ensaladas, cuando las hay, acostumbran a estar proteicamente guarnecidas. En pro de la competitividad y la salud de los clientes parece aconsejable una puesta al día para adaptarse a esta demanda creciente de vegetales, adaptación que por el momento se está dando más en la cocina creativa e internacional que en la tradicional.

Por fin, lo que más sorprende y enamora a estos viajeros, una vez empiezan a comprender la realidad gastronómica del país, es la extraordinaria diversidad de productos, platos y prácticas que existen. Alucinan comprobando como de una región a otra, incluso de una comarca a otra, puede cambiar la despensa y los guisos. ¿Pero cómo no explicáis mejor que tenéis tanta variedad, tanta la riqueza? ¿Por qué no hacéis que esto se conozca mucho más, afuera?

## Referencias

Brillat-Savarin, J. A. (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Editorial Optima.

Massanés, T. (3 de mayo de 2016). In defense of food(ism). *La Vanguardia*.

**Patrimonio culinario  
e investigación**



# Patrimonialización como proceso de regularización

ISABEL AGUILERA

51

Socióloga por la Universidad de Chile y Doctora en antropología por la Universidad de Barcelona. Entre el 2014 y el 2016 desarrolló la investigación «Patrimonialización de la alimentación indígena en Chile: procesos de alterización, diferenciación y apropiación». Sus publicaciones más recientes son: *De la cocina al estado nación: el ingrediente Mapuche* y *Devenir típico. una aproximación genealógica al fenómeno merkén en Chile*. Actualmente forma parte del Departamento de Antropología de la Universidad de Tarapacá, Arica.

El acercamiento que hago al tema del patrimonio, o las líneas que considero cuando reflexiono al respecto, creo que pone en juego fundamentalmente cuatro cuestiones: las identidades, las representaciones sobre la nación, dos sentidos del valor (como aprecio y como precio), y la propiedad o los derechos sobre elementos de origen natural o no. Paralelamente, el análisis de esas cuatro cuestiones —y mis particulares preocupaciones— me han llevado a pensar el patrimonio como un espacio de disputa siempre mediado por el poder. Es así que a partir de esa aproximación general quiero detenerme en algunos puntos que me parecen interesantes de tener en cuenta.

## El patrimonio como construcción social

El patrimonio es una construcción social, esto quiere decir que, en principio, no es una cuestión objetiva, que no es obvio para todos y en todo tiempo qué es patrimonial. En nuestro caso diríamos que no es evidente qué alimentos, qué productos o qué cocinas son patrimoniales; vale decir, siguiendo la definición de Maillard et al. (2012) qué productos o qué cocinas son capaces de expresar identidad. En segundo lugar, que el patrimonio sea una construcción social quiere decir que es producido activamente, es el resultado de un trabajo social y, por lo tanto, del tipo de negociaciones —no

exentas de conflictos— para llegar a acuerdos sobre definiciones, conveniencias, modos de proceder y ciertamente para acordar qué es y qué no es patrimonio. Ese trabajo social no puede sino analizarse en referencia al poder. En los procesos de patrimonialización, las diferencias de poder entre los actores involucrados indican que no todos tienen las mismas oportunidades para decidir qué es patrimonio y qué no lo es; no todos manejamos la misma cantidad y calidad de información, no todos podemos influir en la opinión de otras personas de la misma manera, y no todos somos sujetos investidos con la misma legitimidad.

En tercer lugar, que el patrimonio sea una construcción social implica que merece ser abordado como un proceso, es decir, como la emergencia de un fenómeno social que responde a lógicas históricas o temporales y que, según como se conciba, puede ser más o menos fluido. En función de esta idea de proceso titulé esta ponencia «Patrimonialización como proceso de regularización». En términos generales, podríamos pensar que la patrimonialización —siguiendo a Moore y Myerhoff (1977)— es un proceso de regularización, es decir, «un intento de fijar o estabilizar la realidad social que implica representarla como estable o inmutable o por lo menos controlable por un cierto período de tiempo» (p.41). Desde mi perspectiva, la realidad social, que debe ser concebida como más o menos estable, dice relación con los valores asociados a ciertos elementos y con las identidades étnicas y nacionales.

Permítanme darles un ejemplo. Si tomamos como hito relevante la conformación del patrimonio alimentario nacional el año 2008 —año en que el Día del Patrimonio<sup>1</sup> estuvo dedicado al patrimonio alimentario— y comparamos lo que en ese momento fue seleccionado para ser mostrado con lo que posteriormente —gracias a la orientación de dos publicaciones más o menos recientes— es posible apreciar el devenir de la regularización. En el 2008, en Temuco, las celebraciones se articularon en torno a un estilo que podríamos llamar «cóctel intercultural». Una creación muy novedosa que nace de la mezcla de lo mapuche y lo no mapuche y, de una cierta estetización de preparaciones mapuche más o menos clásicas como los *milloquines* o los *catutos*. Los cócteles interculturales se enmarcan en

(1) El Día del Patrimonio Cultural de Chile es una actividad anual que se instauró en 1999 a través del Decreto n° 252 (mayo, 2000). Es coordinada por el Consejo de Monumentos Nacionales (CMN), y su finalidad es permitir a la ciudadanía en general conocer y disfrutar del patrimonio cultural, histórico y arquitectónico nacional.

un estilo que —en el decir de la antropóloga Claudia Briones (1998)— da cuenta de lo emergente del signo indígena donde no hay casi rastros de elementos arcaicos en los cócteles interculturales, es decir, reconocidos como propiamente del pasado. Por otro lado, lo que se destacó en ese año fueron fundamentalmente preparaciones, es decir, se privilegió una idea más próxima a la de cocina que a la de producto.

Poco tiempo después, aparecieron estas dos publicaciones. La primera se tituló *Arca del gusto* (2014) y aunque recoge algunas preparaciones, se trata principalmente de un catálogo de productos tradicionales y en riesgo de extinción. En ese libro, los criterios que parecen primar en la elección de los productos son la antigüedad, la autoctonía, y la necesidad de salvaguarda. La segunda publicación, titulada *Patrimonio culinario y alimentario mapuche* (2015), comienza indicando cuáles son los principios ancestrales de la alimentación mapuche, para luego destacar tres elementos patrimoniales: la *quinhua* o quinoa, bajo el título de «La memoria a la mesa: el *merquén*» y acompañado del concepto legado ancestral, y las gallinas mapuche junto con la idea de revalorización. Como vemos, se trata de criterios de selección bastante similares a los del *Arca del gusto*.

En muy pocos años, y a medida que las definiciones y los criterios de selección se fueron estabilizando, tanto las preparaciones como los elementos emergentes y novedosos asociados a los mapuche comenzaron a perder presencia en el pensamiento sobre el patrimonio. ¿Quiere decir esto que los cócteles interculturales no son concebidos por los mapuche como parte de su patrimonio? No, para nada. Más bien, estos cambios dan cuenta del espíritu del proceso de regularización que supone ir fijando ciertos valores y ciertas imágenes. Según el análisis del discurso de diversos actores implicados en la patrimonialización, esos valores e imágenes no parecen ser motivo de disputa, sino, por el contrario, son motivo de consenso. En cambio, el énfasis puesto en el valor como aprecio, o bien en el valor como precio, es una fuente de tensión en el proceso de patrimonialización. Pese a que ambas aristas del valor tienen lugar en las activaciones patrimoniales, en las entrevistas que he realizado a actores implicados en la patrimonialización, el valor que opera como aprecio aparece antes que el valor como precio. Sea esta una estrategia o no, lo que da inicio a la movilización de recursos para la activación patrimonial es la intuición de que algo merece ser cuidado, resguardado y valorado a un nivel superior al de las comunidades locales. En ese momento se aprecian trazas de un discurso nostálgico que opone a, como han sugerido Contreras y Gracia (2005), lo local y lo global.

También se presenta una discursividad vinculada al reconocimiento, es decir, tendiente a una cierta igualación del aprecio adjudicado a elementos culturales diversos. El valor como precio se configura en torno a otra serie de referentes, como el desarrollo y sus distintas declinaciones (local, sustentable, con identidad según sea el caso), «cadena de valor», «diferenciación de los mercados», entre otras.

### **Dos ejemplos de la comercialización del patrimonio**

Me ha llamado la atención que las críticas de los actores al proceso de patrimonialización tengan que ver, sobre todo, con las dificultades que han encontrado en la comercialización del patrimonio. No deja de ser interesante que lo que se configura como el problema final de un proceso de patrimonialización sea cómo, dónde y a quiénes vender, dado que tanto la literatura como diversos discursos en favor del patrimonio dan por hecho que lo patrimonializado será demandado —ya sea por turistas o no— y, al parecer, dicha afirmación no parece ser válida para todo contexto.

Al respecto quiero comentar dos momentos. El año pasado, estuve en la Fundación de Innovación Agraria (FIA) y conversé con una profesional que estaba trabajando en el proyecto de valorización territorial, saludable y sensorial del tomate limachino para la agricultura familiar campesina de la provincia del Marga Marga. La percepción de la trabajadora era que sería muy difícil comercializar los tomates limachinos, dado que habían hecho una prueba tipo estudio de mercado entre los propios habitantes de Lima che y solo los más viejos reconocían en el tomate antiguo y genuino características organolépticas deseables, y eran capaces de asociar esas características con su historia. En otras palabras, podríamos decir que solo los más viejos consideraban el tomate limachino como parte de su tradición vivida. La hipótesis de la profesional era que los jóvenes estaban acostumbrados al tomate larga vida y que ese tomate representaba «el tomate», mientras que el limachino les resultaba ajeno. Cuando la patrimonialización toma el carácter de rescate desde afuera o desde arriba, es decir, cuando se trata de hacerles ver a los propios limachinos cuál es supuestamente su patrimonio alimentario, se corre el riesgo de que el patrimonio no sea apropiado, en el sentido de «hecho propio», y entonces se hace necesario poner en marcha una serie de mecanismos educativos tendientes no solo a fomentar el consumo de patrimonio, sino, y ante todo, a la identificación de las personas con ese patrimonio. Notemos que por extraño que parezca, acabo de dar vuelta la definición de patrimonio; había dicho, siguiendo a Maillard (2002),



que el patrimonio expresa identidades; sin embargo, la anécdota del tomate limachino sugiere que el patrimonio puede o no producir identificaciones y, que esa identificación dependerá de determinados mecanismos educativos. Podríamos incluso sugerir que los procesos de patrimonialización incluyen, necesariamente, una etapa de producción de identidades.

La segunda situación informa más concretamente sobre la cuestión económica. La viví hace muy poco tiempo acompañada por mi colega Paula Hernández en un seminario sobre legumbres en la Casa Central de la Universidad de Chile. Una vez terminadas las ponencias, la conclusión fue rotunda: aun cuando algunas legumbres como los porotos están en el centro de nuestra identidad, en Chile se producen cada vez menos, y gran parte de esa producción corresponde a las economías campesinas. También se mencionó que se consumen cada vez menos legumbres de origen local y que la diversidad de porotos no se refleja en la oferta. Frente a este diagnóstico oscuro —y las pocas esperanzas que mostraban los expertos en cuestiones agrícolas— una mujer de la audiencia levantó la mano y preguntó por qué la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) no se comprometía a comprar legumbres a los productores locales. Un fantasma recorrió la sala. Se dijo que el Estado debe operar según los precios, que no se puede comprar caro si se puede comprar barato, que en Chile no somos competitivos y que los agricultores deberían modernizar sus técnicas para poder competir. La lógica que se ha impuesto no es en absoluto la de la protección de las economías locales y las comunidades campesinas, tampoco es la de valorar los modos de producción diversos, ni una lógica que apele al vínculo de los productos con el territorio. Lo que intento decir es que la promesa desarrollista de la activación patrimonial se enfrenta a un orden económico que sin duda acepta el patrimonio alimentario, pero, me temo, únicamente como una cuestión ornamental.

## Referencias

- Briones, C. (1998). *La alteridad en el cuarto mundo. Una deconstrucción antropológica de la diferencia*. Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes [CNCA]. (2015). *Arca del gusto*. Santiago: CNCA.
- 56 Contreras, J. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Maillard, Carolina (2012). *Construcción social del patrimonio*. En: Marsal, Daniela (compl.) *Hecho en Chile. Reflexiones en torno al patrimonio cultural*. Santiago: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, pp. 16-31.
- Moore, S. y Myerhoff, B. (1977). *Secular Ritual*. Ámsterdam: Van Gorcum.
- Peralta, C. (2015). *Patrimonio culinario y alientario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor*. Temuco: CET SUR.

## ¿Cómo construir el patrimonio alimentario?

PABLO LACOSTE

57

Doctor en Historia por la Universidad de Buenos Aires. Doctor en Estudios Americanos y Profesor titular del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile. Responsable de diversos proyectos de investigación, tales como: «Frutales y sociedad en Chile 1550-1930», «La vid y el vino en Cuyo y el Valle Central de Chile (1700-1850)» y «La vid y el vino en el Reino de Chile».

América Latina, donde nuestra realidad es mucho más pobre (un tercio de la población lo es); donde 100 mil productores de cacao de Ecuador venden su trabajo en 400 millones de dólares, lo compran cuatro empresas multinacionales, elaboran el chocolate y lo revenden a 4 mil millones de dólares. Eso sucede en América Latina.

¿Por qué se cree que la pobreza va de la mano con la felicidad, o la felicidad de la mano de la pobreza? Soy totalmente contrario a esa ideología, a la noción de que el campesino es feliz cuando es pobre. No es así y hay que ayudarlo y darle la posibilidad de que deje de ser pobre. El cómo logramos que los campesinos, que la gente que trabaja, que mantiene una cultura, una tradición, salga de la pobreza, es una pregunta que debe guiar nuestro trabajo; de lo contrario este no tiene sentido. Somos el continente pobre y nos tiene que doler esa pobreza. Por eso necesitamos aliarnos con el sector público: para tratar de transmitir este mensaje, para construir políticas públicas en las que la cultura sirva de ayuda a todos, pero principalmente a los pobres.

El patrimonio es un conjunto de bienes, es un legado, pero para poder valorarlo en América Latina tenemos que aprender a apreciar a nuestros ascendentes y reconstruir el lazo roto entre las generaciones. Asimismo, debemos comprender que el patrimonio es colectivo, sin embargo, atraviesa nuestra región la ideología del individualismo, la empresa privada,

y eso hace ruido. Pero, también, hay una alienación social; por ejemplo, el chileno no siente que el vino sea su bebida y dice que «el vino es de los otros, es de los ricos». La industria es parcialmente responsable de este fenómeno, porque, entre otras cosas, ideó y puso en práctica la elitización del vino, lo que a su vez supuso una elitización de la historia. La pregunta es cómo patrimonializamos la gastronomía y recuperamos la percepción de las comidas vividas como parte de nuestra cultura, y cómo superamos la visión privatizada y elitista de los productos. Hoy, creo, la fatiga de la globalización y la tendencia a recuperar identidades locales nos presenta con la oportunidad de repensar el presente y el futuro de nuestro patrimonio. Para empezar, no podemos seguir pensando que el patrimonio gastronómico no es nuestro, porque, de hecho, lo es. Su valor y trascendencia, el que pueda llegar a constituirse en un motor de desarrollo que, en los casos exitosos, genera encadenamientos productivos, lo convierte en un aliciente socioeconómico en las zonas rurales, además de un factor de equilibrio territorial. Eso es el patrimonio y este es el mensaje que hay que tratar de transmitirles a nuestros políticos.

### **Turismo y patrimonio**

Hablando en números, Francia capta al año cerca de 90 millones de personas, por su parte, España atrae a 68 millones, en el caso de Chile la cifra asciende solo a 5 millones. La pregunta, entonces, es: ¿cómo Francia consigue atraer a tantos turistas? Y la respuesta es: con su patrimonio gastronómico. Mi propuesta es entonces mirar el trabajo de afuera con ojos latinoamericanos.

Fíjense en las carreteras de nuestro país. A uno y otro costado de ellas se multiplican anuncios de Coca Cola, Pepsi y Movistar. Por contra, en países como Alemania o Francia este tipo de carteles está prohibido, y en su lugar encontramos señales viales y patrimoniales. Se podría decir que el patrimonio está al mismo nivel que la Catedral de Colonia que durante siglos fue el edificio más alto del mundo, Patrimonio de la Humanidad de la Unesco; así como al mismo nivel de los productos típicos de los campesinos que elaboran su alimento. Las rutas de acceso señalan productos artesanales, los caminos destacados y los nombres de las calles, en cambio en Chile ideologizamos todo: nombres de militares, batallas, etc. Los pueblos a los que nos conducen estos caminos, nos ofrecen con orgullo sus alimentos, sus productos típicos. Por ejemplo, cuando uno va llegando a Normandía aparece el corazón (que es la forma que tiene el queso que producen) y la vaca (porque es queso con leche de vaca) y ya con estas dos imágenes

a uno le van creando el clima de la trama cultural de la cual forma parte el patrimonio gastronómico. A tal punto, que cuando uno llega al destino que prometía la señalética, puede incluso visitar al granjero que elabora de forma artesanal el queso.

Por otra parte, cuando uno camina por estas ciudades y aldeas puede ver cómo se exhiben con orgullo los productos típicos de estas localidades. Si uno entra a un restaurante en Francia le ofrecen el pescado local, traído directamente por el pescador artesanal, a quien le pagan el precio justo por su producto y trabajo, permitiéndole que tenga una vida digna. En América Latina, ¿cómo viven nuestros pescadores artesanales? ¿Dónde los tenemos? ¿Qué peso tienen en el Congreso? ¿Para quienes hacen las leyes en el Congreso? Detrás de estas preguntas se esconde un profundo significado económico y político. En Chile, hay pescadores artesanales del borde costero, de Navidad —por ejemplo— que fueron apresados en un cerco en la hacienda Bucalemu (recordemos que la hacienda fue el símbolo y sede del poder en el cono sur). Esos pescadores artesanales estuvieron presos y les quemaron tres veces las casas. Fue una situación bastante dramática, como la muerte de Juana de Arco, pero con la diferencia de que los franceses le dan a esa clase de hechos un estatus que les permite convertirse en relatos que arrastra la actividad de toda esa región de Normandía, en cambio acá, esa historia está tapada y no se conoce en ninguna parte.

### **La necesidad de encadenamientos**

Las grandes empresas multinacionales no generan encadenamientos, sino enclaves. Por ejemplo, Coca Cola llega, pone su fábrica, produce, vende, saca el dinero y se va. En cambio, los productos típicos, la gastronomía, las *do*, generan encadenamiento unos con otros. Por ejemplo, sabemos que el queso chanco se hace con leche de secano y sal de Cahuil, y que nació entre Rapel y Vichuquén a fines del siglo *xvi* o a principios del *xvii* (esto lo hemos descubierto trabajando con Juan Guillermo Muñoz). Pero ¿por qué despreciamos lo nuestro? ¿Qué pasó? Lo que pasó es que nos metieron una ideología del desprecio por nosotros mismos. Relegamos el queso chanco, lo hicimos desaparecer; desechamos el jamón de Chiloé (que era el mejor que había en el sur de América) y también lo hicimos desaparecer. Lo mismo con los vinos: los destruimos y solo ahora están de a poco resurgiendo —como es el caso del pipeño y el chacolí—, ya que durante mucho tiempo nos dijeron que los únicos que «servían» eran los vinos de corte francés, paradigma que destruyó nuestra identidad.

¿Cómo lo hacen los europeos? Estudian historia, identidad, aprenden de las cerámicas, investigan sobre los productores que vendían sus preparaciones por la calle, indagan la ruta de los viñedos, de los molinos, etc. Nosotros acá tenemos molinos de la época colonial, molinos españoles, pero están ahí, quietos, escondidos.

### Posibles caminos del patrimonio en Chile

Tenemos un gran potencial de desarrollo para el patrimonio gastronómico que ha sido desaprovechado por la falta de estrategias, de una visión. Tenemos una gran necesidad de realizar nuestras ventajas comparativas, patrimonializar, valorizar y articular los activos de forma pública-privada, con el concurso de todos: las pymes, los artistas, los historiadores, los organismos públicos, los cocineros, todos.

Para finalizar, quisiera citar a Tagore (1920), un pensador de la India que escribe, cuando su país todavía estaba bajo dominio inglés:

la situación actual exige crear algo nuevo que no sea una mera repetición, deben ustedes ofrecer orgullosamente al mundo lo que el espíritu de sus pueblos sea capaz de crear para contribuir al bienestar humano, la vida no admite imitaciones, la fuerza no se puede simular por mucho tiempo, la mera imitación es una fuente de debilidad pues inhibe nuestra auténtica naturaleza y se acaba convirtiendo en obstáculo es como si al recubrir nuestro esqueleto con la piel de otro hombre los roces continuos entre esa piel y nuestros huesos dificultaran cada uno de nuestros movimientos

(p.24).

## Referencias

Tagore, R. (1992). *Nacionalismo. Todas las grandes naciones de Europa tienen sus víctimas en otras partes del mundo*. Barcelona: Taurus.

# La quinoa (*chenopodium quinoa*) willd: antigua aspirante a patrimonio

MARÍA TERESA PLANELLA ORTIZ

61

Arqueóloga y Magister en Historia con mención en Etnohistoria por la Universidad de Chile. Investigadora en arqueología, arqueobotánica y etnografía sobre temas de alimentación prehispánica. Cuenta con diversas publicaciones, entre las cuales se destacan: *La Quinoa en la Zona Central de Chile. Supervivencia de una Tradición Prehispana* (2003) y *Estado del arte de la quinua en el mundo* (2013).

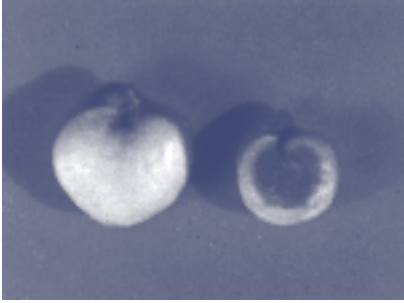
Vengo del área de la arqueología y hoy quiero presentar un producto que aspira al patrimonio, pero no desde una perspectiva teórica, sino como producto de largos años de estudio sobre la alimentación prehispánica.

No quiero hablar de la quinoa andina, la más conocida, sino de la quinoa «al nivel del mar» que se encuentra en la zona centro y centro sur de Chile, hasta la isla de Chiloé. [1] En algunos documentos antiguos es descrita como uno de los cultivos de los pueblos originarios de la región, y se la denominaba como *dahue* o *dawe*. La palabra quinoa o quinua procede de la influencia del Tahuantinsuyu en el territorio chileno. El grano de este tipo de quinoa es bastante pequeño: posee un diámetro de 1,8 mm, menor al de la quinoa andina, que alcanza los 2 mm; además, la planta desarrolla panojas que varían desde 15 a 70 cm de alto y cuyos colores básicos pueden ser rojo, púrpura o verde.

## Antigüedad e indicios de domesticación de la quinoa

Existe evidencia de que diferentes grupos culturales usaron el género *Chenopodium* en tiempos prehispánicos y hay una continuidad histórica de siembras tradicionales y asociación de ritos y festejos que perduran hasta la actualidad. El ecotipo «al nivel de mar» que se da en esta extensa región se destaca por la inflorescencia glomerulada de las panojas, por poseer un perisperma traslucido —a diferencia del de la quinoa andina que es opa-

[1]



[2]



co— [2] y por su particular adaptación a baja altitud sobre el nivel del mar (se da hasta 300 metros sobre el nivel del mar).

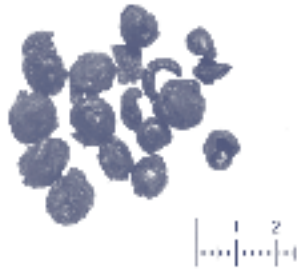
La hipótesis que ha surgido a partir de esta variedad de quinoa, es que se trata de una subespecie separada de la alto-andina que tempranamente separó su fenotipo, lo que da pie para pensar que pudo haber una domesticación temprana independiente en la zona centro y centro sur de Chile.

En cuanto a la antigüedad de Chenopodiaceae en la zona, los estudios palinológicos en sedimentos nos han permitido saber que el polen —desde la zona sur del norte semiárido hasta la laguna Tagua Tagua, en la zona central— da cuenta de que como planta herbácea silvestre estuvo disponible para la recolección por parte de los grupos humanos existentes en los sistemas ecológicos de esas regiones desde al menos 11.000 años. Esto es muy importante porque, por ejemplo, del maíz (*Zea mays* L.) no tenemos ancestros locales, ni del poroto (*Phaseolus* sp.). Entonces, en el caso de la quinoa, hay un producto de la naturaleza que estaba presente y a disposición de nuestros cazadores recolectores más tempranos.

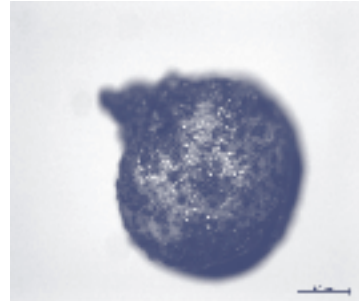
Los primeros indicios de manipulación antrópica en Chile central —partiendo del concepto general de manipulación y domesticación de Chenopodiaceae como producto de la actividad humana— indican que se produjo un amplio rango de modificaciones morfológicas, entre ellas: la condensación de la inflorescencia en el extremo terminal de la planta; el tamaño de la planta y la semilla; la reducción del grosor de la testa que permite que sea más temprana la germinación; la pérdida del mecanismo de dispersión, que era muy amplia, pero ahora con las panojas más apretadas eso se ve restringido; y también se pierden los altos niveles de pigmentación que tenían las variedades silvestres.



[3]



[4]



63

### Los hallazgos arqueológicos: sitios Las Morrenas 1 y El Plomo

Hablemos entonces directamente de los hallazgos arqueológicos que tienen que ver con la presencia de quinoa dentro de nuestras culturas y pueblos originarios. En este hábitat de cordillera, se encontró por primera vez el recurso quinoa en semillas carbonizadas presentes en los fogones de los asentamientos de cazadores recolectores en la alta cordillera andina, específicamente en el sitio Las Morrenas 1 y El Plomo que datan de 1250 a 980 a.C. y de 1460 a 1340 a.C. respectivamente. Es decir, son fechas muy tempranas y muy alejadas temporalmente de la aparición del maíz. Estos datos resultan de los trabajos arqueológicos y la implementación de la arqueobotánica, que en estos casos correspondió al estudio de los macro restos botánicos que se encuentran depositados en los sitios que fueron habitados. En el sector de Las Morrenas 1, el primer sitio, se tomaron muestras de sedimentos para ser luego analizados. Este se localiza muy alto en la cordillera, a 2.070 metros de altura, frente a la ciudad de Santiago, y se realizó este trabajo a través de un proyecto de investigación Fondecyt.

El sitio El Plomo se ubica en un entorno de vegas alto andinas, en un lugar de confluencia de cursos permanentes de agua y en sectores con turberas que son muy importantes para la conservación de los restos orgánicos. De las excavaciones se sacaron las muestras de semillas que tienen las fechas tempranas mencionadas. Después de analizarlas, se obtuvo un número de 110 semillas carbonizadas y 99 desecadas. Esto es importante, dado que cuando se tiene solo semillas carbonizadas es muy difícil distinguir color, tamaño original, cómo es la testa, entre otros atributos, porque la carbonización produce ciertas modificaciones. En cambio, cuando están desecadas, se puede ver el color del grano de quinoa y estas, particular-

mente, son de color blanco marfil. Estas son las carbonizadas que hay en el Plomo [3] y junto a ellas hay desecadas que, pese a que están cubiertas de un limo muy negro, que parece turba, se puede transparentar la cubierta de la semilla con su color natural. Esto es muy importante y fue el hallazgo más temprano de quinoa desecada [4] que conocemos en la zona central.

El microscopio de barrido también da cuenta de los inicios de la manipulación antrópica; si pueden ver en el borde al costado de la semilla (esto está a un aumento de 150x), pueden ver que la parte donde va el embrión o radícula ha tomado una amplitud que da una forma plano redondeada, y ya no está presente el borde aguzado (que era, junto con el grosor de la testa, lo que no permitía una rápida germinación) que tenían las semillas silvestres. En ambos sitios podemos ver lo mismo, pero en el primero la radícula de algunas semillas se ha desprendido por la carbonización, mientras en el segundo está perfectamente localizada la banda perimetral, una de las evidencias de la domesticación.

### **Evidencia de presencia de quinoa en grupos con alfarería**

Después pasamos de los cazadores recolectores a los grupos que ya tienen alfarería: son las comunidades alfareras iniciales, los grupos Bato y Llolleo. Aquí están enunciados, pero lo importante es que ellos usaron esta quinoa pequeña. Solo con la cultura Aconcagua, que es el período Intermedio Tardío en la zona central de Chile (desde 1000-1200 hasta 1440 d. C., aproximadamente) se observa que alcanza un tamaño de 2 mm de diámetro, lo que hace suponer que se trata de variedades nuevas, de introducción de elementos de domesticación procedentes de otras regiones o que el desarrollo local ha sido importante y ha llegado a lograr esos diámetros. Con la llegada de los Incas hacia el 1440 d. C., posiblemente se introdujeron nuevas variedades, aunque se siguiera consumiendo la quinoa local.

En los grupos con alfarería, por ejemplo en el sitio La Granja, en el valle de Rancagua (desde 400 hasta 1000 d. C.) ya no solo la quinoa aparece como el único cultígeno que podemos conocer a través del análisis de los sedimentos, sino que aparece asociado a otros tales como el maíz, el zapallo, el poroto y calabaza. Esto es bien importante porque ya estamos en el momento del desarrollo de la cultura Llolleo y esta diversificación muestra un conjunto de cultígenos que acompañan a la quinoa, lo que es interesante como indicio de logros económicos o sociales, y cuya generalización como producto cultivado o como parte de rituales, puede observarse en los sitios arqueológicos de la zona central.

En 1970 se realizó un estudio etnográfico para recopilar información sobre las comunidades rurales actuales que todavía cultivan quinoa en las regiones sexta y séptima del país. Estos grupos antiguamente llegaban con sus cultivos desde la zona costera, adentrándose por el territorio; pero la plantación de vides, hortalizas y frutales ha provocado su disminución a causa de su mayor productividad y facilidad de comercio. Otro factor importante fue que la gente joven de los campos (los hijos de los antiguos agricultores) migrara a la ciudad, por lo que la falta de mano de obra en un momento dado permitió que se creyera que el cultivo de la quinoa estaba en vías de extinción. En ese sentido, fue muy importante la colaboración de numerosas instituciones en la revitalización de este cultivo.



Las siembras tradicionales se hacen en los rebaños de los ríos —que es cuando el río crece y después que decrecen las aguas se aprovecha ese limo para plantar la quinoa— en los sectores litorales y valles de la cordillera de la Costa en ambas regiones. Se pudo apreciar que se produce una división de tareas, la mujer siempre con su molino y las faenas propias de los hombres que todavía utilizan herramientas y procedimientos ancestrales en algunos lugares más alejados.

### **Usos patrimoniales de la quinoa: el caso de la festividad de la Virgen de las Nieves**

La festividad de la Virgen de las Nieves en la localidad de Paredones [5] es importante porque cada año recupera la identidad de lo que significa la siembra y cosecha de la quinoa manteniendo el ancestral sistema de mingas, además de los agradecimientos que se realizan en su nombre. En estas procesiones, que se dan una vez al año, en época de verano después de la cosecha, como una forma anual explícita de agregación social, participan numerosas personas de distintos oficios. La gastronomía asociada —hay diferentes nombres que se dan a los productos— aparece siempre en base a la quinoa. Son muy pocas las virtudes que estoy señalando (valor nutricional asociado, diversas preparaciones, hojas de la planta también comestibles, uso medicinal, saponina en la cubierta del grano que ahuyenta roedores y facilita el almacenamiento, escasa exigencia en los tipos de terrenos a

plantar, objeto de ritos y ceremonias), pero en el fondo son excepcionales y por eso se propone que la quinoa sea un elemento significativo a la hora de promover políticas de desarrollo sustentable. El reconocimiento de sus propiedades y el incremento de su demanda internacional, así como su tránsito desde una economía de subsistencia familiar a una comercialización en un sistema de cooperativas y apoyo, han favorecido su cultivo, permitiendo que se reactive como elemento de tradición, proyectando su continuidad hacia el futuro.

Démosle, entonces, el valor que le corresponde, a este producto natural, rico en identidad y patrimonio.

## ¿Cómo aportar desde el ámbito de la docencia e investigación universitaria al patrimonio alimentario?

ÁLVARO PEÑA NEIRA

67

Ingeniero agrónomo por la Universidad Católica de Valparaíso y Doctor por la Universidad Politécnica de Madrid. Desde el año 2002 dirige el grupo de investigación enológica de la Universidad de Chile.

Teniendo en consideración la pregunta sobre la manera en que desde el ámbito de la docencia y la investigación universitaria se puede aportar al patrimonio, lo que voy a hacer es dar algunos ejemplos específicos de proyectos que hemos desarrollado sobre vinos.

En los últimos diez años, hemos llevado a cabo distintos proyectos con financiamientos públicos, particularmente un proyecto sobre el chacolí y su rescate en la sexta región que ganamos hace un tiempo con la FIA. Además, hemos trabajado con fondos de innovación para la competitividad del gobierno de Arica y Parinacota, con vino pintatani en Codpa, toconar, pajarete, vinos del secano del Maule e Itata (que es un proyecto FIA que partimos este año) y vinos Carignan del Maule (el cual forma parte de un proyecto Fondecyt que estamos desarrollando desde el año pasado y termina dentro de dos años).

Ahora bien, uno podría preguntarse qué tienen en común todos estos vinos, y esto es que son reconocidos por sus características, las cuales los vuelven únicos. Hay una tradición (se producen desde que la vid —que es de origen europeo— llega a nuestro país), su producción suele ser a pequeña escala y, por lo general, se tiene escaso conocimiento científico sobre estos productos. Cuando vemos lo que ocurre con muchos de los productos patrimoniales europeos, existe una caracterización fina, a nivel universitario y de investigación extremadamente detallada y eso se traduce muchas veces en apoyar eso que hace único a un producto patrimonial. Ahora bien, si nosotros vemos donde estamos en relación a ese punto, hay

muchos ejemplos de pasos previos. A continuación, comentaré parte de lo que han sido estos proyectos con vinos patrimoniales para entender por qué estamos en esa etapa.

### **El caso del pajarete**

El pajarete tiene un territorio bastante particular y es una de las denominaciones de origen más antiguas de Chile. En nuestro proyecto (financiado por la FIA el año 2008), nos centramos fundamentalmente en la zona de Atacama, particularmente en los productores, debido a que en la práctica veíamos que ellos ostentaban escaso nivel tecnológico. Por ejemplo, fue una sorpresa encontrarme con un noque. El noque es el cuero de un animal donde se fermenta la uva, conservando los contaminantes, es decir, los microorganismos que estropean el vino de la siguiente producción. Además, adicionalmente la sacada del líquido se hace por los orificios naturales que tiene el cuero del animal y que está seco. Por lo que cuando llegamos a degustar, el productor todavía no conocía la generación espontánea y pensaba que las moscas del vinagre (que «pican» el vino) venían del interior de la uva. Y que cuando levantaba el plástico para mostrarnos el producto, él había roto la zaranda, por lo que esas uvas habían liberado las moscas que llevaban en su interior. Estamos hablando del año 2008.

Esa es la realidad con la que nos encontramos muchas veces en estos proyectos y parte de este trabajo, es respetar las tradiciones de los productores, pero evitando que estos productos patrimoniales devengan —ya sea por mala higiene o por falta de conocimientos— en otro tipo de producto, en este caso, vinagre. Tomando esto en consideración, iniciamos un catastro para entender qué y a qué se llamaba pajarete en esta zona. Allí nos dimos cuenta de que son productos que por lo general no cumplen con la denominación de origen en cuanto a graduación alcohólica, proceso de elaboración, nivel de azúcar, y prácticamente el 90% de lo que se llamaba «vino pajarete» correspondía realmente a un vinagre (es decir, tenía un nivel de acidez volátil mayor a lo que la ley señala) muchos de ellos hacían adición de sustancias (chancaca, por ejemplo) y preservantes que no están permitidos.

Nos encontrábamos frente a productores sin formación ni las competencias mínimas para poder entender cómo mantener su producto patrimonial. Además, hay que destacar que el promedio de edad de los productores era de 55 años. De ahí que junto al equipo iniciamos el trabajo de transferencia tecnológica personalizada, adquiriendo el equipamiento fundamental, dado que solemos ver este tipo de trabajo desde la ciudad y

olvidamos que es una labor extremadamente pesada y se vuelve más aun con los años. Por esta razón, comenzamos a trabajar a nivel de bodega y de campo, explicándole a los productores cuáles eran las condiciones que la ley señalaba en relación al nivel de azúcar que debían tener las uvas (para que fuera vino patrimonial señalado por la denominación de origen), explicándoles que no era necesario cocer el mosto o agregar chancaca o azúcar. Como resultado de este proyecto, los productores pudieron aumentar sus precios de venta pasando a vender de \$500 a \$2.500 pesos el litro de pajarete. Este crecimiento en el volumen le ha dado sustentabilidad al pequeño productor, con un paquete tecnológico que lo asumieron como propio y lo entendieron, aprendieron a lavarse las manos al empezar a trabajar con un alimento y a seleccionar correctamente el tipo de vid que se debe utilizar. Además, pudimos formalizar a catorce productores, permitiéndoles el acceso a financiamiento público. Esto entusiasmó a más personas que no habían querido ingresar inicialmente y terminamos con 24 productores en fase de transferencia al término del proyecto, mejorando su rentabilidad y comercialización. Incluso algunos de estos productores se asociaron a MOVI (Movimiento de Viñateros Independientes) y exportan, por ejemplo, a Brasil y Corea. Frente a este caso, nos preguntamos ¿es replicable el modelo?

### **El vino de Toconao**

Otro proyecto en el que hemos trabajado es en Toconao, que queda a unos 30 minutos de San Pedro de Atacama. Toconao es una zona que está en pleno desierto, a 2.400 metros de altura, y donde encontramos comunidades (como la de Celeste) que producen 600 kilos de uva, los cuales —antes del proyecto— tardaban una semana en procesar. En esta comunidad, todos sus habitantes son personas mayores, por lo que tenían que esperar a que vinieran los hijos y los nietos el fin de semana desde Calama, donde estudian.

Partimos el proyecto con una capacitación para el mejoramiento de las viñas y el sistema de manejo. Luego, realizamos nuevas plantaciones en conjunto, de manera de poder asegurar una producción más estable y sostenida en el tiempo. Cambiamos las condiciones higiénicas de los depósitos y les enseñamos que la cosecha de la vid depende de lo que buscan producir. Así, este proyecto les permitió llegar a un producto, el cual se concretizó en la creación de la marca Ayllú, que da cuenta de la producción de vinos secos y dulce el cual comercializan en San Pedro a los turistas de la zona. Este aumento de la producción hizo que los productores decidieran, el año 2016, realizar una fiesta de la vendimia. Esto nos llevó a preguntarnos si

es sustentable la producción de este vino patrimonial. Creemos que sí, y por dos razones: económicamente el precio de venta de estos vinos fluctúa entre los \$12.000 y \$20.000 mil pesos por botella, y antes lo vendían a \$2.000 pesos la botella, si es que lograban venderlo. Si bien los precios varían de acuerdo al productor, son ellos los que definen su valor y obviamente algunos venden porque tienen distintas características. Si bien todos se agrupan bajo la marca única Ayllú, en la contra etiqueta se señala quién es el productor y su número de botella, permitiendo que cada uno decida cómo, dónde y por qué lo comercializa. La otra razón es que puede ser una producción sustentable. Las capacitaciones realizadas por el proyecto con los alumnos del liceo agrícola en San Pedro de Atacama, permiten pensar que gracias al tipo de cultivo que realizan (entremedio de los árboles que están en la zona de los oasis), las familias han podido aumentar su producción y esto ha permitido que los jóvenes puedan considerar que elaborar vinos es un futuro posible. De hecho, actualmente hay dos alumnos que están estudiando agronomía para luego especializarse en enología.

### **La importancia de la investigación**

Hoy en día, y gracias a los estudios, hemos podido entender en qué se diferencia, un Carignan de un Cabernet Sauvignon o de un Malbec chileno, en tanto compuestos que les dan volumen en boca y suavidad o terciopelo, como es el caso de las fracciones de polisacáridos, o analizando los aromas gracias a equipos de alta tecnología. Esto es importante, ya que genera las bases, entre otras cosas, para la obtención de un sello de origen o bien una futura denominación de origen. Por tanto, cuando nos preguntan sobre cómo aportamos desde el ámbito de la docencia y la investigación, los casos antes enunciados son prueba de algunos de los espacios desde los cuales se puede aportar.

Sin embargo, Chile tiene muchas realidades, por lo que hay que ir abordándolas con el tiempo. Ese es el desafío. En esta perspectiva, tenemos que seguir caracterizando nuestros alimentos patrimoniales disminuyendo las brechas de producción, sin cambiar las tradiciones, facilitando el trabajo productivo de los pequeños productores, generando sustentabilidad económica. Dicho trabajo es fundamental para que los jóvenes se queden en el campo; no sacamos nada con tener productos patrimoniales de museo, tienen que ser productos patrimoniales vivos que se produzcan y que efectivamente sean y permitan a las personas una realidad distinta a la que tienen actualmente. En este sentido, desde la academia podemos aportar generando conocimientos y capacitando a las nuevas generaciones.



## Ceus Llanquihue

ASTRID SEPERIZA WITTWER

71

Médica veterinaria e ingeniera comercial, con una vasta experiencia profesional en la industria láctea, principalmente en las áreas de nutrición, producción, inocuidad alimentaria y salud animal. Durante los últimos años, se ha desempeñado como Directora del Centro de Estudios de la Universidad de Santiago en Llanquihue (CEUS Llanquihue), en la cual ha coordinado y participado del desarrollo de diversos proyectos de investigación aplicada enfocados a la industria acuícola, láctea y alimentaria de la zona sur de Chile.

Nosotros —como único centro que tiene la Universidad de Santiago fuera de la capital— nos dedicamos principalmente a hacer asistencia técnica y realizar investigación aplicada en el área de la tecnología de los alimentos, dando énfasis a los alimentos saludables y funcionales respetuosos del medio ambiente y del bienestar animal. También estamos orientados a trabajos sociales y de ahí nace nuestra alianza con dos plantas piloto para la elaboración de alimentos: una para la extracción de alimentos, considerada la mejor de Chile; y también, desde el año 2013, contamos con una planta piloto láctea con equipos únicos en el país.

Nuestras experiencias en patrimonio alimentario comenzaron hace seis años con una investigación aplicada en el área de los alimentos, en la búsqueda de productos locales, pero también poniendo el énfasis sobre lo social. Así, dimos inicio a un trabajo con pequeños productores, con comunidades locales, para ver de qué forma se les podía dar un valor agregado e innovación a los productos que ellos tienen, y sobre todo que sean sustentables en la economía que ellos generan.

En los distintos trabajos que hemos emprendido, mantenemos ciertos criterios como: valorizar las materias primas o los insumos locales, trabajar con pequeños productores o comunidades, dar valor agregado a los estudios

de procesos alimentarios mediante la elaboración de alimentos que sean más saludables y funcionales en la búsqueda de que sean 100% naturales (sin uso de aditivos sintéticos).

### **Dos experiencias a propósito de la investigación y traspaso de tecnologías de alimentos**

72

La primera, es un proyecto que se desarrolló en conjunto con Mario Momberg —un productor que lamentablemente falleció— en producción de alimentos lácteos de bovino funcionales con alto valor agregado en la región de Los Lagos. Realizamos un estudio considerando tres razas lecheras diferentes que fueran a pastoreo. (A propósito de la leche de vaca a pastoreo, un dato: de la producción mundial de leche solamente el 7% corresponde a este tipo, todo el resto son vacas estabuladas, es decir, encerradas. Por lo tanto, esa es parte de la grandeza de lo que tenemos en el sur, donde hay un producto escaso.) Establecimos un sistema mixto donde a los animales se les da un complemento para mejorar los ácidos linoleicos y así la leche que salga de la vaca tenga menos ácidos grasos saturados — perjudiciales para la salud humana— y un mayor porcentaje de omega 3 y omega 6. A lo largo del proyecto se logró reducir en un 17% los ácidos grasos saturados y aumentar en un 27% los omega 3 y omega 6. Luego vino el problema de qué hacemos con este producto, ya que el 96% de los productos lácteos que consumimos pasan por un sistema térmico, llamado OHT, que mata bacterias. Por lo que elaboramos un sistema de pasteurización donde evitamos que se generara gran daño a la nutrición de la leche, lo cual llevamos a los procesos finales (elaboración de queso y mantequilla) y conseguimos que en el caso del queso se mantuvieran en un 80% los omega 3 y 6 y en el caso de la mantequilla en un 100%.

Ahora bien, el paso siguiente era traspasar todo esto a los pequeños productores de queso de la región de Los Lagos. Fue aquí cuando comenzamos a toparnos con algunas dificultades, principalmente con las fuentes de financiamiento para el traspaso de la tecnología, debido a que en esta región el sector agropecuario no está dentro de las líneas prioritarias de la zona, lo que resulta contradictorio, toda vez que la mayor producción de leche y queso del país se realiza en la región de Los Lagos. Por lo tanto, seguimos en la instancia en que nosotros tenemos la tecnología, los conocimientos, y queremos hacer el traspaso a los pequeños productores, capacitando y entregándoles productos que sean además innovadores, pero no encontramos las fuentes de financiamiento necesarias.

El segundo estudio se vincula con el desarrollo de cuajo de flores del bosque nativo para la elaboración de quesos diferenciados, dado que en Chile se utilizan sintéticos, por lo que no podemos decir que nuestros quesos sean 100% naturales. Gracias al apoyo de la FIA y de tres comunidades de recolectores de la región de Los Lagos, comenzamos la producción en 2014 y 2015, obteniendo muy buenos resultados, pero el clima, una sequía, nos jugó en contra en 2016 cuando quisimos hacer pruebas fuera del laboratorio, lo que afectó la composición de las plantas y por tanto sus proteínas (que son las que se utilizan para el cuajo).

73

### **Comentarios finales**

La riqueza de nuestros pequeños productores y comunidades regionales es inmensa. Yo solamente he hablado de una región, la de Los Lagos, cuyos productos están asociados al campo. Quienes se desempeñan en el mundo rural son personas expuestas además a una alta vulnerabilidad, sujetas a factores externos y estacionales. Nuestra intención es imprimir una dosis de innovación en sus productos (más saludables, orgánicos y naturales) que les permita estabilizar su producción, generar mayores ingresos; en suma, tener una vida digna. Por ello, las instituciones que proveen recursos para la investigación o desarrollo deben entender que estas iniciativas no solo deben considerar variables económicas sino también el valor del patrimonio alimentario. Los gobiernos regionales, a su vez, deben entender que no pueden excluir a estas comunidades con gran valor patrimonial por no ser parte de sus líneas prioritarias, las que son seleccionadas única y exclusivamente por el aporte económico. Se debe asegurar que las mejoras que se logren en la innovación y sus beneficios económicos queden en manos de quienes son parte de la primera cadena alimentaria, y no permitir que terceros usen y abusen de estos productos, de esta cultura, de esta información.

## Patrimonio alimentario en Chile: amenazas y desafíos

Sociólogo por la Universidad Arcis y Magíster en Ciencias de la Comunicación por la Universidad de la Frontera. Investigador y gestor cultural. Miembro de ONG CETSUR. Ha coordinado y editado publicaciones en torno a la alimentación y la cocina, entre ellas, destacan: *Curadoras de semillas* (2013) *Patrimonio alimentario y culinario mapuche* (2015) y *Memorias de la alimentación y el merkén Nagche* (2015). Todos estos libros, han sido publicados por Ediciones CETSUR y han contado con el financiamiento del CNCA.

[6] En el bello prólogo que nos regaló el año 2011 —en el contexto del término del trabajo de la primera edición del libro *Curadoras de Semillas, el arte de conservar las semillas de los pueblos*— Francisca Rodríguez, dirigente de Anamuri (Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas) y de La Vía Campesina, señalaba:

Los valiosos testimonios de estas doce mujeres nos brindan la certeza de que el amor a la madre tierra, sus ciclos y los ritos sagrados de la siembra, el compartir e intercambiar en los *trafkintu*<sup>1</sup> (al igual que nuestras semillas), están vivos y en resistencia y su mensaje es un llamado a despertar nuestras conciencias (p.5).

Queremos sostener que el relato de Francisca está lejos de lo que algunos podríamos catalogar como un discurso folclorizante o romántico. Sus palabras no fueron pronunciadas para ser conservadas o catalogadas como un discurso residual, un tesoro «para los especialistas del pasado» parafraseando a Néstor García Canclini (1999). Esos relatos, son relatos vivos de mujeres, transcritos y puestos en circulación a través de un libro que en ese momento interpelaba a toda una sociedad: autoridades y actores políticos, instituciones, y a todos nosotros que, desde nuestra cotidianeidad, vivi-

(1) Ceremonia mapuche de intercambio de semillas.

mos lejos del espacio-tiempo donde nacen los alimentos.

Francisca Rodríguez, al cerrar su prólogo, afirma casi premonitoriamente, que:

la investigación de las curadoras de semillas, sin lugar a dudas, nos hará reflexionar y entender que la lucha en el campo por los territorios y la tierra, por defender y garantizar las semillas criollas, por los mercados locales, por nuestra soberanía alimentaria, debe dejar de ser una lucha exclusivamente campesina, dado que sabemos que más temprano que tarde la defensa de nuestra alimentación y agricultura será una demanda asumida y defendida por toda la sociedad

(2011, p.5).



Creo que los anuncios respecto al tema de Bayer-Monsanto dan cuenta de las amenazas que penden sobre la agricultura y todo el sistema campesino tradicional.

Renato Ortiz, sociólogo y antropólogo brasileño, uno de los más destacados intelectuales que ha profundizado en el tema de la globalización, afirmaba en uno de sus ensayos que «el desarraigo es una condición de nuestra época, la expresión de nuestro territorio» (1998, p.42). Es por ello, que los discursos de las mujeres curadoras pueden ser contextualizados y leídos como parte de una serie de fenómenos y amenazas a sus sistemas de vida y territorios. Sus discursos y prácticas se sitúan desde la resistencia, que es, sin duda, uno de los aspectos más visibles de la dinámica global/local, donde dos de los fenómenos más paradigmáticos han sido la emergencia tanto del movimiento indígena como de la antiglobalización neoliberal. En estos movimientos la defensa del lugar, del territorio y la diversidad ocupan un lugar central en sus luchas, representaciones y discursos, y sería justamente ahí, en ese espacio, donde lo cultural y lo político se articulan y entrecruzan, puesto que podemos interpretar estos movimientos sociales «como agente de producción cultural y por consiguiente de saberes potencialmente contra hegemónicos» (Álvarez, 2009, p.29). El antropólogo colombiano Arturo Escobar, sostiene al mismo tiempo respecto de estos procesos y manifestaciones que «... la afirmación misma de la alteridad cultural y la persistencia de las prácticas de diferencia, se convierten en actos políticos» (1999, p.27).

## Las industrias extractivas, la propiedad del agua y la migración como amenazas para el desarrollo del patrimonio en Chile

En el Chile actual, recordando a nuestro Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales Tomás Moulián, las agriculturas y comunidades campesinas están siendo amenazadas por el deterioro de sus espacios como consecuencia de los modelos implementados en las últimas décadas.

El monocultivo agrícola y forestal, así como de las otras industrias (tales como la minera, la termoeléctrica, hidroeléctrica, salmonera, pesquera, entre otras) han provocado la degradación de los recursos hídricos, la biodiversidad cultivada y no cultivada, poniendo al mismo tiempo en riesgo los vínculos que históricamente las comunidades han establecido con sus territorios. En este sentido, cabe preguntarse: ¿quién asume los costos ambientales y sociales de las industrias extractivas? ¿Qué impactos tienen estas actividades económicas sobre la erosión y pérdida del patrimonio alimentario?

Otra amenaza tiene relación con las consecuencias del cambio climático. Este fenómeno ha implicado una inusitada y alarmante escasez de agua, recurso fundamental para la agricultura y la vida. A modo de ejemplo, queremos destacar el caso de un estudio sobre gobernanza del agua que realizaron unos colegas en la región de La Araucanía en conjunto con investigadores del Instituto del Medioambiente de la Universidad de La Frontera y el Observatorio Ciudadano. En dicha investigación constataron que 30 de los 32 municipios de la región disponen de camiones aljibes para distribuir agua en las comunidades rurales. Este no es un fenómeno exclusivo de la región de La Araucanía, también se ha observado en otras zonas del país, tales como Puerto Montt, Chiloé y Coyhaique. A ello podemos sumar proyecciones realizadas por especialistas, los cuales advierten que en algunas comunas de la región, particularmente en la provincia de Malleco, en un futuro no tan lejano —aproximadamente 20 años— esos sectores no dispondrán estructuralmente de agua. Esto sería consecuencia del cambio climático, y de la irracional expansión forestal que hay en esa región.

Las políticas de propiedad de las aguas es también un problema a tener en cuenta en cualquier análisis serio que quiera aproximarse al patrimonio alimentario. ¿Quiénes son hoy los principales propietarios de los derechos de agua en Chile? ¿Acaso el agua no debiera ser concebida como un bien público y su acceso garantizado constitucionalmente?

Por otra parte, otro aspecto considerado como amenaza es el que vive el mundo rural en la actualidad relacionada con el envejecimiento de su población campesina y la migración de las personas jóvenes a centros urbanos.

El proceso de descampesinización, sin duda, también pone en riesgo la conservación del patrimonio alimentario representado en la semilla. Este es un desafío urgente en el cual se deben implementar políticas que faciliten el acceso de nuevas generaciones a la agricultura, y a los medios de producción.

### **El proyecto modernizador y la agroindustria exportadora**

Queremos señalar que la modernización entendida como un proyecto ha intervenido agresivamente en las culturas rurales del último siglo. Su impacto no solo se manifiesta en la erosión de la diversidad generada por la revolución verde, sino que también se expresa en la pérdida de los saberes y conocimientos campesinos fundamentales para su conservación.

Camila Montecinos y Carlos Vicente de la ONG GRAIN<sup>2</sup> —organización global cuya labor fue reconocida con el premio Nobel Alternativo— entregan cifras alarmantes:

... durante los últimos 100 años, de la mano de un modelo de depredación y dominación de la naturaleza inédito, hemos estado tirando por la borda el patrimonio adquirido durante miles de años de crianza. Así es que durante el siglo pasado, según estudios de la FAO (Organización Internacional para la Agricultura y la Alimentación) se ha perdido el 50% de los recursos fitogenéticos para la agricultura (fundamentalmente variedades locales de semillas); y en el presente, perdemos cada dos años una planta que podría constituirse en un medicamento esencial. La biopiratería y la apropiación a través de los derechos de propiedad intelectual son una más de las mayores amenazas que la humanidad y el planeta sufren en el presente  
(2005, p.206).

Lo que antes podíamos reconocer como un mosaico de paisajes agrícolas en el país, hoy día se va diluyendo frente a la estandarización que demanda la agroindustria. Esa agroindustria, esa agricultura, la misma del eslogan «Chile potencia agroalimentaria», agroexportadora, aquella que industrializa el suelo, la que concibe la naturaleza como despensa o farmacia, la que desconecta la relación ética y simbólica entre comunidades y naturaleza.

En Chile, Beatriz Cid, socióloga e investigadora de la Universidad de Concepción, ya el año 2003 desmitificaba las bondades del modelo agroexportador:

... el modelo de economías agrarias abiertas, orientadas a la exportación y que incorporan alto desarrollo tecnológico, tienden a concentrar la tierra, dis-

(2) Para más información de esta ONG ver: <https://www.grain.org/es>

minuir la población rural, disminuir la capacidad de generación de empleos agrícolas y reducir la habilidad del sistema para generar actividades no agrarias. Además, estas economías no tienen un significativo impacto en la reducción de la pobreza

(p.109).

## Conclusiones

A modo de cierre, Bernardo Subercaseaux (2002), señala la manera en que se han organizado y estructurado simbólicamente ciertos imaginarios en nuestra sociedad, y comenta que hoy día «cuando se habla de identidad se piensa en diversidad, incluso respecto a la naturaleza. Los ideales hoy son la biodiversidad y la preservación del ecosistema. Se trataría de un cambio de un ‘clima de época’ que implicaría un nuevo imaginario de nación» (p.13). Lejos de tecnicismos, creemos que el patrimonio al ser comprendido como una dimensión de la cultura es también un espacio en disputa. En este sentido, queremos explicitar que hoy leemos estos procesos desde una perspectiva más crítica, no somos neutrales política ni epistemológicamente dado que como sujetos históricos y agentes sociales estamos encuadrados en ciertos marcos ideológicos.

A pesar de tener presente que la modernización económica, escolar y comunicacional, vinculada a la construcción de los estados nacionales, ha logrado homogeneizar los universos simbólicos, y, entendiendo al mismo tiempo que las agriculturas han sido desprovistas de su trato económico y social a través de la expropiación de los territorios, de los recursos naturales y del conocimiento asociado, podemos señalar que aún persisten y coexisten memorias y saberes diversos que sostienen, reproducen y proyectan en todo eso que sin palabras se dice en los cuerpos, en el hacer común, así como en el espacio esencial, en los modos de vivir juntos: la oralidad. En este sentido, no podemos sino reafirmar que las comunidades rurales indígenas se constituyen hoy en una fuente real y objetiva de esperanza.

Queremos señalar que creemos que la soberanía alimentaria no es posible sin el campesinado y menos aún sin el control de sus semillas, puesto que hoy ellos se constituyen en una labor clave para la mantención de los sistemas agroalimentarios locales. Las familias campesinas —especialmente las mujeres— tienen un rol fundamental puesto que han sido ellas quienes han desarrollado un minucioso y silencioso trabajo, casi anónimo, que ha permitido conservar y recrear el uso de semillas y plantas, las formas de alimentos y remedios que hoy constituyen parte del patrimonio cultural y ecológico de los pueblos.



## Referencias

- Álvarez, S. (2009). Repensando la dimensión política y cultural desde los movimientos sociales: algunas aproximaciones teóricas. En R. Hoetmer (coord.). *Repensar la política desde América Latina. Cultura, Estado y Movimientos Sociales*. Lima: Programa Democracia y Transformación Global y Fondo Editorial de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Cid, B. (2003). Modernización agraria en América Latina: ¿aumento de la calidad de vida o expansión del riesgo? *Persona y sociedad*, 17 (2), pp. 99-110.
- Escobar, A. (1999). *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología/Cerec.
- García Canclini, N. (1999). Los usos sociales del Patrimonio Cultural. En E. Aguilar, *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. (pp.16-33). Sevilla: Junta de Andalucía, Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico.
- Montecinos, C. & Vicente, C. (2005). Naturaleza, conocimiento y sabiduría. En J. Villarreal, S. Helfrich y A. Calvillo (eds.). ¿Un mundo patentado? Privatización de la vida y el conocimiento. El Salvador: Fundación Heinrich Böll.
- Ortiz, R. (1998). *Otro territorio. Ensayos sobre el mundo contemporáneo*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Rodríguez, F. (2011) Prólogo. En C. Peralta y M. Thomet. *Curadoras de semillas. El arte de conservar las semillas de los pueblos* [Primera edición]. Temuco: ONG CETSUR.
- Subercaseaux, B. (2002). *Nación y cultura en América Latina. Diversidad cultural y globalización*. Santiago: LOM Editores.

## Patrimonio alimentario

80

MARÍA ISABEL MANZUR

Bióloga, Doctora en Zoología por la Universidad de Liverpool. Es miembro del Directorio de Chile Sustentable y encargada de Biodiversidad de la Fundación Sociedades Sustentables. Consultora especializada en temas de biodiversidad y medio ambiente, tiene diversas publicaciones entre las cuales se destacan: el *Catálogo de Semillas Tradicionales de Chile*, *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región del Biobío y Biodiversidad*, *Erosión y Contaminación Genética del Maíz Nativo en América Latina*.

En este artículo se pretende dar cuenta del trabajo que venimos desarrollando en Chile Sustentable sobre biodiversidad, las dificultades detectadas que se vinculan a la conservación y el desarrollo sustentable, y del patrimonio alimentario.

Mi aproximación —en tanto bióloga y como parte de Chile Sustentable— al patrimonio se basa en una que no lo ve desde la diversidad biológica nacional, la cual puede ser silvestre, cultivada o domesticada, incluyendo a plantas, animales, hongos silvestres y las variedades de plantas cultivadas, las razas de animales domésticos y también lo marino.

### **La biodiversidad nacional y el patrimonio**

Chile es una isla ecológica dado su clima es templado y su biodiversidad es moderada (en número), aunque casi única en el mundo. De ahí que exhiba altos niveles de endemismo, lo que significa que especies que se encuentran presentes en el país no existen en otras partes del mundo. Estos serían los elementos que configuran nuestro patrimonio. A modo de ejemplo, tenemos alrededor de 209 mil especies en los niveles de endemismo; en la flora —por ejemplo— casi el 90% es originaria de Chile, de las cuales casi el 45% son endémicas únicas de Chile, y el 41% son compartidas con Argentina, Perú, Bolivia o los países vecinos. Por otra parte, el endemismo de la flora

es la causa de que muchos de sus compuestos químicos y sus estructuras inéditas los apenas hayan sido estudiados. Además, tenemos especies con principios químicos antioxidantes muy valiosos, los que tienen relación con alimentos funcionales para la salud, tales como la quinoa, la caigua, el maqui, etc.

En cuanto a la biodiversidad cultivada o agrícola, tenemos razas locales de cultivos tradicionales que son de una riqueza única y exclusiva. Entre ellas, el INIA (Instituto de Investigación Agropecuario) ha descrito 22 recursos fitogenéticos, agrícolas, con características valiosas como la chía, la racacha, la papaya, la tuna, algodón, etc. Además, somos centro de origen de la papa, del tomate y la frutilla, y punto de diversificación del maíz (que se originó en Mesoamérica) del cual poseemos 23 razas, así como también de poroto y quinoa.

El INIA ha señalado que esta biodiversidad no está siendo adecuadamente valorada y conservada y solamente un 10% de los cultivos chilenos la utilizan, lo que contribuye a la pérdida de diversidad y reemplazo de variedades nativas antiguas por otras modernas e híbridas. En cuanto a los recursos zoogenéticos —los animales domésticos antiguos— han sido poco catastrados y estudiados.

Desde el punto de vista de los recursos biológicos, reconocemos que existen dos componentes asociados al patrimonio: el tangible, que es el recurso mismo; y el intangible, que es el conocimiento tradicional sobre su uso o manejo. Nuestro trabajo en los últimos años ha estado ligado al rescate, valoración y conservación de las semillas tradicionales y al desarrollo sustentable a través de prácticas agroecológicas. Nuestro propósito es que el patrimonio sea rescatado y consumido de manera limpia, sin químicos y sin contaminación genética. Asimismo, y con el fin de evitar la contaminación genética y una de sus consecuencias, que el patrimonio cambie de composición, promovemos el saber sustentable a través de las prácticas asociadas a los cultivos transgénicos.

### **Los inventarios de patrimonio alimentario: definiciones y dificultades**

Por otra parte, desde el año 2009 hemos estado colaborando con la FIA en pos del desarrollo de los alimentos patrimoniales a través de una serie de libros que se están llevando a cabo en cada región de Chile. Esta fue una iniciativa de la FIA que contó con el apoyo de la antropóloga Sonia Montecino, quien estableció una metodología para definir qué es un ali-

mento patrimonial en Chile y qué no. Estos inventarios son una muestra representativa de los productos y preparaciones de la tierra y del mar del país, los cuales son considerados como patrimoniales por sus propios habitantes. El propósito de esta iniciativa es la elaboración de un libro de alta calidad que describa estos alimentos y preparaciones patrimoniales. Según la metodología elaborada para la ocasión, se entiende por preparación o producto patrimonial aquel que tiene una larga duración en la región de saberes transmitidos transgeneracionalmente (al menos 5 generaciones o más) y es considerado por sus productores, hacedores y consumidores, como propio o patrimonial. Esa ha sido la definición básica con la que se ha trabajado para la categorización de patrimonio alimentario en esta serie, e incluye productos agrícolas y silvestres, ganaderos, marinos y de agua dulce, productos preparados (por ejemplo, el mote y el charqui). Hasta la fecha, se han realizado tres inventarios: Arica y Parinacota, Valparaíso y Biobío y por terminar se encuentra La Araucanía y en curso en las regiones de Antofagasta, Coquimbo y Tarapacá.

Algunas de las dificultades que hemos encontrado al hacer estos libros —en mi caso, participé en el de Arica y en el de Biobío— son: la falta de un catastro dedicado a los productos y cultivos tradicionales, la pérdida de conocimientos tradicionales a causa de la migración y la apropiación a través de la propiedad intelectual. En el primer caso, me refiero al rescate de los productos del mar: los pescadores artesanales, los mariscadores, los buzos nos dicen que «ya está escaseando», esto es una voz de alerta. Por su parte, los productos silvestres son igualmente escasos, ya sea por la desaparición del bosque nativo, la falta de agua o sistemas de recolección insustentable. Asimismo, existe una falta de estudios y catastros que describan la variedad de cultivos tradicionales y las razas de animales criollos. Los cultivos tradicionales, por ejemplo, se encuentran en pequeños sectores rurales para el autoconsumo o venta en mercados locales, lo cual está muy bien porque son patrimonio local, pero muchos están en grave riesgo de desaparecer porque están en manos de pocos agricultores. Por si fuera poco, los hijos de estos ya no están en el campo, se fueron a la universidad y quedan solo ellos. Además, hay que trabajar rápidamente para rescatar las preparaciones que están en las casas del campo, en manos de dueñas de casa o lugares muy restringidos y también en peligro de desaparecer porque, como suelen decir las señoras, «los jóvenes ya no están interesados en esas comidas».

Es necesario valorizar los productos y preparaciones patrimoniales. Quiero citar a continuación a don Enrique Llivillao Huenchullán, agricultor

—que mantiene arvejas antiguas— quien tiene semillas tradicionales: «para mantener estos granos con sabor y aroma a campo». Traigo también las palabras de Juan Teodoro Insulza, quien dice: «es probable que estas siembras de trigo antiguo desaparezcan en el corto plazo, quién va a asegurar, si aquí quedamos los puros viejos». Esta es una voz de alerta.

Respecto de la apropiación, el patrimonio alimentario de Chile está siendo apropiado por derechos de propiedad intelectual. Hay un gran interés por acceder a los materiales chilenos dado que poseen sustancias químicas únicas. El caso del maqui es sintomático de este fenómeno. Ante la avanzada por hacerse de su propiedad —se han solicitado derechos de patente sobre sus sustancias antioxidante y antibacteriana y el derecho sobre tres variedades— se constituyó la «coalición en defensa del maqui».

### **Los caminos que quedan por profundizar**

Todo esto demuestra que es necesario valorar y conservar el patrimonio alimentario. En este sentido, estos inventarios son un insumo importante para la discusión, ya que estos textos son un testimonio vivo. Es urgente seguir avanzando hacia el catastro de semillas tradicionales y de razas de animales, hacia la creación de leyes y políticas de conservación de la biodiversidad y uso sustentable; normativas de acceso a recursos genéticos que eviten la patentación de nuestro patrimonio nacional, evitando la biopiratería. Es necesario tomar medidas respecto de la conservación de los recursos marinos y dulce acuícolas, y sobre el acceso a los recursos genéticos, además de sumar a todos los actores involucrados. Finalmente, hay que avanzar hacia un patrimonio que se consuma en producción limpia, sustentable, sin agroquímicos ni transgénicos.

## Patrimonio vitivinícola chileno

Ingeniero Agrónomo por la Pontificia Universidad Católica de Chile y Enólogo. Ha realizado cursos de postítulo en Viticultura y Enología en España y Francia. En 1972 ingresó al Servicio Agrícola y Ganadero y a partir de 1973 ejerció como enólogo en diversas empresas. Desde 1979 es profesor Asociado de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile, donde desde 1979 ha ejercido la docencia en los cursos Viticultura, Vinificación y Enología.

Actualmente, a nivel mundial, Chile es el noveno país en superficie cultivada en vides, el séptimo productor de uvas de mesa, el primer exportador de uva de mesa, el sexto productor de vino, y el cuarto país exportador de vinos detrás de grandes monstruos como España, Italia y Francia.

Como primer patrimonio, toda la viticultura chilena es pre-filoxérica, es decir, no ha sido devastada por un diminuto pulgón de color amarillo y, por lo tanto, es un patrimonio sanitario que debe preservarse a toda costa. Lo anterior permite el cultivo de la vid a pie franco, una rareza a nivel mundial, determinando en las parras una mayor resistencia a la sequía, a la salinidad, a las calizas en los suelos calcáneos, a los PH alcalinos, y determinando un crecimiento equilibrado y menos vigoroso, fundamental para la producción de vinos de calidad. Además de una mayor supervivencia de las parras, que puede incluso ser centenaria, siempre y cuando se respeten los principios fundamentales de la poda como son las viñas de elementos floemáticos, la ausencia de conos de desecamiento y la inmersión en el flujo de savia, que, de no respetarse conducen a la muerte prematura de las vides e infestación de la madera muerta con hongos que producen las denominadas enfermedades de la madera.

Históricamente, en Chile hemos sido descuidados en la conservación de nuestro patrimonio vitivinícola, producto de la asimilación de paradig-

mas externos —como lo ha sido la prevalencia del paradigma vitivinícola francés o europeo desde el siglo xix en adelante— y se ha considerado que sólo las variedades de dicho origen eran capaces de producir vinos de calidad. Fruto de lo anterior, se menospreciaron variedades introducidas en los tiempos de la conquista o colonia, respectivamente la País y la Moscatel de Alejandría.

Junto a ello desaparecieron completa o parcialmente, o bien se despreciaron en el inconsciente colectivo productos como el chacolí, asoleado, aterciopelado, pintatani, pajarete, chicha y pipeño, aun cuando debe reconocerse que han existido iniciativas, como las de la Universidad de Chile, orientadas a rescatar y proponer formas modernas de la elaboración para pajarete. Ejemplo que podría seguirse en otros casos, como el del vino generoso asoleado, lo cual nos permitiría recuperar productos patrimoniales.

### **El mercado y las variedades de vino en Chile**

Los vinos chilenos exportados se caracterizan por una notable homogeneidad, lo cual está determinado por condiciones externas como es la de satisfacer los gustos de los consumidores en los mercados de destino, y por algunas conductas internas como la de plantar las variedades más demandadas de norte a sur y de mar a cordillera. Probablemente los casos más emblemáticos de esta tendencia son los del Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc, que buscan la diversidad de sus vinos sólo en las variables climáticas mediterráneas, que van desde un clima mediterráneo perárido en el norte, Atacama, a un mediterráneo perhúmedo en el sur, La Unión. Y en cada una de ellas, con variaciones entre el litoral al Océano Pacífico, y el montano, la cordillera de los Andes, pasando por la condición interior.

Efectivamente y asumiendo las infraestructuras actuales modernas de vinificación con que cuenta el sector vitivinícola, si las diferencias mesoclimáticas al interior del clima del mediterráneo no son suficientes, a grandes rasgos, para imprimir una muy significativa diferencia a los vinos producidos con una misma variedad, el uso de variedades diferentes puede ser uno de los caminos a seguir.

Aun hoy, en el gran volumen de vinos, Chile se caracteriza por un predominio de unas pocas variedades de origen francés, como Sauvignon Blanc y Chardonay en los blancos, Cabernet Sauvignon y Merlot en los tintos. Para los tintos, a finales del siglo xx se incorporó la Carmenère, que permitió una interesante diversificación al punto de alcanzar el carácter de variedad emblemática. Por lo tanto, la incorporación de nuevas variedades puede

constituir una forma inicial de diversificación. Sin embargo, ¿basta solo con cultivar más variedades si se continúa con los criterios de plantarla en todas partes? La respuesta es negativa. El desarrollo debe ir acompañado de algunas restricciones, particularmente de orden climático, donde las características mesoclimáticas de un área hagan más recomendable el cultivo de un grupo de variedades determinada.

A lo anterior habrá que añadirle algunos aspectos más específicos de manejo. Por ejemplo, en un país como Chile, donde se requiere mayoritariamente el riego estival para el cultivo de la vid, habría que determinar la forma más adecuada de realizar —para el mosaico de suelos existentes en un mismo mesoclima—, asumiendo eso sí, que sean suelos que no presenten impedimentos químicos —ya sea toxicidades o carencias físicas, de textura y estructura— que impidan un adecuado desarrollo de las raíces y en consecuencia del árbol. Debemos recordar que los vinos que Chile exporta, para señalar expresamente una variedad en la etiqueta, esta debe estar incluida en el listado general del artículo 3º del Decreto n° 464 o en el listado del artículo 3º BIS del mismo decreto. Este último señala como restricción para las variedades País y Cinsault, el hecho de que solo pueden señalarse si su cultivo se hace en los límites de la denominación de origen seco interior. Aunque el lobby de la industria hizo que el seco interior se extendiera a Molina y a otras partes.

Esta primera excepción apunta en el sentido correcto, en cuanto a precisar, aun cuando todavía muy ampliamente, como he dicho, el hecho de que las variedades deben asociarse a condiciones climáticas más restringidas, particularmente del clima mediterráneo predominante. Por lo tanto, sería altamente recomendable que a futuro el Decreto n° 404 fuera modificado, indicando una mayor asociación entre variedad y clima, es decir, variedades recomendadas para ciertas regiones, subregiones, zonas, áreas, divisiones de mar a cordillera, y que por tanto hicieran real el concepto de denominación de origen, el cual solo puede ser hoy día asociado a indicaciones geográficas.

### **Potencialidad de algunos vinos**

En función de los principios planteados se analizarán, a modo de ejemplo, algunas variedades potenciales. Entre las variedades pertenecientes al paradigma francés, o europeo, en general podemos señalar ejemplos interesantes; uno es Carmenère, variedad que se adapta particularmente bien a climas más calurosos y que empíricamente en Chile la vemos concentrada



en comunas como Peralillo, Santa Cruz, Palmilla y Tencao, aun cuando no puede desconocerse que otras comunas con estas características y mejores superficies como Marchigüe, Peumo, y Las Cabras, producen vinos de Carmenère excepcionales. La Pontificia Universidad Católica de Chile, a través de proyectos COPEC UC, consorcio del Vino Uno, ha seleccionado algunos accesos clonales para Carmenère, y hoy a través de un proyecto de Consorcio Dos, trabaja en la evaluación cualitativa de sus vinos.

La variedad Cote Rouge —que se conoce en Argentina como Malbec— presenta un enorme potencial, dado que sus requerimientos térmicos y características semejantes a aquellos donde se adapta bien la Carmenère, serán las más adecuadas para emprender su cultivo. Sin embargo, como esta variedad fue una de los componentes de los antiguos vinos aterciopelados por el INIA (Instituto de Investigaciones Agropecuarias) Cauquenes, se conservan viñedos significativos en comunas del Maule como Penciahue, Sagrada Familia, San Javier y Cauquenes; en el caso del Biobío, en el descubrimiento de esta variedad como mezcla en viñedos de País, ha generado un deseo de algunos actores tendiente a su rescate patrimonial en la región.

El caso del Pinot Noir es muy ilustrativo ya que inicialmente su cultivo se hizo en áreas calurosas de la depresión central, desde donde migró a cultivos fríos con la influencia litoral, como San Antonio y Casablanca.

El Decreto n° 464 señala algunas variedades de mínima superficie como la Verdot que aparece con menos de 4 hectáreas, la cual en 2014 fue identificada como la casi relictiva variedad francesa Grosse Merille, trabajo que se hizo en la Universidad Católica y cuyos resultados además han demostrado un potencial de singular personalidad para los vinos de esta variedad, que estamos perdiendo.

Otra variedad, es la Portugais Bleu —la única variedad de origen austriaco incluida en el Decreto n° 464— la cual ha demostrado una notable adaptación a las condiciones climáticas del secano sur interior, trabajos que fueron encabezados por el INIA de Cauquenes y hoy día un pequeño productor acaba de sacar 150 botellas. Otra experiencia exitosa en cuanto al rescate de variedades del secano interior del Maule y del Biobío ha sido el movimiento VIGNO, el cual ha valorizado antiguos viñedos del secano de Carignan o de País injertado con esta variedad. Donde se ha valorizado no solo la variedad, sino también el secano sur interior, sus tradicionales prácticas de cultivo, la condición encabeza o *gobelet*, el paisaje que ello crea y su gente, lo que lleva a la preservación de un patrimonio no explotado en cuanto a tradición que podría traducirse en desarrollo turístico y gastronómico.

A la experiencia de VIGNO se pueden sumar otras variedades como País y Cinsault, cultivadas principalmente en el secano del Maule y Biobío, donde se ha descubierto que las actuales infraestructuras de vinificación permiten elaborar vinos espumantes y vinos secos personales con un claro nicho en diversos mercados externos. Ello ha frenado los arranques masivos del país, que amenazaban con la pérdida patrimonial de esta variedad introducida en la conquista española.

Durante la colonia española se introdujo la Moscatel de Alejandría, existiendo una significativa superficie en el secano del Biobío particularmente en las comunas de Coelemu, Ránquil, Quillón, Portezuelo y Trehuaco, viñedos que potencian la singular belleza del paisaje determinadas por los márgenes del secano sur interior.

### **El patrimonio vitícola en Chile**


Cuando en el año 1999, el profesor de viticultura Mario Fregoni, de la Universidad Católica del Sacre Cuore, de Crescensa, Italia, visitó los viñedos de la localidad de Guarilhue, postuló que la viticultura de Chile y particularmente la viticultura de secano debía ser reconocida como Patrimonio Cultural y Natural de la Humanidad por la Unesco, estimulando a las autoridades de gobierno a proceder en tal sentido, presentando la candidatura.

Estos conceptos los volvió a formular el 2015 para toda la viticultura chilena en el prólogo que escribiera para el libro *Patrimonio Vitivinícola: aproximaciones a la cultura del vino en Chile*, editado por la Dibam. A saber, solo once áreas vitícolas del mundo han sido presentadas e inscritas en esta lista, ninguna que no sea europea y ellas gozan de los efectos positivos de imagen y flujo turístico que se registra en todos los sitios de patrimonio de la Unesco. El Estado de Chile no ha tomado aún conciencia de efectuar esta postulación.

Un patrimonio vitícola del cual existe poca conciencia en Chile lo constituyen las denominadas variedades criollas, originadas en el cruzamiento o mestizaje natural entre la País y la Moscatel de Alejandría que acaeció en suelo americano durante los poco más de 520 años de historia vitícola de América, o con más precisión los 470 años de viticultura en Chile. En el Decreto 464, que es el que tiene que ver con el pisco, se nombran variedades como Moscatel Amarilla, Moscatel de Austria, Moscatel Rosada, Pedro Giménez (inapropiadamente descrita con «j» en ese decreto) y Torontel. Pero aún más ampliamente en el catastro del SAG (Servicio Agrícola Ganadero), en el que se añaden las variedades Blanca Ovoide, Corinto, Cristal y

Moscatel Negra. Además, sabemos de la existencia de otras como Huasquina y San Francisco. Por último, la Universidad Arturo Prat recientemente ha encontrado una variedad autóctona bautizada como Tamarugal, la cual corresponde a un mestizo cuyos padres aún no han sido identificados. Ella ha sido inscrita en el registro de variedades protegidas del SAG.

Cada una de estas variedades posee un valor patrimonial para Chile, y su explotación podría imprimir diversidad, y personalidad a los productos que se elaboran con ella.



**Patrimonio culinario,  
pueblos indígenas y  
soberanía alimentaria**

# Patrimonio culinario, institucionalidad y pueblos indígenas

SALVADOR MILLALEO HERNÁNDEZ

91

Abogado y Doctor en Sociología. Profesor e investigador de la Universidad de Chile. Experto en derechos de propiedad indígena.

## Definiciones sobre patrimonio

La idea de patrimonio es una idea de antiguas raíces, pero cuya dimensión cultural es reciente. Para el derecho, el patrimonio es el atributo abstracto de las personas de tener la aptitud de poseer derechos y contraer obligaciones, esto es, la dimensión económica de la personalidad jurídica —que siempre la acompaña—, aunque sus contenidos cambien o incluso desaparezcan del todo. Cuando perdemos el patrimonio, en realidad perdemos sus contenidos, pero nunca el patrimonio en sí.

La idea moderna de patrimonio ha culturalizado esta noción jurídica clásica, transformándola en la acumulación o acervo de la sociedad de sus bienes tangibles e intangibles, que hereda del pasado, que preserva en el presente y la traspasa a las futuras generaciones (Di Giovine y Brulotte, 2014, p.1). El acervo patrimonial involucra a cosas y prácticas que han entrado en esta herencia colectiva y que pertenece, por tanto, a un sujeto social colectivo y no a una persona particular, e incluso puede pertenecer a la humanidad toda —el patrimonio común de la humanidad. Más allá de las discusiones de los efectos de poder que residen en la posibilidad de asignar a un bien o práctica un carácter patrimonial dentro de una comunidad política y su contestabilidad por otros grupos, la asignación del carácter patrimonial tiene efectos institucionales, en cuanto otorga una especie de protección jurídico-política especial a las cosas y prácticas designadas como patrimoniales.

## La institucionalidad del patrimonio

Las cosas y prácticas patrimoniales encarnan memorias y procesos sociales complejos que han llevado a las sociedades, mediante sus mecanismos de decisiones colectivas, a elevar legalmente a dichas cosas y prácticas por encima del tráfico común de tales entidades, por encima del tráfico y del comercio común, para que puedan persistir en las formas que los decisores de tales sociedades han determinado. Este efecto institucional de la patrimonialización tiene un efecto ambivalente, pues busca preservar la identidad incorporada en las cosas y prácticas —y con ello la diversidad que encarnan en relación a las formas estandarizadas de convivencia social que rigen cotidianamente— a la vez que también «comodifican» las mismas cosas y prácticas patrimoniales, reduciendo la complejidad social que ha motivado su preservación.

Esta ambivalencia es apreciable en torno al llamado patrimonio alimentario (*food heritage*), donde los esfuerzos de instituciones como la Unesco, y otras instituciones regionales o locales, han terminado por asignar carácter patrimonial a sistemas y prácticas culinarias —la cocina francesa, mexicana, la dieta mediterránea, etc.—, generando una valoración de tales prácticas, pero acompañada de los anhelos del turismo gastronómico global de poseer un sistema común de valoración gastronómica, como uno de los componentes más nóveles de la industria cultural.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial de Unesco (2003) define el patrimonio cultural inmaterial (art. 2<sup>o</sup>) como «los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural» (p.2).

La lengua, literatura, música y danza, juegos y deportes, tradiciones culinarias, los rituales y mitologías, conocimientos y usos relacionados con el universo, los conocimientos técnicos relacionados con la artesanía y los espacios culturales se encuentran entre las muchas formas de patrimonio inmaterial. En este sentido, el patrimonio inmaterial es visto como un depósito de la diversidad cultural y la expresión creativa, así como una fuerza motriz para las culturas vivas.

Las designaciones de las tradiciones culinarias como patrimonio implican el deber de los Estados de tomar medidas de protección legal que faciliten la preservación y acceso a los alimentos patrimonializados. Tales medidas pueden ser muy diversas. De acuerdo al art. 13 de la ya citada convención, los Estados deberán:

d. adoptar las medidas de orden jurídico, técnico, administrativo y financiero adecuadas para:

(i) favorecer la creación o el fortalecimiento de instituciones de formación en gestión del patrimonio cultural inmaterial, así como la transmisión de este patrimonio en los foros y espacios destinados a su manifestación y expresión;

(ii) garantizar el acceso al patrimonio cultural inmaterial, respetando al mismo tiempo los usos consuetudinarios por los que se rige el acceso a determinados aspectos de dicho patrimonio;

(iii) crear instituciones de documentación sobre el patrimonio cultural inmaterial y facilitar el acceso a ellas»

(Unesco, 2003, p.7).

Estas diversas medidas tienen todas en común el que conlleven algún tipo de involucramiento y empoderamiento de los pueblos y comunidades indígenas que han aportado o creado en su totalidad prácticas culinarias tradicionales de índole patrimonial.

En el plano de la documentación, uno de los mecanismos principales que se han empleado en la experiencia comparada consiste en los inventarios, a menudo apoyados por estudios públicos y privados, y sostenidos por comunidades locales campesinas y de pueblos indígenas.

Por otra parte, se están implementando diversas iniciativas de regulación legal para reconocer la singularidad de prácticas y recursos alimentarios, usando instrumentos derivados de las instituciones de la propiedad intelectual como las denominaciones de origen. En Europa sobre todo, pero crecientemente en América Latina, se están empleando las Denominaciones de Origen (DO) para identificar ciertos productos que son soportados por prácticas singulares. Esto se trata de un nombre o indicación de un lugar geográfico —que puede ser un país o región determinada— que designa un producto que por ser originario de dicha región y por las costumbres de producción o transformación de sus habitantes, tiene unas características y/o reputación que lo hacen diferente de los productos semejantes provenientes de otros lugares geográficos. La Denominación de Origen opera como un sello de que incorpora y reconoce la identidad cultural que está detrás de productos comerciales que son claramente singulares.

Por otro lado, es una experiencia reciente la dictación de cuerpos normativos destinados a preservar el patrimonio alimentario frente a diversos riesgos de distinta naturaleza. Destacan los siguientes riesgos con los cuales se debe confrontar este tipo de patrimonio:

(i) Riesgos a la biodiversidad, amenazando las posibilidades naturales, de preservación, provocados por factores naturales o artificiales.

(ii) Riesgos relacionados con la apropiación, amenazando las condiciones de acceso al patrimonio alimentario.

Leyes como la de Ley de Fomento y Protección del Maíz del Estado de Michoacán en México, la Ley de Protección y Conservación del Maíz Criollo en su estado genético para el Estado de Morelos, en México, buscan preservar tanto el maíz como las culturas tradicionales que lo soportan, organizando a sus cultores y estableciendo el derecho a transmitir intergeneracionalmente los conocimientos tradicionales, a la vez que preserva el maíz de su contaminación por simientes transgénicas.

Por otra parte, diversos cuerpos legales han protegido a la cocina tradicional, a través de la defensa de los elementos que son ingredientes suyos, frente a riesgos de contaminación genética o de apropiación. Las leyes de semillas que protegen las semillas tradicionales frente a la transgenia y la apropiación mediante patentes y/o derechos de obtentores de nuevas variedades vegetales, cumplen de esa manera la función de un dispositivo de protección de las cocinas tradicionales, en el sentido que van destinadas a proteger los sistemas de alimentación tradicionales como responsables de la provisión de alimentos para la mayor parte de la humanidad como garantía del derecho humano y fundamental a la alimentación.

Tanto las leyes especiales para proteger las cocinas tradicionales directamente, como las leyes que protegen a las semillas tradicionales reconocen los derechos de los colectivos cuyos conocimientos tradicionales han dado origen a las prácticas culinarias patrimoniales, en el sentido de reconocer a los pueblos originarios como sujetos colectivos titulares de los patrimonios alimentarios que han originado.

### **Pueblos indígenas y patrimonio**

Desde la Declaración de los Derechos de los Pueblos Indígenas de las Naciones Unidas de 2007, los pueblos indígenas tienen expectativas normativas de que se les reconozcan los derechos colectivos sobre sus conocimientos tradicionales, incluyendo aquellos que han formados sus prácticas culinarias y que le han dado valor de uso a ingredientes, platos, formas de preparación y a veces a sistemas culinarios completos. El artículo 31 de la citada declaración señala:



## Artículo 31

1. Los pueblos indígenas tienen derecho a mantener, controlar, proteger y desarrollar su patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales, sus expresiones culturales tradicionales y las manifestaciones de sus ciencias, tecnologías y culturas, comprendidos los recursos humanos y genéticos, las semillas, las medicinas, el conocimiento de las propiedades de la fauna y la flora, las tradiciones orales, las literaturas, los diseños, los deportes y juegos tradicionales, y las artes visuales e interpretativas. También tienen derecho a mantener, controlar, proteger y desarrollar su propiedad intelectual de dicho patrimonio cultural, sus conocimientos tradicionales y sus expresiones culturales tradicionales

(ONU, 2007, p.12).

Las ideas contenidas en este artículo se han reflejado en diversos cuerpos legales en la región que reconocen derechos colectivos de propiedad intelectual para los pueblos indígenas u originarios que han creado y mantenido conocimientos tradicionales, como en Panamá y Perú, los cuales incluyen los sistemas, prácticas e ingredientes de su gastronomía.

Todos estos mecanismos, con diversos fundamentos, como la distintividad comercial, la protección directa de ciertos alimentos tradicionales, la defensa de las semillas y de los conocimientos tradicionales, son diversas técnicas legales destinadas a la salvaguarda de las identidades culinarias. Todas ellas implican un empoderamiento de los pueblos indígenas que han soportado en todo o parte algunas prácticas gastronómicas tradicionales. Con ello, se ha reconocido el aporte insustituible que han hecho dichos pueblos al buen vivir de la humanidad mediante el aseguramiento eficaz de la soberanía y sostenibilidad humanitaria de las personas.

## Referencias

Di Giovane, M., & Brulotte, R. (2014). Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage. En M. Di Giovane, y R. Brulotte, *Edible Identities, Food as Cultural Heritage*. Farnham: Ashgate.

96

ONU. (2007). *Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas*. ONU: Nueva York.

Unesco. (2003). *Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Unesco: París.

## La mesa ancestral rapanui

TUTTY PAKOMIO PAOA

97

Microempresaria turística de Rapa Nui, se desempeña en el área agrogastronómica, diversificando y potenciando el turismo de la isla. Ha participado en diversos encuentros interculturales, como la ExpoMundo Rural en los años 2007, 2008 y 2009, destacándose por el procesamiento de productos deshidratados con métodos ancestrales, como también en el encuentro internacional Expo Milán Cuidemos El Planeta en el año 2015. Emprendedora, defensora de las raíces culturales y de la naturaleza, aporta día a día en hacer un mundo mejor, respetuoso con el planeta y con las personas.

### **Turismo y experiencia cultural**

Autenticidad de ser, vivir una experiencia sencilla, auténtica de encuentro con la cultura rapanui, su historia, su gastronomía, su paisaje y sobre todo con su gente. En mi actividad, yo invito a los visitantes a vivir la Isla con la gente, porque es ella la que hace el lugar. Con respecto al patrimonio alimentario, nosotros tenemos hortalizas que vienen de los tiempos del rey Hotu Matu'a, el cual venía de una isla de La Polinesia. En su viaje hasta Rapa Nui trajo consigo hortalizas, plantaciones, animales y todo lo existente hasta la actualidad.

Lo que nosotros intentamos es que los turistas conozcan nuestros métodos ancestrales. Dicho de otro modo, evitamos que la producción agrícola sea trabajada con químicos. Esa es la manera de hacer turismo. Que conozcan un poco o intensamente Rapa Nui el tiempo que estén y que queden con las ganas de volver.

A mí, como oriunda de allá, no deja de sorprenderme todos los días la belleza de la naturaleza. Es un lugar donde el costo de la vida es muy alto, pero tenemos la recompensa de tener y gozar de una naturaleza tan generosa, y eso compensa el alto costo de vivir allá. Independiente de si es una producción que se lleva de allá o de acá, la distancia hace que todo sea más

difícil, pero vuelvo a reiterar, nuestra generosa naturaleza suple todo y esa es un poco la forma de vida que existe en la Isla.

### **Turismo, alimentación y entorno**

Cuando estamos con los visitantes, la idea no es que conozcan la Isla, sino que ellos se vinculen entre los que asisten a este paseo o a esta degustación. Mi servicio consiste en que conozcan todo lo que hay y que admiren la naturaleza, es por eso que utilizamos todo lo que nos entrega el entorno. Se trata de cultivar de forma natural a través de la permacultura o producción orgánica. Esas son palabras comprensibles para ustedes, pero, para nosotros, son palabras aprendidas. Pero si uno tuviera que interpretar esas palabras, es lo que nosotros hacemos ya que utilizamos los métodos de cultivos antiguos a través de las técnicas aprendidas en el tiempo.

### **La experiencia de la mesa ancestral**

El servicio que yo ofrezco incluye la mesa ancestral, o como yo la llamo: nuestra «mesa de gala», que incluye todo lo que nos rodea. El mantel está compuesto de hojas largas, chicas, grandes y coloridas. Es importante la utilización de las hojas ya que disminuye el consumo de agua y detergentes: luego de haber sido usadas, las hojas van al compost, el cual, a su vez, se transformará en la tierra donde cultivaremos nuestros productos.

Sobre esa mesa se colocan todos los productos de la cosecha; luego viene el alimento elaborado de la forma más simple posible, los aderezos son naturales, también. Les pedimos que —idealmente— no usen el aceite, sino que aderecen sólo con el gusto de las verduras y del limón natural que ellos mismos han recogido del jardín. Lo que más nos ha costado con los turistas, es que se adapten a la falta de estructura de las comidas en la Isla. En nuestra gastronomía no existe el desayuno, el almuerzo, la once y la cena, tampoco la entrada, plato de fondo y postre; utilizamos, en cambio, algo parecido al bufé, ponemos todo, absolutamente todo, sobre la mesa. Esa ha sido la forma de alimentarnos que practicamos desde siempre. La idea es que los comensales tomen lo que necesitan, o lo que en ese minuto se les ocurrió que querían comer, y no existe esa estructura de partir por una parte en especial. Hoy en día, además, se les dice que todos los alimentos los pueden tomar con las manos, pero por deferencia se colocan cubiertos y copas en la mesa. En las comidas, no se bebe vino, sino las hierbas que nosotros siempre hemos consumido.

Pero no se trata solo de comer. La sobremesa es el momento en que se manifiestan al máximo las emociones de degustar. Es el momento del afecto, el momento que los anfitriones aprovechan para agradecer la presencia de los visitantes, y los visitantes la generosidad de los anfitriones. Es el momento del encuentro de personas distintas, diversas. No ofrecemos, como debe quedar claro, un servicio que se pueda contratar en línea; lo nuestro es el boca a boca, y es muy interesante recibir personas que hayan vivido esa experiencia, porque nos facilita y renueva todo lo que tenemos que ofrecer. Nunca hay dos experiencias que se repitan.

### **El rol de las instituciones**

Debo destacar que la comunidad no se queda de brazos cruzados en cuanto a lo que de su educación en materia de fomento e incentivo de la agricultura, y pide la ayuda, o la exige, a la municipalidad o a otras entidades responsables de la formación.

Los jóvenes, ya desde los 15 años, saben cuáles son sus intereses. Entonces, aquellos que se destacan en la producción agrícola cuando salen de cuarto medio, lo hacen con una certificación que a nosotros nos sirve localmente. Esto es un incentivo a las instituciones o a los pequeños empresarios agrícolas a que incorporen a estos jóvenes talentosos para que pongan en práctica sus conocimientos adquiridos en la Aldea Educativa.<sup>1</sup> Idealmente, si ellos quisieran prolongar sus conocimientos, sería bueno contar con becas para que pudiesen seguir perfeccionándose, sobre todo en el ámbito de la agricultura natural sin químicos.

### **A modo de conclusión**

Soy una fiel defensora de la naturaleza y promuevo el consumo de alimentos locales producidos con métodos nativos. Mi lucha, en mi propio lugar, es decirles a las personas que los visitantes no vienen buscando encontrar lo que ya tienen en mejores condiciones, sino que ellos vienen a ver qué es lo que nosotros tenemos, cómo nosotros sobrevivimos, y cómo nosotros les presentamos nuestros productos, nuestras emociones y nuestro afecto.

(1) El Liceo Aldea Educativa HONĀ'A'O TE MANA. Institución de educación media que ofrece una formación Técnico Profesional (en turismo y agropecuario) y Humanista Científico.

## Pesca artesanal y soberanía alimentaria

100

ZOILA BUSTAMANTE CÁRDENAS

Pescadora artesanal de caleta Estaquilla, región de Los Lagos. Presidenta de la Confederación Nacional de Pescadores Artesanales de Chile desde el año 2007, siendo reelegida en tres ocasiones. Representó al sector pesquero artesanal durante el periodo 2013-2015 ante el Comité de Seguridad Alimentaria de la FAO en Roma. Fue elegida para representar al sector artesanal en el Consejo Nacional de Pesca y preside la Federación de Pescadores Artesanales El Pacífico de Estaquilla.

Voy a hablar de nuestra organización, qué es lo que estamos haciendo, para dónde vamos o, como digo yo, para donde remamos, y en qué pie estamos actualmente. Nosotros formamos parte del Foro Mundial de los Pescadores Artesanales en el Mundo, y también de la Coalición de los Pueblos de la Soberanía Alimentaria, por lo tanto, nuestra organización tiene experiencia nivel internacional. Este no ha sido un logro de mi periodo a cargo de la organización, sino fruto del esfuerzo de dirigentes anteriores —como don Humberto Mella, ex presidente de la confederación y dos veces presidente del Foro Mundial de los Pueblos Pescadores— quienes fueron los que armaron los proyectos con el foro mundial.

### La historia de la Confederación

La Conapach (Confederación Nacional de Pescadores Artesanales de Chile) adquirió visibilidad durante la década de los 90 por razones que ustedes seguramente entenderán. En el país hay 440 caletas, pero los pescadores inscritos, al año 2015, suman algo más de 70.000 en el Registro de Pescadores Artesanales. Además, hoy, el número de mujeres pescadoras no es desdeñable: son aproximadamente 16.000 las inscritas dentro del sector pesquero artesanal. Por lo que se puede decir que tanto hombres como mujeres (recolectores de orillas, buzos mariscadores, pescadores de peces,

algueros, asistentes de caleta, auxiliares, encarnadores y fileteadores) participan en el sector de la pesca artesanal, explotando más de 160 recursos, incluido peces, moluscos y algas.

Además, estamos dentro de 119 municipios costeros y contamos con 450 sindicatos inscritos. Poco más de 45.000 pescadores forman parte de nuestra organización. Y es cierto: hemos tenido problemas, nos han tratado de quebrar, «dividir para gobernar» como dicen, pero la pesca artesanal y sus bases han sido mucho más fuertes.

101

### **Pesca artesanal v/s pesca industrial**

Mi padre era buzo mariscador y nosotros éramos su gente de trabajo. En esa época, podíamos recorrer el país trabajando sin tener ningún tipo de restricciones, podíamos traer los recursos que estaban en el mar, y nadie nos decía nada, porque el acceso era libre. Hemos hecho patria —como decimos los artesanales— con nuestras embarcaciones de 18 metros en las Islas Guaitecas, por dar solo un ejemplo. Con mi padre la recorrimos completa trabajando los erizos, los locos y las merluzas. Además, dentro generamos miles de empleos. Somos 120.000 pescadores artesanales, y esa cifra hay que multiplicarla por tres o cuatro, pues hay que considerar al grupo familiar; somos, entonces, sumando y restando, una masa de 600.000 personas que vivimos hoy en día —y que quede claro— de la pesca artesanal.

Por otra parte, hay una intensificación del uso de la tecnología. Antes, para ubicar un bajo había un pato<sup>1</sup> que se sumergía y eso significaba que había pescado o locos. Hoy en día, si no se usa una sonda o un GPS nadie sale a pescar. Esto nos ha llevado a que los grandes barcos tengan que tener mayor tecnología y que se depreden diez o quince veces más los recursos, provocando su sobreexplotación. Entonces, vemos una distinción entre la pesca artesanal, que es intensiva en mano de obra, y la industrial, que es intensiva en tecnología. Además, esta última que supera a la pesca artesanal en trabajo, dado que lo que un barco industrial recoge en un día, la pesca artesanal lo hace en un mes. Y cuando se tienen 300 embarcaciones, la diferencia es brutal.

A raíz de esto se han clausurado los accesos, lo que ha afectado enormemente a la pesca artesanal. El Servicio Nacional de Pesca, que supervisa nuestra labor, ha cerrado los registros pesqueros artesanales dejando a cerca de 40.000 personas fuera, a la espera de una lista que nunca corre. Esto

(1) Instrumento utilizado en la pesca artesanal.

ha provocado que la pesca artesanal se vaya envejeciendo y que no haya renovación en el sector.

### **La soberanía alimentaria**

Lo que entendemos por soberanía alimentaria tiene que ver con la alimentación, la seguridad nutricional y alimentos que sean culturalmente apropiados. Creo que todos los sectores (vitivinícola, agricultura, etc.) tenemos diferentes realidades, pero todos somos uno. Y eso es lo que siempre tenemos que tomar en cuenta, porque la diferencia hace el respeto de las personas y de esa manera tenemos que respetar los distintos sistemas de producción y distribución e intercambio de alimentos. En la pesca artesanal también intercambiamos semillas de choros de un sector a otro para ver si se da en el océano; quiero decir tal como se hace en la tierra nosotros lo hacemos en el mar. También, cuando hay poca alimentación en un sector, lo movemos donde sí hay comida, para que esté gordo y tenga buena capacidad de producción, y así podamos tener un mejor valor en las políticas alimentarias.

Tenemos que reforzar al autoabastecimiento de los productos locales. Se suele decir que el pescado es caro, pero la verdad es que perfectamente podría estar en todos los colegios. Hay que decir las cosas como son, a nosotros nos pagan una miseria. Hay un monopolio, hay empresas, hay personas que tienen todo amarrado.

### **Pesca artesanal y sustentabilidad**

Nosotros trabajamos mucho con las compañeras de la India, de África, y que refleja la realidad de que las mujeres nos esforzamos mucho trabajando para poder llevar alimento a las casas, para que después el hombre se «tome la plata». Esto no pasa solamente en África y en Asia, sino que también pasa en nuestra tierra, y pasa en todos los lugares. Nosotras, también, muchas veces nos «tomamos la plata», las mujeres tenemos que compartir la responsabilidad como pescadora. Estoy hablando de esto, porque tenemos una cultura diferente y hay cosas que hemos ido cambiando y logrando. Por ejemplo, así como los compañeros hombres también trabajan en la mar y son los que empezaron este trabajo, nosotras hacemos nuestro trabajo, igual o mejor que ellos. Mi padre nos enseñó que tenemos que trabajar a la par para que seamos respetadas, nadie tiene que hacernos nuestro trabajo, sino que el trabajo tenemos que hacerlo en conjunto. Es una sociedad de personas que trabajan y esa sociedad tiene que trabajar a la par, sobre todo, para que ese par rinda. Y que ese rendimiento vaya a la familia en la seguridad alimentaria.



### **Algunos aportes a la soberanía alimentaria**

La soberanía alimentaria es el objetivo central de Conapach. Nosotros somos extractores, somos productores de alimentos naturales, pero también somos innovadores —como nos dijo una vez un profesor en Concepción— en acuicultura a pequeña escala, de *mitílicos* y de peces nuestros, no de los peces que hoy día tienen el borde costero contaminado, como los salmones. Nosotros no hacemos ese tipo de acuicultura, lo que se está haciendo es sembrando algas. Pero no es el por boom de su consumo —que no significa que nos estén pagando más por el producto— sino porque creemos que, si queremos recuperar esos productos, para ello debemos contribuir en su replantación.

Algunos compañeros están exportando sus cochayuyos, hacen harina, mermelada etc., incluso unos estuvieron en la feria de Milán. También, hay compañeros que tienen pequeñas plantas de proceso que están dándole un valor agregado a la merluza austral. Lo que quiero decir, es que estamos buscando nuevos mercados propios para que se consuma más pescado dentro de nuestro país. Hace un par de años teníamos un 4,7% per cápita de consumo de pescado y marisco dentro de Chile, hoy día tenemos un poco más de un 5,7%, y ese aumento es gracias al trabajo que hemos estado haciendo en las ferias libres, en los mercados, en todos lados.

### **¿Qué estamos haciendo en concreto?**

El día 8 de junio del año 2013 conformamos la Coalición de los Pueblos a nivel latinoamericano, en la que participan Guatemala, Perú, Colombia, Honduras, El Salvador, Panamá, Nicaragua, Belice, Bolivia, Argentina, Venezuela, Cuba y Ecuador. Esta coalición hoy día nos está permitiendo empezar a transmitir a todos —a nuestra gente del sector pesquero artesanal, los de agricultura y de los sectores rurales— qué es lo que estamos haciendo como pescadores, como agricultores y como sector rural para que nos vayamos complementando y vayamos de esa manera dándole otro valor a nuestros productos.

Por otra parte, el año pasado participamos en el Congreso de los Océanos donde se reunieron catorce países de Latinoamérica y formamos la Unión Latinoamericana, la cual nos ha llevado a estar conectados y a transmitir que las realidades en todos los países son diferentes, pero tampoco tanto. Que algunos tenemos cinco millas y otros no tienen ni siquiera una milla, unos tienen los barcos rastros en una milla y nosotros los podemos tener en algunas temporadas en menos de una. Por lo tanto, el trabajo en

conjunto ha sido bastante complejo, pero hemos tratado de ir buscando pequeñas soluciones, no solamente generar problemas, sino que también buscar la solución; el objetivo principal es difundir el modelo de desarrollo impuesto en nuestros pueblos de Latinoamérica y ver el rol alimentario que tenemos como continente.

Además, creamos hace tres años la corporación Codema (Corporación Observatorio del Mercado Alimentario) junto a la ASOF (Asociación de Ferias Libres) donde se encuentra la mayor parte de los compañeros que producen, los que transportan y los feriantes. Uno de los objetivos es que los feriantes promuevan los productos de la pesca artesanal. Como resultado hemos pasado de un 2% de pescado vendido en ferias a un 9%.

### **La contaminación e instalación de termoeléctricas**

Un problema muy grande que tenemos hoy día es la contaminación en la pesca artesanal, sobre todo aquella producida por las termoeléctricas de carbón, la actividad portuaria minera, la «desalinizadora», la salmonicultura. Actualmente hay toxinas —como la «marea roja»— dentro de los recursos que traemos y que nos hacen vivir un año completo, para pagar prestamos, sin tener para nuestra gente.

Hay 147 unidades termoeléctricas en funcionamiento en Chile y se están instalando más. Dicen que es para que tengamos luz, pero sólo el 17% de la energía producida la recibe la población del país, el resto es para las mineras. El problema de esto para la pesca artesanal, es que estas unidades succionan agua de mar, matando todo lo que se encuentra vivo a 15 °C o 16 °C, ya que la temperatura baja a 24 °C, por lo que todo el fitoplancton desaparece. Además, como son máquinas a carbón que trajeron de otro lado, cuando las desembarcan todas las partículas que caen al mar hacen que no crezca nada más en ese lugar.

### **¿Cómo apoyar y contribuir a la pesca artesanal y a la seguridad alimentaria?**

Fortaleciendo la capacidad productiva y comercial de la pesca artesanal, apoyando la acuicultura en pequeña escala, facilitando la comercialización de los productos pesqueros, prefiriendo los alimentos producidos en nuestro país, controlando los impactos negativos de la acuicultura y la pesca industrial que afectan hoy día a la biodiversidad, y dando acceso a las zonas pesqueras a aquellos que provoquen menos daños y den mayores garantías de sustentabilidad.

Nuestras embarcaciones son, en su mayoría, menores a 12 metros de largo. Tenemos una flota grande que es la que pesca la albacora y el bacalao (que va para exportación), todos los otros peces de menor tamaño son para consumo local, salvo los recursos bentónicos a los que queremos que se les dé prioridad y por ello estamos trabajando en una cuota de pesca.

El escenario es garantizar las condiciones ambientales que permitan mantener las poblaciones marinas para lo cual es necesario implementar medidas más estrictas, pero siempre y cuando estas medidas vayan para todos y no solamente para los otros.

Hoy nos estamos defendiendo, frente a las medidas como la Ley de Pesca y frente a todos los parlamentarios que están siendo acusados de corrupción y que se han beneficiado promulgando no solo esa ley, sino que también la del vino y el tabaco, o las empresas que introducen nuevas leyes en el parlamento. Para terminar, quisiera dejar la pregunta: si de usted dependiera definir el acceso a la factura de peces en Chile, ¿a quién le darían la prioridad? ¿A los pescadores industriales, a los pescadores artesanales? ¿A los dos por igual, a ninguno de los dos o no les interesa el tema?



**Patrimonio y educación**

# Revalorización y transmisión de la cocina intercultural a través de la enseñanza formal

CARLOS BELTRÁN TORRES

107

Chef. Hace 15 años se especializa en cocina intercultural. Dueño del restaurante La Sazón, Gastronomía Intercultural, Cañete y de La Sazón Del Lago, Gastronomía Territorial Participativa. Académico de Gastronomía Intercultural de la Universidad Católica de la Santísima Concepción. Administrador de Gastronomía Intercultural Instituto Tecnológico de la misma casa de estudios, sede Cañete.

La siguiente ponencia se desarrolla a partir de la experiencia personal e institucional en la enseñanza del patrimonio alimentario, problemática que dice relación con la construcción de políticas públicas articuladas que consideren a los diversos actores y conflictos de interés existentes en el ámbito del patrimonio alimentario.

## Uso del patrimonio

El concepto de uso puede ser percibido desde una connotación negativa, ya que se podría confundir con el utilitarismo, en este caso, del patrimonio alimentario. Sin embargo, la intención es abordarlo como la utilización ligada a la cultura y a la práctica de los saberes que pertenecen a una identidad territorial única.

En mi caso particular el haber conocido los usos de estas prácticas obedecen a un proceso de: acercamiento a la cultura, encantamiento (lo que definió el área de interés), y proceso investigativo «estar allí». Una vez internalizados los conocimientos, se genera la necesidad de socializar y poner en valor el patrimonio alimentario territorial, lo que se concreta con la creación de un restaurante con pertinencia cultural sin proyecciones definidas en el ámbito económico, pero sí con la clara intención de retribuir a los usuarios —por definición, del patrimonio— con el desarrollo de un

trabajo participativo en la revalorización, reinterpretación y elaboración de la cocina intercultural local. Lo anterior genera espontáneamente un impacto profundo en la desinteresada mirada del tema y una posterior validación social del oficio, y también académica.

Específicamente en el área académica, dicha validación se evidenció con la invitación que me hizo la UCSC (Universidad Católica de la Santísima Concepción), sede Cañete, a crear y definir un proyecto educativo denominado Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural.

### **Gestión del patrimonio alimentario**

Dando por hecho que el patrimonio alimentario es parte importante del patrimonio cultural, así como un concepto establecido, el año 2010 abordamos en conjunto con la UCSC y, específicamente con su Instituto Tecnológico, sede Cañete, el desafío de transmitir y enseñar como parte de la formación técnico profesional dicho patrimonio bajo la mirada de la interculturalidad territorial.

En una primera instancia del proceso, primó lo intuitivo, ya que no había referencias formales. Procedimos, entonces, a sistematizar la información a partir de la clasificación y puesta en valor de datos recopilados hasta entonces en relaciones directas con informantes mapuche e informantes no mapuche de la zona, entre ellos, cocineras, recolectores, hierbateras, cazadores, hortelanos y criadores. También fue clave, y sigue siéndolo, el apoyo de profesionales especializados en distintas áreas como historia, sabiduría ancestral mapuche, salud intercultural, culinaria ceremonial, antropología, cocina mestiza y cocina chilena.

El vínculo institucional dio pie para participar y realizar diversos eventos de socialización del quehacer académico ligado al patrimonio alimentario con pertinencia cultural territorial, promoviendo la retroalimentación de saberes y generando la discusión respecto del rol y función de la enseñanza en este ámbito. Así, ferias, seminarios, pasantías, demostraciones en vivo, etc. han sido instancias de participación social que han aportado a la apropiación de la propia cultura culinaria.

### **Cómo enseñamos el patrimonio alimentario en la UCSC, IT Cañete**

La especialización de nuestra carrera da cuenta de ello al impartir como eje principal de la formación las actividades curriculares de Taller de Gastronomía Intercultural Étnica I y II y Taller de Gastronomía Intercultural

Criolla I y II, donde el sustento histórico y cultural es indivisible del puramente gastronómico, generando experiencias de campo con acciones para el conocimiento, reconocimiento y apropiación de formas de recolección y cosecha de productos en el marco de las culturas lafkenche y campesina local. También estas experiencias en terreno involucran las mismas acciones para la preparación de distintos platos asociados a la culinaria local.

La sistemática realización de talleres prácticos específicos, con productos y técnicas interculturales basados en la premisa del «aprender haciendo», pretende formar gestores vinculados a la gastronomía, capaces de fortalecer la identidad territorial, poner en valor y crear ofertas sólidas, innovadoras y creativas vinculadas profundamente a la cultura y al territorio.

También son de importancia, como sustento cultural, las actividades curriculares de Cosmovisión y Culturas Originarias y Mapudungun y Cultura Mapuche.

Mientras tanto los talleres optativos relacionados con el patrimonio cultural están disponibles durante todo el desarrollo de los estudios, ofreciendo a los estudiantes la posibilidad de ahondar en conocimientos, reforzar la pertinencia y ayudar al logro de las competencias propuestas.

### **Reflexiones finales**

Una vez institucionalizada la enseñanza del patrimonio alimentario en la UCSC IT Cañete, se materializa el proyecto educativo. Al poco andar, nos dimos cuenta de que la demanda exponencial de productos de recolección (principalmente) y de preparaciones patrimoniales, situación a la que inconscientemente aportamos en la dinámica de socializar el Patrimonio Alimentario, insinuó la necesidad de generar, desde los propios territorios, marcos regulatorios que resguarden la sustentabilidad en el tiempo.

Nuestra experiencia académica viene a reforzar la importancia que tiene la generación de políticas, tanto públicas como privadas, a partir del respeto de las identidades territoriales, evitando la homogenización de las mismas, reconociendo que en el territorio lafkenche, por ejemplo, existen tiempos y espacios determinados para cada práctica de recolección, de cosecha, elaboración y consumo de productos y platos cotidianos y ceremoniales.

En cuanto a los conflictos de intereses que existen entre los distintos actores, enfocamos nuestro quehacer en dinamizar la reproducción cultural a través de la entrega del conocimiento a nuevas generaciones, principalmente locales, con el fin de disminuir la brecha social existente

entre los poseedores por herencia de los saberes tradicionales y quienes usufructúan de la cultura ajena (Bonfil, 1991). Nos preguntamos, ¿esta lucha de interés habrá surgido a partir de la conceptualización teórica del patrimonio cultural?

## Referencias

Bonfil, G. (1991). La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, vol. IV, núm. 12, pp. 165-204.



# Problematizando el patrimonio: cocinas chilenas y procesos educativos

DAVID BARRAZA ROMERO

111

Técnico en Cocina Internacional, con amplia experiencia en el área pedagógica orientada al rescate del patrimonio cultural alimentario. Especializaciones en Gastronomía y Pedagogía en Francia y Suiza. Sub Director de la Escuela de Hotelería y Turismo de Duoc UC, Santiago. Secretario Ejecutivo de la asociación de Chef Les Toques Blanches. Conductor del programa de televisión «Recomiendo Chile» de Canal 13. Ha publicado dos libros: *Mitología en la gastronomía* (2008) y *La sazón y el gusto: un menú en tres ciudades chilenas* (2009).

## Breve historia del desarrollo de la cocina chilena

Uno de los principales problemas que hemos tenido a lo largo de la formación en gastronomía está relacionado con la cocina chilena y las cocinas patrimoniales. A modo de contexto, cabe señalar que hemos vivido desde 1976 la profesionalización de la gastronomía a través de la instalación de Inacap. Allí, se comienza a ordenar la formación gastronómica, evidentemente basado en los supuestos formativos de la época centrados en la cocina francesa. Me formé en esa escuela, y recuerdo que en esos años nosotros teníamos que sabernos de memoria todos los cortes, vinos, quesos y los guisos franceses. Al final, no hablábamos jamás de lo que era la cocina chilena. Cuando íbamos a restaurantes u hoteles, las cartas y menús, como no podía ser de otra manera, estaban en francés. Luego, en 1983, comenzaron a llegar distintas tendencias, aun de gran influencia francesa.

En 1984 se fundó la Achiga (Asociación Chilena de Gastronomía) que, tiempo después, empezaría a celebrar concursos gastronómicos, muy de corte internacional, aunque dando algunas señales a favor de la gastronomía chilena (por ese entonces de la de la zona centro del país; aún no se conocía la cocina de los pueblos originarios ni la gastronomía asociada a expresiones rituales). Podríamos decir que, solo a desde esta década, se impulsó fuertemente el crecimiento de nuevas escuelas de cocina y, ya a

fin del período, se comienza a hablar de cocina chilena, pero no de cocina patrimonial ni de cocinas chilenas.

En esa época, los programas que se aplicaban en la mayoría de las escuelas de cocina estaban basados en las cocinas europeas, y cuando hablábamos de cocina latinoamericana pasábamos por Colombia, Perú, Bolivia, pero jamás nos preguntábamos por qué invertíamos tanto tiempo entregándole un conocimiento o desarrollando ciertas habilidades a los futuros cocineros si ellos no iban a tener la posibilidad de aplicarlos en el mercado nacional. Nuestra tendencia nos indicaba que debíamos ir por otro lado, pero nosotros seguíamos cerrados. En 1991, ya hace unos 25 años, nació la asociación de chef Les Toques Blanches que se puso como desafío empezar a trabajar, rescatar y potenciar la cocina chilena.

### **Reforma educacional y programas de gastronomía**

En el 2000 se produjo una gran reforma educacional: por primera vez se incluían cinco horas semanales de cocina étnica (Mapuche, Rapanui y Aymara) en los Liceos Técnicos-Profesionales, aunque sólo a nivel de preparaciones, desprovistas de un relato o un contexto, pues en esos tiempos era difícil tener acceso a información o bibliografías. El boom de lo gastronómico nos ha presentado con algunas dificultades, dado que, si bien no estoy contra de una formación diversa que potencie las expresiones regionales, creo que debe existir un hilo conductor que nos ordene, ya que hay ciertas preparaciones o comidas que son transversales.

Según el Consejo Nacional de Educación, en 2010 había 105 instituciones (entre Institutos Profesionales y Centros de Formación Técnica) dictando programas de gastronomía. Al 2014, tres universidades y 150 entidades de educación ofertaban el programa, donde cada una de las instituciones crea, desarrolla, proyecta y enfatiza las cocinas regionales, las cocinas patrimoniales, las cocinas chilenas a su modo. En este punto, creo, ha faltado ordenar y trabajar de forma más unida. A modo de ejemplo, yo no quiero inventar la empanada, tengo la empanada y una receta base, lo que quiero es potenciarla como una receta chilena, pero eso no quiere decir que no voy a potenciar la empanada de loco tradicional, la empanada de luche o la empanada de cochayuyo.

Si bien las instituciones de educación autónomas tienen la libertad de modificar, crear e incluir programas y contenidos sin la necesidad de la autorización del ministerio, lo que quiero destacar es que aquí nosotros tenemos que realizar de una u otra manera —los que trabajamos en edu-

cación junto a los chefs— el desarrollo programas y contenidos de forma transversal.

Si vemos lo que pasa en la Educación Media Técnico-Profesional —que actualmente solo en la Región Metropolitana cuenta con alrededor de 40 liceos— en 2016 entró en vigencia la Reforma Educacional, que contempla el Tercer Año Medio como base y en Cuarto Medio los alumnos deben dividirse entre pastelería y gastronomía. Lo grave de esta situación, es que la formación en cocina chilena tiene solo 228 horas a lo largo de toda la formación, es decir, durante un año los alumnos aprenden de nuestra cocina solamente seis horas semanales y eso es todo lo que verán en relación a nuestro patrimonio.

En el fondo, los principales problemas que hemos enfrentado es que no nos ponemos de acuerdo entre instituciones de educación y chefs para decir efectivamente qué es lo que nosotros queremos entregar y qué necesitamos darles a los estudiantes para que se enfrenten en el campo laboral con esa identidad. Es cierto que muchas veces escuchamos el rumor de que los chilenos no tenemos cocina; esa es una discusión muy antigua. Pero, yo me pregunto, si tenemos pueblos originarios vigentes, ¿cómo no vamos a tener identidad? Si tenemos expresiones culturales ligadas a la ritualidad, ¿cómo no vamos a tener gastronomía?

### **La cocina chilena**

Yo soy de la zona norte, y quiero dar, a modo de ejemplo, mi experiencia cuando me presenté a un concurso de gastronomía con una calapurca nortina, plato con el que yo me había criado y visto desde niño en todas las ceremonias y en todas las fiestas. En esa ocasión, el jurado —compuesto por críticos gastronómicos de la época— me descalificó porque, según ellos, esa no era una preparación chilena. A su parecer, era un plato boliviano o peruano, no sabían que nuestra calapurca es única, con sus variantes con o sin maíz (dependiendo del lugar en que nos encontremos). Pero ese hecho me dio la fuerza para potenciar y trabajar por mi gastronomía, por eso agradezco a los *apus* la fuerza que me otorgaron para poder desarrollar mi identidad con relación a la gastronomía que yo conocía.

Esto nos lleva a preguntarnos respecto de qué son las cocinas patrimoniales. En mi opinión, creo que hace no más de cinco años se le está dando un fundamento a la cocina chilena. Antes, enseñábamos a hacer una receta, pero jamás la poníamos dentro de un contexto histórico. No les explicábamos a los estudiantes que, por ejemplo, cierto curanto pertenece

a cierta expresión, se prepara de tal manera y existen estas y otras variedades. Otro de los problemas es la falta de conciencia y de respeto de quienes transmitimos las cocinas patrimoniales, porque cuando no tenemos los productos o los insumos, entramos definitivamente en la improvisación. A nivel de Educación Media Técnico-Profesional tenemos en contra también el tema de los recursos. Yo creo que sobre este punto hay que ponerse de acuerdo, ya que, si no puedo enseñar una *guatia*<sup>1</sup> nortina porque no puedo hacer el hoyo en el patio del colegio, no le voy a enseñar a hacer la *guatia* en una olla sobre el fuego al alumno. Sin embargo, puedo contextualizarlo a través de un video, de una película, de una imagen que culturalmente se vaya desarrollando, pero yo no tengo por qué formar erróneamente, como muchas veces lo hemos hecho.

### A modo de conclusión

Yo la verdad esto lo quería traer como una reflexión. Y hablando de reflexiones, hay algo que escuché hace muchos años de mi querida amiga Isabel Álvarez en una de esas conferencias en tantas partes en que nos hemos encontrado y que nunca olvidé. Esto es, que la cocina es un ser vivo, que se abre y se cierra, por lo tanto, debemos saber en qué momento se abre y permite su evolución y cambio, y en qué momento se cierra para preservar su historia y su esencia.

## Referencias

Manzur, M. y Alanoca, N. (2012). *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la Región de Arica y Parinacota*. Santiago: FIA.

(1) También llamada *pachamanka*, «la *guatia* en Chile es un curanto andino; es un cocimiento de mariscos, carnes y verduras realizado en un hoyo y cocinado en piedras previamente calentadas al fuego. Su cocción se produce por vapor, al ser tapado el hoyo con hojas de alfalfa, paños y tierra» (Manzur y Alanoca, 2012, p.117).

## Saberes y prácticas del patrimonio alimentario del valle del Limarí

EDUARDO TOLEDO VALDEBENITO

115

Titulado de la carrera de Cocina internacional y Hotelería Internacional, actualmente es el chef instructor y jefe de especialidad de gastronomía en el liceo presidente Eduardo Frei Montalva de la comuna de Monte Patria. El trabajo en la comuna ha consistido principalmente en potenciar y generar espacios de intercambio cultural alimentario entre jóvenes, niños, niñas y apoderados de la comunidad educativa por intermedio de ferias, muestras, seminarios y clases prácticas para este fin.

Desde tiempos ancestrales, el Valle del Limarí ha abastecido a sus habitantes de cientos de productos que les han permitido vivir y desarrollarse de forma plena, tanto en lo alimentario como en lo profesional. A continuación, compartiremos aspectos relevantes a la hora de analizar el nivel de desarrollo que existe en cuanto a la pertinencia y apropiación de nuestro patrimonio alimentario.

### **Saberes sobre el patrimonio alimentario en el Valle del Limarí**

En este punto podemos hacer dos lecturas, marcadas por dos momentos históricos: la alimentación prehispánica, y, por otro, la alimentación poshispánica. La primera, nos dice Contreras (2011), «estaba marcada por la recolección y el cultivo de alimentos como: maíz, poroto, papa, zapallo, quinoa, ají» (p.11). Por su parte, la alimentación post-hispánica estaba fuertemente influenciada por el uso de granos, tales como porotos, trigo y arvejones, como base alimenticia.

En nuestra región, el trigo presenta tres variantes: majado (trigo partido), trigo remolido (majado partido) y trigo mote. Los dos primeros se usan en cazuelas y el último comúnmente se combina con porotos. Por otra parte, los valles transversales presentan una gran riqueza de productos des-

hidratados, los que en su mayoría se recolectan de manera tradicional por los dueños de los terrenos, entre los que se destacan: higos, pasas, peras, damascos, tomates, duraznos y ciruelas.

Sin embargo, tenemos un gran vacío sobre los diferentes productos silvestres que se dan en nuestra zona, tales como el copao, illave, facul (semilla de un arbusto), nuez de carbonillo (con una estructura parecida al nogal), chañar, algarroba y algarrobo.

### **Problemas para abordar el patrimonio alimentario diaguita**

A la hora de abordar el patrimonio alimentario en el Valle del Limarí, antiguamente habitado por el pueblo originario diaguita, nos encontramos con dos problemáticas. La primera es la falta de antecedentes o registros históricos sobre la etnia. La segunda es la descoordinación de los departamentos municipales que debiesen trabajar en función del patrimonio alimentario. Trataremos ambos problemas en detalle a continuación.

#### **A) DIFICULTADES EN LOS REGISTROS**

Las dificultades que existen para poder abordar el patrimonio alimentario diaguita es que no existen antecedentes históricos. Frente a este pueblo —siguiendo a Luna y Fernández (2015)— existirían tres posiciones: una visión revisionista, una favorable y finalmente una visión crítica.

La visión revisionista postula que el reconocimiento de la etnia diaguita fue un error debido a que no poseen una lengua propia o tradiciones particulares. Se tiene la idea de que el reconocimiento de esta etnia, la búsqueda de que se los reconozca con la condición de pertenecer a un pueblo originario, estaría animado por el objetivo de obtener beneficios estatales. La visión favorable, por su parte, funda sus argumentos en un enfoque etnohistórico y sugiere que la etnia diaguita no habría desaparecido en el pasado, sino que los indígenas se habrían refugiado al interior de los valles, con lo que establecieron un proceso de supervivencia identitaria y conservación de elementos con los que aún pueden establecerse continuidades (Campos, 2008). Como ejemplo de esto, se destaca la comunidad diaguita de los huascoaltinos en el Valle de los Naturales (Pizarro et al., 2007). Por lo tanto, el reciente reconocimiento de la etnia diaguita —que recién se dio en 2006— nos da la posibilidad de formalizar la necesidad de aclarar e investigar sobre aspectos relevantes de la cultura diaguita en cuanto a su patrimonio alimentario.

## **B) LAS INTERVENCIONES DESCOORDINADAS POR LOS DIFERENTES DEPARTAMENTOS DE LA MUNICIPALIDAD**

Por una parte, Dideco (Dirección Desarrollo Comunitario), por intermedio del Centro Cultural y el Departamento de Turismo de la municipalidad, y, por otra, el Departamento de Educación de la municipalidad que, por intermedio de los diferentes establecimientos, lleva a cabo acciones ligadas a la cuestión diaguita. El problema, sin embargo, es que mientras un departamento realiza una feria, otro una visita a diferentes comunidades del país y todavía otro organiza un seminario, todas estas actividades se hacen de manera aislada, sin una estrategia común que apunte a potenciar una identidad marcada por el pueblo originario que caracteriza nuestro Valle.

117

### **Prácticas empleadas sobre el uso de productos y acciones desarrolladas por medio del currículum en función del patrimonio alimentario**

El currículum de la especialidad de Gastronomía, por intermedio de un módulo que se llama Cocina Chilena, permite abordar de manera libre por parte de los chefs instructores todas las áreas que tengan que ver con la elaboración de preparaciones en base a productos tradicionales según el interés de cada establecimiento y apoyado por aprendizajes esperados, tales como: seleccionar distintos productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad, y elaborar preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.

Nuestro trabajo con respecto al patrimonio alimentario se da en tres líneas: la primera, relativa a la introducción de materias primas tradicionales para enseñar técnicas de cocina en las clases prácticas y en las evaluaciones bajo la modalidad de la canasta sorpresa. La segunda, con la participación en ferias y muestras comunales en donde se enseña a usar ingredientes propios del Valle, tales como charqui, tomate seco y quinoa, usando recetas tradicionales como Carraca, Desbarrancado, Cuelga y Papas con Bleo. En tercer lugar, la organización de un Seminario Gastronómico Intercultural, instancia en que chefs representantes de la gastronomía de las distintas zonas y culturas presentes en Chile intercambian experiencias con los estudiantes del establecimiento y de los liceos que tienen la carrera de gastronomía en la región, por medio de talleres de cocina y ponencias, e incluyendo en la propuesta talleres de alfarería, danza, marionetas con materiales reciclados y gastronomía para niños de kínder y primero básico. Quiero destacar que

en esta actividad los colegas participan como voluntarios, y la financiamos a través de la venta de platos en el liceo y con el apoyo del Departamento de Educación, así como también hay empresas privadas que nos facilitan el alojamiento.

### **La realidad en los liceos técnicos profesionales**

Muchas veces se insinúa que hay un problema de financiamiento en los establecimientos y me gustaría desmentirlo. Los liceos reciben una subvención adicional cuando entran en la modalidad denominación de origen. Lo que quiero decir es que muchas veces los sostenedores reciben ayudas del Estado, pero no todos lo traspasan de forma directa en insumos. Además, muchos de los implementos que necesitamos en cocina (perrecibles y materiales específicos) no se encuentran en ChileCompra, sino que deben ser adquiridos de forma directa. En este sentido, en el liceo donde yo trabajo nos dan las facilidades para poder hacer eso, pero no es la realidad de todos.

En nuestra región hay seis liceos que tienen cocinas en estado precario, por lo menos en cuanto a materias primas y equipamiento. Por lo mismo, muchas veces se les pide los materiales a los niños y niñas. Pero como la mayoría de los estudiantes son vulnerables y sus familias no pueden darles el dinero para adquirir los implementos necesarios, la falta de materiales acaba siendo un problema muy grande y que coarta la posibilidad de enseñar las técnicas gastronómicas o las preparaciones con las materias primas apropiadas. Existen otras modalidades donde el sostenedor proporciona algunos materiales o en las que los liceos venden lo que producen para poder autofinanciarse. Hoy, solo dos liceos operan de esta manera. En un comienzo nosotros también lo hicimos, pero resultó compleja la coordinación entre la salida de clases y la venta de 40 platos (que generalmente compran los profesores y funcionarios) para poder adquirir los materiales para la clase siguiente.



## Referencias

- Campos, P. (2008). *El pueblo diaguita huascoalino y sus derechos indígenas frente al emplazamiento de proyectos mineros y agroindustriales en su territorio*. Tesis para optar al grado de Licenciado en Antropología. Santiago: Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- Contreras, P. (2011). *Sabores diaguitas: cautiva tu Paladar*. La Serena: Editorial del Norte.
- Luna, G., & Fernández, F. (2015). *Yo soy diaguita*. La Serena: Editorial Letrarte.
- Pizarro, I., Campos, P., Montero, C., y Campusano, R. (2007). *El Valle de los naturales: una mirada histórica al pueblo diaguita huascoalino*. Santiago: Mosquito Editores.

## Cocineros, investigación y educación

120

PATRICIO QÜENSE ABARZÚA

Técnico en Producción Gastronómica, con mención en Pastelería Internacional de Inacap y miembro del directorio del capítulo chileno de Les Toques Blanches. Ha participado en diversos seminarios y talleres de servicio, venta, protocolo, seguridad sanitaria e industrial, cocina, pastelería, comunicación y educación. Es el Director de la Carrera Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional Inacap.

Seguramente algunos ya conocen la historia de Amédée François Frézier, ingeniero militar francés que visitó Chile como espía para dar cuenta de cómo eran las defensas del Perú y de Chile. Lo que quizás no sepan es la sorpresa que se llevó en Concepción cuando descubrió la frutilla blanca, ya que sabía que a Luis XIV le encantaban las frutillas y las comía en grandes cantidades. Por lo que se llevó de regreso unas muestras de la planta que acabaron germinando en los jardines del rey. Finalmente, gracias a las mezclas se dio origen a la fresa, hoy conocida en prácticamente todo el mundo, aunque pocos saben que su origen es chileno. En Chile tenemos muchos tipos de fresas, muchos productos que hoy día podemos llevarlos a este contexto. Creo que ese es un gran desafío y es el que tenemos que trabajar todos.

### **¿Son importantes los cocineros en la valoración de la cocina chilena?**

En mi opinión, creo que nosotros, los cocineros, no deberíamos ser los protagonistas. Las que deberían ser relevadas en el patrimonio alimentario son las dueñas de casa, las cocinas, lo que se come todos los días. En esa línea no hemos avanzado mucho: hoy en día las madres ya no cocinan y los fines de semana nos van a ver a nuestros restaurantes. Por eso hemos

adquirido una importancia inédita y, en vez de ser el problema, pasamos a ser la oportunidad para comer cocina chilena.

A nosotros no nos enseñaron a cocinar comida chilena porque cuando estudiábamos la gente no salía a los restaurantes a comer este tipo de preparaciones, en parte porque las universidades necesariamente se miden por la empleabilidad de sus alumnos: no sirve de nada que estudien para mantener un diploma pegado en una pared si después esa persona no es capaz de aplicar lo que estudió. Por eso se hacen un montón de encuestas, reuniones para poder determinar los programas de estudio y más, todo tiene que ver con eso, no ha habido una demanda. A nosotros nos enseñaban a hablar en francés, a conocer las cosas y la cultura externa, y de eso somos responsables absolutos todos como sociedad, no solo los cocineros y los que enseñamos cocina.

### **La importancia del registro**

Creo que es sumamente importante registrar lo que estamos viviendo, y que luego seamos capaces de difundir, contar los relatos, transferir las recetas con historia y no solamente enseñar las técnicas. Pero esa base, la base de la tradición, es también la oportunidad para innovar. Hoy, en Chile, tenemos una interculturalidad que antes no teníamos. Nos acompañan un montón de personas de otros países, con otras culturas, y claramente eso va cambiar la forma de ver nuestra cocina en 20 años más, pero tenemos que hacernos cargo también de registrar lo que está pasando, de lo que somos y de dónde venimos.

### **La necesidad de esfuerzos mancomunados**

Hace unos días, en la cena de Les Toques Blanches, la presidenta Bachelet dijo que la cocina chilena debe ser cuidada y fomentada también en las instituciones públicas, ejemplo de ello son los esfuerzos que realizan el Indap o la FIA. Pero ese esfuerzo público también tiene que ver con lo que estamos haciendo nosotros en las escuelas. ¿Cómo asumimos este desafío? En Inacap ya cumplimos 50 años enseñando gastronomía, en los cuales hemos venido reinterpretando de alguna manera los programas de estudio, ya que hasta hace poco en ellos no se declaraba la cocina chilena y mucho menos la patrimonial. Algunos, aquellos con la intención de pasar ciertos contenidos de la gastronomía chilena, tuvimos que reinventar los programas en nuestras salas de clases. Pero a partir de los noventa, y desde el 2005 en Inacap, empezamos a ser más formales, pero aún no éramos capaces de declararlo.

La buena noticia es que ahora cambiamos nuestros programas de estudio, y en el tercer semestre tenemos dos asignaturas, Taller de Gastronomía Chilena y Latinoamericana, y Taller de Materias Primas, Naturaleza y Productos de Chile, dedicados a enseñar nuestra cocina y nuestro patrimonio. Pero este esfuerzo no sólo lo estamos desplegando en el aula, sino que también a través de una serie de actividades, tal como el programa Raíces, en el que se trabaja con el patrimonio cultural alimentario de las regiones. Además, a lo largo de las 26 sedes regionales se realizan eventos específicos, los que, por lástima, falta coordinar de mejor manera, pero estamos avanzando en eso. De hecho, pronto realizaremos en Arica el Tercer Encuentro de Cocinas Patrimoniales. Otra buena noticia es que creamos un Centro de Innovación Gastronómica. Uno de sus pilares el patrimonio gastronómico de Chile, lo que tiene como consecuencia que, por primera vez en Inacap y también en Chile, tenemos un cocinero que tiene el espacio para hacer investigación.

### **A modo de conclusión**

Ya son doce los años que he dedicado a la formación de nuevos cocineros, y a diferencia de cuando yo me eduqué, hoy enseñamos la cocina chilena. Ahora bien, yo tuve la suerte de haber nacido en un restaurante llamado El Chanco con Chaleco, que tiene más de 100 años de existencia. En algún minuto de los ochentas se decía «más picante o más ordinario que el chanco con chaleco», pero hoy el restaurante está de moda: se dio vuelta la tortilla. Creo que casos como los de ese restaurante nos indican el camino que debemos seguir.

Esperamos ser un aporte para toda la restauración y también para la industria. Además, quiero dejarlos a todos invitados a acercarse a nuestro Centro de Innovación. No tiene ningún sentido hacerlo solo. Este es un espacio disponible para todos, tenemos una herramienta que hoy día podemos aprovechar, que está a disposición de la comunidad, de la industria hotelera gastronómica, pero también de la cultura.

# Patrimonio y turismo



## Alimentación, patrimonio, territorio y agrobiodiversidad: nuestra apuesta por el turismo culinario

124

BEATRIZ CID AGUAYO

Doctora en Sociología. Profesora e investigadora de la Universidad de Concepción. Ha participado en diversos proyectos de investigación, como: la «Agroecología y Agricultura Orgánica en el Centro-Sur de Chile: Cadenas de Valor y Redes de Gobernanza», el «Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario». Actualmente es investigadora responsable del Proyecto Nodo de Turismo Culinario Comunitario Nahuelbuta.

Quiero comenzar situando mi trabajo, que es desde la red que tenemos en Concepción, porque yo no trabajo por mi cuenta ni solo con colegas y estudiantes, sino que dentro de un movimiento social.

Nuestro vínculo metabólico con la naturaleza está intensamente mediado por la alimentación, ya que permanentemente transformamos el lugar en el que vivimos para obtener recursos. Es interesante advertir que casi un 40% de la tierra se dedica a la agricultura. Con lo que intento decir que construimos el paisaje que nos rodea a través de nuestras opciones alimentarias, y esos paisajes se afincan en nuestra memoria. Actualmente, estoy trabajando en Nahuelbuta. Allí, obtenemos nuestros alimentos de los bosques, y una parte muy importante de la dieta son los piñones (que se consumen desde abril hasta agosto), lo que ha permitido que esos bosques sigan ahí, alimentando a la población que los circunda. Pero, así como podemos crear y mantener paisajes preciosos, también podemos crear unos simplificados al máximo; «paisajes de muerte, primavera silenciosa», como los llamó en algún momento el ambientalismo.

Esto nos enfrenta a una disyuntiva: crear paisajes simplificados o carnavales alimentarios.

## La agrobiodiversidad

El cuidado de la agrobiodiversidad no se hace desde las universidades, ni desde bancos genéticos o fondos de investigación, sino que desde la misma vida cotidiana del mundo campesino. Tal es el caso del *trafkintu* en el que se preserva la biodiversidad, pero no fosilizada en un banco genético, sino que en el día a día.

El horizonte de nuestro objetivo es la biodiversidad social, cuyo cuidado y preservación hoy está en las manos de las comunidades campesinas, pesqueras y reproductoras de bosque.

Algunas de nuestras actividades y proyectos, tales como el del Arca del Gusto en Chile y el proyecto Corfo, Nodo Turismo Culinario Nahuelbuta —ambos relacionados con el libro *Arca del gusto* (2014)—, son fruto del diálogo entre actores muy diversos, tales como el Consejo de la Cultura y las Artes, la Universidad de Concepción, Anamuri, y *Slow Food*, quienes poseen visiones distintas respecto de la alimentación y el patrimonio.

### *El Arca del Gusto* como modelo de patrimonio alimentario

Si me preguntan sobre el sentido del patrimonio alimentario, diría que es la opción sabia, cautelosa y prudente para el manejo de la agrobiodiversidad. Creo que los esfuerzos deben estar centrados en hacer dialogar a las distintas organizaciones con el objeto de catastrar y luego transformar esos insumos en una herramienta útil para la economía campesina. En este sentido, mi apuesta ha sido que el turismo podía ser parte de la articulación para que ese patrimonio atesorado por las comunidades se convierta en un valor económico. Tanto así que, luego de catastrar, se apoyó el diseño de rutas de turismo culinario, para que, por ejemplo, una persona que tenía huevos azules pudiera estar en la misma ruta que una con soplillo de trigo o con *digüeños*, etc. Hoy, esa ruta existe, en forma integrada y cooperativa, y se ha transformado en un espacio atractivo para los visitantes.

Es en ese contexto que, y bajo el supuesto de que se trataba de alimentos en peligro de extinción, nace la idea del *Arca del gusto*. En una primera etapa de la investigación, identificamos 180 productos de valor patrimonial (desde luego hay muchos más, pero esos son los que logramos distinguir en un tiempo bastante acotado de trabajo). Resulta interesante preguntarse por qué estos alimentos están en riesgo. Una primera respuesta, evidente, imputaría las transformaciones productivas como las causantes de que ya no se cultiven no se den las condiciones necesarias para el cultivo de ciertos alimentos. Una segunda respuesta a esta incógnita puede hallarse

en las transformaciones en los ecosistemas, principalmente en aquellos productos de recolección que solían darse en los bosques nativos y que hoy, con la introducción de especies exóticas por parte de las industrias forestales, están desapareciendo. También podríamos argumentar que se ha producido una fragmentación de la tradición culinaria, en tanto se han ido perdiendo u olvidando algunas prácticas, o bien porque estas no siguen los parámetros legales vigentes, como en el caso de los quesos de Arauco, de más de 400 años de antigüedad, sustentables, elaborados con vacas que se alimentan en los humedales, es decir, en los mismos espacios donde se quieren instalar las forestales.

Luego, implementamos una segunda etapa de formación y asesoría a las comunidades con el objeto de apoyar la generación de rutas de turismo culinario donde las comunidades decidieran qué es lo que querían mostrar y qué no, y la forma de hacerlo. En este proceso, terminamos con un «atlas de sueños». De allí surgió un segundo proyecto que, gracias a la figura de los nodos de Corfo, apunta a capitalizar y permitir que este atlas se haga real.

Es en esta línea que queremos fortalecer las rutas posibles y las ya existentes, así como a los actores que las conforman, como las cocineras tradicionales, que muchas veces también son productoras agrícolas. El objetivo es capacitarlas, pero no en cocina sino en aquellas capacidades que les permitan legalizar y formalizar sus negocios alimentarios.

### **El turismo y los jóvenes**

A lo largo de nuestras investigaciones y trabajos, nos hemos hecho la pregunta por las generaciones, principalmente, porque la mayoría de las portadoras de la tradición y un conjunto específico de conocimientos son señoras mayores, y no necesariamente emprenderán un proyecto empresarial. Por ello, hemos organizado grupos de trabajo con los jóvenes: en cada localidad se selecciona una persona, a la que le llamamos gestor cultural, que queda a cargo de pasear a los turistas o de organizar distintas actividades (subir el cerro, ir a zonas de recolección, salir en bote, etc.), y hacer de mediador o mediadora entre las cocineras y los alojamientos. Sin embargo, elegir a estos gestores no es fácil, ya que debe cumplir con una serie de características: tener la energía y motivación para vincularse con los operadores de los tours, cierto manejo de contabilidad y un fuerte arraigo en la comunidad. Por eso hemos trabajado con organizaciones, hijos e hijas de dirigentes y de las mismas cocineras, quienes muchas veces ya tienen formación en turismo gracias al Centro Técnico Profesional (CTP) de Cañete.



### **Por un turismo respetuoso de las comunidades**

Finalmente, hemos apoyado la promoción turística de la zona, atrayendo a grupos universitarios extranjeros, giras de estudio, etc. Nuestra idea es apoyar a estos proyectos integrados al mercado, que logren ser respetuosos con lo que se está haciendo y no intenten subordinar los procesos locales a las necesidades de venta, sino que sea respetuoso de aquello que las comunidades deciden.

## Medios de comunicación y patrimonio alimentario: una aproximación

128

CARLOS REYES MEDEL

Periodista de la Universidad de Playa Ancha. Desde 1999 está dedicado al ámbito gastronómico. Actualmente es editor gastronómico en la revista del *Club de Amantes del Vino* y colabora semanalmente en revista *Qué Pasa*. Durante catorce años ha realizado la crítica de restaurantes en diversos medios de prensa escrita y en diversas publicaciones especializadas chilenas. Posee experiencia en la edición de guías de restaurantes y desde 2011 está a cargo de *Guía 100 LA CAV*, única en su tipo abocada a todo el territorio nacional. Este año edita *Viaje al Sabor. Crónicas Gastronómicas de un Chile que no Conoces*.

En esta ocasión voy a hacer una panorámica respecto a los medios de comunicación y patrimonio alimentario. Pero, antes de eso, es importante tener una aproximación de cuál es el rol y participación que tienen los periodistas y los comunicadores en el ámbito gastronómico en general. Si bien es cierto que ha habido un crecimiento notorio en la difusión y en la cantidad de iniciativas de los medios de comunicación respecto a la gastronomía, esta tiene unas características bien definidas, dónde la difusión del patrimonio alimentario nacional es más bien incipiente, breve y en algunos casos inexistente y superficial.

### Las funciones de los medios de comunicación

Vamos a ver en principio cuáles son las misiones básicas de los medios de comunicación, a saber: informar, educar y, en último término, entretener. Desde la perspectiva de la información, los géneros clásicos son: el informativo, el interpretativo y el de opinión. El primero de estos es ocupado con mayor frecuencia para cubrir el ámbito gastronómico y de alimentación —sobre el cual profundizaré un poco más adelante— pero básicamente se trata contar lo que está pasando sin tener información del contexto en que se desarrolla. Respecto al género de opinión o la crítica —que es a lo que

yo me dedico— existen barreras claras respecto a los medios tradicionales. Muchas personas creen que uno está dedicado ciento por ciento al ejercicio de la crítica gastronómica, pero la verdad es que es un ámbito muy débil en términos de cobertura. Por ejemplo, en los medios tradicionales y de opinión respecto a la gastronomía general —tales como *La Tercera*, *El Mercurio* y en la revista que yo represento, la *CAV*— solamente contamos con seis personas a nivel nacional ejerciendo la crítica gastronómica.

En mi caso, voy de incógnito a comer a un restaurante y hacer el ejercicio de la crítica gastronómica de manera independiente. Eso es algo que también me gustaría precisar, porque uno piensa que la mayoría de los periodistas o los comunicadores dedicados a la gastronomía tienen un rol crítico, y eso no es así, ya que existen medios donde se les paga para poder hacer ese tipo de trabajo de difusión, pero no necesariamente asociado a una crítica objetiva. Es por eso, que es importante contextualizar dentro de los medios comunicacionales vigentes actualmente. Pero existe una salida a los medios tradicionales gracias a las tecnologías, donde las visiones van cambiando y obviamente se está haciendo más dinámica la interpretación.

### **Los nuevos medios de comunicación**

Si se ve en términos modernos la interpretación de la realidad, hay plataformas formales de diarios —como *El Mostrador*— tienen a cocineros en su nómina trabajando y haciendo crítica. Además, se ha dado una evolución de los *bloggers*, personas que de *motu proprio* han empezado a ofrecer una opinión o datos informativos asociados a sus ámbitos de interés. Podemos ver ahí una evolución, ya que partieron muy críticos y luego han empezado a ofrecer otro tipo de contenidos asociados a viajes o al clásico formato de recetas (porque es lo que más se lee por internet). La receta por mucho es lo que más crédito recibe desde el punto de vista de la atención del público —de hecho, ayer mismo se lanzó una revista electrónica de un grupo de blogueras de cocina— y representa otro medio de «salida» para poder asociar diseño con gastronomía y medios electrónicos.

### **¿Existe una alineación de los medios de comunicación respecto a la cobertura del patrimonio alimentario?**

Desde la perspectiva del periodismo clásico la respuesta es no: su función es registrar lo que pasa, no crear realidades. Sin embargo, todos los que trabajamos en medios de comunicación y están atentos a ellos, tenemos claro que eso es absolutamente relativo, aunque eso sea lo que se enseñaba y

enseña en las escuelas de periodismo. Más allá de lo anterior, en los últimos años —estoy hablando en un horizonte de unos diez años a la fecha— ha habido una progresiva sensibilización respecto a la cobertura de diversas actividades que pueden considerarse patrimoniales: fechas importantes, fiestas costumbristas, eventos asociados a la estacionalidad; las cuales tienen un lugar geográfico determinado a lo largo del país. Personalmente, yo pertenezco a un par de asociaciones, entre ellas la corporación Pebre, en la cual afortunadamente tenemos unos consultores que nos entregan semanalmente una lista de información con lo que ocurre en la mayoría de los medios de comunicación tanto de Santiago como de regiones. Por ejemplo, yo tomé uno asociado no con el 18 de septiembre —porque obviamente ahí hay una mayor intensidad en términos de cobertura— pero sí de la noche de San Juan y el *We Tripantu*, por las cuales progresivamente ha habido un mayor interés en los medios de comunicación audiovisuales y en los medios escritos.

### **La televisión como generadora de contenidos**

La televisión —sobre todo en el último año— ha sido generadora de contenidos, independientemente de la antigüedad de uno u otro programa. Además, ha habido un crecimiento sostenido de las temáticas que buscan proyectar la identidad local, con distintos objetivos, desde la perspectiva de la entretención, primero, y la educación, después. Los contenidos hasta el momento en su mayoría son superficiales y el horario *prime* sigue siendo anecdótico, pero los contenidos de mayor profundidad son los que están ganando su espacio, pero aún es menor.

### **Medios de comunicación y patrimonio**

La percepción de los medios tradicionales respecto a lo patrimonial se ha modificado a lo largo de una era. En Chile, hay un efecto —que quizás sea parte de Latinoamérica, también— Bicentenario. Esto lo noté personalmente a lo largo de los dos años previos a esa fecha, en los que se dio un aumento de la oferta de restaurantes y de iniciativas asociadas a la reivindicación de nuestra identidad. La cobertura en nuestros medios está centralizada y son muy pocos los profesionales de las comunicaciones especializados en gastronomía y vinos que trabajan y viven fuera de la región Metropolitana. Esto ha colaborado a que haya una distorsión respecto a lo que percibimos como cocinas chilenas.

Hay poca formación desde lo periodístico, uno se autoeduca, y esto impacta en la creación de «realidad». Hoy, vemos que existe una oportunidad para las agencias de comunicaciones en el posicionamiento de sus productos, pero con pocos «filtros» profesionales. Esto debido a que cuando hay poca cercanía con la «fuente» no se genera el «filtro» que determina hasta dónde llegar, situación que no ocurre con las agencias de comunicaciones que tienen intereses creados. Allí aparece la creación de la «realidad» que contradice la supuesta independencia que uno puede tener respecto a los medios de comunicación.

## La chimba, cocina con sentido

Cocinero Profesional en Artes Culinarias por el Instituto Mariano Moreno de Buenos Aires. Master Cuisine, Le Cordon Blue París en Lima, Perú. Fundador del Proyecto La Chimba, cocina con sentido. Ganador de Antofaemprende 2015. Finalista Premios Avonni Emprendimientos Sociales 2016, proyecto que busca que la cocina sea una herramienta de identidad, vinculando a toda la cadena alimentaria a trabajar en conjunto.

Soy del norte de Chile, ariqueño, aunque hoy estoy radicado en Antofagasta, una ciudad que mucha gente conoce por la minería, pero que tiene otros sectores importantes económicamente como la gastronomía, el pesquero y la agricultura.

Hace siete años, un grupo de cocineros abrimos un restaurante llamado Mares, en el queríamos contar la historia que hay detrás de cada plato. Esta intención radica en el hecho de que nos dimos cuenta que cada vez nos costaba más contar ese relato y ahí es donde empezamos a trabajar y a buscar a los pescadores, a los agricultores, y a contar esa historia fundamental para una ciudad y una región donde es importante tratar y trabajar el arraigo, dado mucha gente ha emigrado en el último tiempo a la ciudad (por ejemplo, en la actualidad hay más de 25.000 colombianos en Antofagasta).

### **La Chimba, cocina con sentido**

En el proyecto que llamamos La Chimba, cocina con sentido, lo que se buscaba era vincular toda la cadena alimentaria y trabajar en conjunto. Cuando hablo de «toda la cadena» me refiero a juntar a los pescadores, agricultores, agentes de la educación, personas de gobierno, de municipalidades, empresarios gastronómicos, y cocineros, a reunirse en una mesa redonda para trabajar, dialogar y conocerse. Eso fue lo primero que hicimos. En ese

trabajo nos acompañó Rubén Tapia, quien fue la primera persona que creyó en nosotros y que participó en la primera actividad.

Créanme que bastaba sentar a un pescador con un empresario y un cocinero para ir dándose cuenta de temas que nunca habíamos tratado en la ciudad, o con un agricultor que estaba dejando de plantar porque nadie le compraba, ni siquiera los restaurantes, puesto que estos se abastecían directamente de los supermercados. Fueron emanando, entonces, de esta mesa redonda, participativa y consensuada, líneas de acción. La primera fue la de generar una ruta gastronómica que abarcara el significado de trabajar en conjunto con los restaurantes —y por «restaurantes» quiero decir cualquier emprendimiento gastronómico—, describir el cómo eran los que estaban en el mercado, cómo eran los que estaban en el terminal pesquero, en la caleta de pescadores o en el casco antiguo. También pensamos en los emprendimientos populares, para el día de mañana juntarlos, ya que creo que es la única forma de poder generar ese relato a partir de la comida y que la gente en Antofagasta se sienta identificada con sus productos, con sus recetas y con lo que es hoy la ciudad.

### **Nodo gastronómico y los menús de niños**

El nodo gastronómico es una herramienta de Corfo, quienes, al visualizar nuestra necesidad de generar una ruta gastronómica, nos acompañaron a trabajar en esa línea junto a los restaurantes. Uno de los datos que levantamos daba cuenta de que el 67% de los restaurantes en Antofagasta tenía personal extranjero en cocina. Eso quiere decir que, si uno no los familiarizaba con los productos y recetas de Antofagasta y el país, difícilmente iban a poder colocarlos en sus cartas. Es por eso que a través de capacitaciones y seminarios, hemos realizado un trabajo muy importante, el cual ha tenido como consecuencia que hoy en temas alimentarios —como el menú de los restaurantes en Antofagasta para los niños, que en casi un 99% de los restaurantes en Chile consiste en *nuggets* con papas fritas— 50 restaurantes que forman parte del nodo (y que se encuentran en el mercado, terminal pesquero, entre otros) se están poniendo de acuerdo para tener un menú para niños en sus locales.

### **Los ejes ambientales y sociales**

Nos hemos propuesto que el tema ambiental sea fundamental en nuestro quehacer, sobre todo la forma en que botamos la basura, cómo trabajamos los alimentos y los residuos. También nos hemos preocupado de los proble-

mas sociales. Siempre se dice que en Antofagasta hay mucho dinero, pero también hay mucha pobreza, muchos campamentos. En La Chimba nos preocupamos y nos sumamos al trabajo de los campamentos, específicamente el campamento de la Chimba, donde está el padre Felipe Berríos, y nos ocupamos de los comedores comunitarios que están dentro.

¿De qué manera podemos colaborar? Ayudando a las mujeres, a las madres de los niños a trabajar en la alimentación de sus hijos e hijas los fines de semana, porque los días de semana comen en los liceos. Había una necesidad de trabajar con las mujeres, agruparlas, desarrollar liderazgo entre ellas. En este trabajo, nos dimos cuenta, por ejemplo, del volumen de desperdicios generados hasta las seis de la tarde en La Vega, los que incluyen tallos de alcachofa o de coliflor que perfectamente podrían ser colados para los niños de un año que hoy solamente comen, con suerte, pan y arroz.

En este proceso nos dimos cuenta de que debíamos mirar el entorno, identificar qué problemas había en la ciudad, y que si queríamos generar un impacto social teníamos que trabajar en conjunto. Una vez resuelto eso, quizás podríamos hablar de un turismo gastronómico o de crear una identidad, pero a partir de esa base, de un proceso social, no de ir a ayudar para el día del niño o Navidad con regalos a un campamento. Necesitamos generar un proceso y entregar herramientas. Es por ello que hoy en día tenemos un centro de formación —Infocap (Instituto de Formación y Capacitación)— que trabaja el área gastronómica, enseñando el oficio dentro de los campamentos. Nuestra idea es que las personas que se titulen a fin de año se integren a la ruta gastronómica, incluyéndolos como personal en nuestros restaurantes.

### **La línea de la inclusión**

Como tercera línea y aún más importante, está la inclusión. Nosotros teníamos a tres cuerdas del restaurante un colegio especial donde hay niños con capacidades diferentes, en el que tenían una panadería chiquitita donde se les enseñaba a hacer el pan. Nos acercamos a ellos para ayudarlos a mejorar en sus técnicas. El resultado de ese trabajo es que hoy doce restaurantes se abastecen del pan que hacen esos niños, dándoles la oportunidad de mostrarse a la sociedad y generar una vitrina donde se muestre que ellos también pueden hacer un pan formidable. Además, esto permitirá que el día de mañana, cuando salgan del colegio, tengan oportunidades reales de trabajo.

Este es un ejemplo de un proyecto que puede llegar a transformarse en una corporación que trabaje con un nodo para generar una ruta gastronó-



mica. Por lo que se podría crear una panadería social privada, donde estos niños y jóvenes puedan tener la oportunidad de trabajar luego de terminar la enseñanza media, y la cual podría contar además con monitores que puedan trabajar en el campamento también. Pero debe ser una empresa rentable, con utilidades, para que el día de mañana pueda mantenerse sin ninguna ayuda económica externa.

## Turismo y patrimonio gastronómico en el plan nacional de turismo sustentable

136

CAMILA BUSTOS ZÚÑIGA

Antropóloga, Doctora en Estudios de la Cultura y el Patrimonio por la Universidad de Barcelona. Se ha dedicado a la investigación asociada a temas de turismo y cultura en Chile y en España. Actualmente trabaja en la Subsecretaría de Turismo del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, donde se encarga de impulsar el desarrollo de nuevas experiencias turísticas con énfasis en el turismo cultural.

Lo que presentaré a continuación es una síntesis de la labor que actualmente realiza la Subsecretaría de Turismo en materia de turismo cultural y, específicamente, en lo que se refiere a la relación entre gastronomía y turismo.

Las estadísticas indican que a lo menos un 40% de los turistas extranjeros que visitan a Chile buscan conocer la cultura local y la identidad que tenemos. Sin duda, los atractivos culturales, el patrimonio, y las tradiciones son hoy en día algo importante, no solo para nuestra reflexión interna, sino que también para plantearnos cómo nos mostramos hacia afuera, qué queremos dar a conocer.

### **La Subsecretaría de Turismo**

En el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, del que formamos parte, hay una agenda de productividad de la cual se desprende un plan nacional —Plan Nacional de Turismo Sustentable— que integra el desarrollo de nuevas experiencias turísticas que tengan como eje central la identidad y la cultura. Actualmente, el énfasis en el trabajo en materia turística en Chile está sobre esos ejes.

¿Cuáles son nuestros objetivos? En primer lugar, pretendemos desarrollar nuevas experiencias —en lo posible innovadoras— en las que podamos encontrar nuevos relatos y productos relacionados con las comunidades

locales y el patrimonio cultural. En segundo lugar, estamos articulando estrategias de intervención que incorporen estándares de calidad, pero que a la vez consideren las particularidades locales de los territorios. Y, en tercer lugar, estamos trabajando en la puesta en valor y el uso del patrimonio cultural inmaterial en líneas específicas como, por ejemplo, la artesanía. Queremos impulsar proyectos en los que el sector turístico pueda vincularse con el trabajo que hacen la Fundación Artesanías de Chile y otras instituciones del tipo; o en temas de patrimonio gastronómico, para los cuales hemos desarrollado acciones concretas, de las que hablaré más adelante. Finalmente, también trabajamos temas de turismo indígena, una de las líneas en las que hemos puesto un gran esfuerzo.

### **El turismo gastronómico**

El turismo gastronómico es parte de lo que entendemos como turismo cultural. Ejemplos de ello son los festivales gastronómicos, ferias de alimentos, rutas gastronómicas, degustaciones, entre otras. Todas estas actividades están asociadas al cómo mostramos un territorio, un lugar, un destino turístico, a partir de las sensaciones y las experiencias. Sobre todo, teniendo en mente que el acto y goce de comer es algo que forma parte ineludible de la experiencia que tiene un turista cuando visita un destino.

De lo que sigue que los elementos centrales del turismo gastronómico son: el territorio, los productos locales y la cultura. Vale decir, las diferentes maneras que empleamos para realzar los territorios, mostrar el producto y los sistemas productivos, y cómo todo eso nos da cuenta de una cultura que envuelve todo ello.

Si pensamos en el turismo gastronómico y quiénes lo practican, pensamos en personas que nos visitan o van a los distintos destinos en busca de territorios con una identidad, una cultura y un relato. Quieren conocer la cultura a través de sus platos, de sus recetas y productos para así comprender con mayor profundidad su identidad cultural. Además, este tipo de turista hoy exige estándares de calidad y de sustentabilidad. En el caso de los turistas extranjeros, puede observarse que una gran mayoría de ellos quiere saber cuáles son los platos tradicionales o típicos de las regiones que visitan. Asimismo, suelen visitar restaurantes que puedan acercarlos a la cultura local.

### **Líneas de trabajo desde la Subsecretaría**

Nuestra labor ha estado enfocada en potenciar la gastronomía y su vinculación con el mundo de turismo. Nuestros esfuerzos están orientados a

un bien público: el desarrollo sustentable del patrimonio gastronómico en Chile, el que une y pone en diálogo al mundo gastronómico con el mundo turístico. Los objetivos de este bien público son: integrar la oferta gastronómica y rescatar el patrimonio gastronómico de nuestro país, incorporando la sustentabilidad y acercar a los productores al mundo gastronómico a través de productos locales, fomentando, a su vez, buenas prácticas en materia de abastecimiento.

Un ejemplo de lo anterior es el programa de Enoturismo. Financiado con dineros de la Corfo, el programa actualmente se implementa en los valles vitivinícolas presentes desde la región de Coquimbo hasta la del Biobío, con el objetivo de potenciar el vino y sus productos asociados y así generar alianzas entre lo enológico y lo gastronómico.

### **Desafíos a futuro**

Hoy, el trabajo que llevamos a cabo ocupa un lugar en relación a otras iniciativas existentes en los sectores de la gastronomía y el turismo, pero nos planteamos bastantes desafíos de cara al futuro. Uno de ellos es seguir articulando a los distintos actores involucrados en la industria turística y el sector gastronómico, generando sinergias que desemboquen en proyectos a largo plazo.

Además, debemos desarrollar y potenciar las experiencias turísticas asociadas a la gastronomía que ya están funcionando. Hoy, existen a lo largo de todo Chile nodos y rutas gastronómicas que debemos articular y apoyar para que puedan seguir emprendiendo de manera sustentable y acorde a sus territorios, con una gastronomía local que los identifique.

**Patrimonio desde las  
políticas públicas**



## Programas e iniciativas del Estado: Dibam

Periodista de la Universidad de La Frontera, con estudios en comunicación intercultural en esta misma casa de estudios. Bibliotecólogo documentalista y Máster en Bibliotecas y Patrimonio Documental por la Universidad Carlos III de Madrid. En 2011 creó el Seminario del Vino, Gastronomía y Ruralidad en la Biblioteca Nacional de Chile. En 2012 coordinó la creación de la Comisión de Patrimonio Vitivinícola de Chile. Actualmente dirige el Centro Nacional del Patrimonio Inmaterial de la Dibam.

La presentación de hoy es fruto de un trabajo desarrollado colaborativamente con el equipo del Centro de Patrimonio Inmaterial. Trataré de ser lo más fiel posible a las conversaciones que mantuvimos con Mauricio Rojas y Mónica Bahamondez, actual subdirectora de Gestión del Patrimonio de la Dibam (Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos). Sobre el carácter de esta exposición, es más bien ilustrativa. Tenemos experiencia elaborando acciones, programas y proyectos sobre patrimonio alimentario, pero no habíamos hecho una reflexión teórica maciza sobre el tema.

Para dar cuenta del trabajo de la Dibam en este ámbito de acción —y siendo ésta la principal entidad pública orientada a la política patrimonial— revisaremos una experiencia que por estas fechas está cumpliendo un lustro de trabajo y ofrece de manera preliminar algunos resultados. Sin embargo, antes es necesario revisar algunos esfuerzos ya realizados.

### **El Archivo de Literatura Oral y Tradiciones Populares**

Quisiera destacar el trabajo de recopilación realizado por el Archivo de Literatura Oral y Tradiciones Populares de la Biblioteca Nacional, gracias a cuyos esfuerzos contamos en la actualidad con alrededor de 20 mil documentos, grabaciones, manuscritos, fotografías, a través de los que se pueden distinguir los diversos usos sociales que se dan a cada alimento, principal-

mente en el mundo campesino y según sus festividades, sus ritos (como bautizos, velorios de angelitos, vendimia, los Sanjuanés, etc.).

Las recopilaciones hechas por este archivo siempre han contado con participación de la ciudadanía, quienes aportan estos documentos que nosotros enumeramos y fichamos. Por otra parte, se han realizado convenios con otras instituciones públicas, por ejemplo, con el Ministerio de Agricultura, que deposita anualmente en la Biblioteca Nacional todos los cuentos que envía el mundo campesino a propósito del concurso Historia de Nuestra Tierra,<sup>1</sup> y que este año creó una categoría especial sobre la Reforma Agraria.

### **Programa Memoria del siglo xx**

Otro proyecto de Dibam es Memoria del siglo xx. Se lo define como un programa de participación social de rescate patrimonial o contenidos locales, cuyo eje son las bibliotecas locales —conectadas a través de BiblioRedes— para vehicular, de manera colaborativa, la cultura y el patrimonio. En este programa, los testimonios que aluden al patrimonio alimentario se encuentran, generalmente, dentro de una entrevista mucho más amplia, lo que permite conocer la red de significados que cohabitan con los alimentos. Todo el material que recopilan estos programas está a disposición de la ciudadanía en internet.

### **Centro de Patrimonio Inmaterial**

En una línea de continuidad y complemento, desde el año 2011 la Dibam ha liderado, primero a través de la Biblioteca del Mundo Rural José María Arguedas y luego como Centro de Patrimonio Inmaterial, la puesta en valor de un conjunto de bienes culturales tangibles e intangibles que hemos denominado Patrimonio Vitivinícola. El concepto ha ido ganando valor entre diversos actores públicos y privados, viticultores, y, en algunos casos, entre los mismos viñateros. El año antepasado lanzamos el libro *Patrimonio Vitivinícola. Aproximaciones a la cultura del vino en Chile*, en el que se reúne las miradas de dieciocho especialistas, campesinos y campesinas, agrónomos y viticultores, con el objetivo común de enseñar —desde su propia perspectiva profesional y territorial— qué es lo que ellos distinguían como valioso dentro de su entorno cultural. Desde el desierto de Atacama (con los

(1) Concurso de cuentos y poemas del mundo rural impulsado por la Fundación Fucoa, que cuenta con 25 años de existencia.

pajareteros) hasta el valle de Malleco, cada uno de ellos tenía percepciones radicalmente diversas acerca de lo que debía o no considerarse patrimonio.

En el camino, nos hemos dado cuenta de que promover el concepto de patrimonio vitivinícola ha revelado la apropiación que se hace generalmente del concepto de patrimonio, entendido como un verdadero yacimiento que se debe explotar. Lo digo en el sentido de que no son pocas las presiones por hacer rentable económicamente y en el más breve plazo algunos de los elementos culturales de larga permanencia en las comunidades. Esto, incluso, ha provocado el interés de la prensa, que hace poco se preguntaba qué son las cepas patrimoniales. Nuestra respuesta, como Centro de Patrimonio Inmaterial, fue que eran todas aquellas que las comunidades quisieran distinguir como tales, sin presión de un actor en posición dominante, por una viña grande, o incluso por el Estado.

En vista de estas diferencias, y como plan piloto, la Dibam —a través del Centro de Patrimonio Inmaterial— está implementando diversos programas con el espíritu de crear una propuesta de trabajo integral que articule el patrimonio material e inmaterial. Para este efecto, se ha emprendido un trabajo en red, a través de las 450 bibliotecas desplegadas en el territorio y los 22 museos regionales. La idea de fondo es que nosotros consideramos que las bibliotecas que están en comunas son sensores privilegiados que nos van dando algunas pistas de qué se está pensando a nivel local, dado que el 98% de ellas están vinculadas con las municipalidades y organizaciones. Con este dato en mente hemos comenzado un amplio trabajo de investigación, de relación entre memoria y territorio o comunidades, procesos y territorios.

### **Elementos para una política pública sobre patrimonio alimentario**

Creemos que la reflexión y experiencias expuestas muy someramente pudieran tener un valor destacado para la construcción de una política pública sobre patrimonio alimentario, sin discutir todavía de qué trataría una política de este tipo, pero en la cual, suponemos, se debe ir mucho más allá de la articulación entre distintos elementos del Estado. Se trata del reconocimiento que se debe dar a las comunidades locales, para asumir la identificación y puesta en valor de su propio patrimonio.

A nuestro juicio, toda política pública que busque destacar el valor de nuestra diversidad cultural debe considerar los contextos y las prácticas territoriales que permiten construir esa diversidad. Hay algunos esfuerzos por incluir, al menos en la conceptualización, la variable territorial, sin



que ello se traduzca en efectos de gobernanza o de desarrollo local, o en la posibilidad de incluir una comprensión detallada de los procesos y usos sociales asociados a las comunidades que han preservado diversas formas culturales que ellas mismas están dispuestas a calificar de patrimoniales.

A nivel de la salvaguarda de las prácticas agrícolas que posibilitan la mantención de una diversidad de productos alimentarios básicos, por ejemplo, la comprensión de los territorios es crucial en dos sentidos. Primero, para reconocer las lógicas propias con que cada comunidad busca autónomamente adaptarse a este mundo globalizado, y segundo, para no introducir políticas públicas que se contradigan con la naturaleza propia del territorio en que ellas están sustentadas. Nos parece importante considerar en esta posible política a cada comunidad como un sujeto activo, con capacidad para discutir, incluso, la voluntad de la política pública.

Desde hace un año, el Centro de Patrimonio Inmaterial está coordinando un programa de conmemoración por los 50 años de la Reforma Agraria, en el que se realizan encuentros regionales en las cabeceras comunales. En este trabajo, nos dimos cuenta de que aparecían voces en Choapa, en Limarí, en el Elquí, que nos decían «eso que contaron ustedes ahí, no tiene nada que ver con nosotros». Nosotros creemos que hay lógicas que se escapan o son contradictorias incluso con las políticas públicas, y se practican economías que no tienen que ver con el modelo que nosotros estamos viviendo. Creemos que, si nosotros no cuestionamos el modelo de desarrollo en el que estamos habitando, una política pública general no va a ser tan efectiva para conservar el patrimonio alimentario.

## Alimentos de Chile y su marca en el mundo

144

RAFAEL SABAT

Profesor de Historia y Geografía, Master of Arts in Development Studies, en el Institute of Social Studies de Erasmus University de Rotterdam y Diplomado en Estudios Internacionales en la Escuela Diplomática de España. Miembro del Ministerio de Relaciones Exteriores desde hace 20 años, posee una vasta experiencia en áreas como cooperación internacional, promoción comercial y política comercial. Entre 2009 y 2013 fue Ministro Consejero Económico de la Misión de Chile ante la Unión Europea. Es el Director (S) de ProChile, institución dependiente del Ministerio de Relaciones Exteriores.

El objetivo de ProChile es el fomento de las exportaciones nacionales focalizadas en la pequeña y mediana empresa. Esta tarea se viene desarrollando desde la creación de la institución —hace 42 años— y a largo de sus 55 oficinas comerciales. Las acciones se realizan con un presupuesto público y también con el financiamiento de las empresas que participan en nuestras líneas de actividades (tales como concursos o las 30 ferias con pabellón que desarrollamos cada año). Hoy presentaré la labor que realiza ProChile junto al Ministerio de Agricultura, en este caso como política pública

### **Foods from Chile**

En este periodo hemos relanzado y organizado junto a los gremios exportadores una campaña sobre los alimentos de Chile en el exterior, denominada Foods From Chile, Source of Life.<sup>1</sup> El objetivo de la campaña es comunicar que Chile es un país exportador de alimentos, un hecho reconocido en el mundo, dado que todos los días millones de personas en más de 182 mercados eligen uno de los 925 productos chilenos (frutas y vinos) que exportamos.

(1) Alimentos de Chile, fuente de vida.

La idea de esta campaña internacional es ir a la raíz, lo que nosotros llamamos «el huerto del origen» y a través de Foods from Chile promover la industria de alimentos, basado en cinco atributos fundamentales que nosotros tratamos de desarrollar y presentar, a saber: inocuidad, calidad, trazabilidad, garantía internacional y sabor natural.

Esto se basa en las estadísticas que muestran que a nivel mundial, Chile es el número uno en exportaciones de ciruelas frescas, manzanas deshidratadas, mejillones y filetes de salmón congelado; y, somos el segundo país a nivel mundial en exportación de frambuesas congeladas, trozos de pavo, agar-agar, avellanas con cáscara, filetes de pez espada congelado, y tercer exportador de pasas, algas, inulina y jugo de manzana. Esta producción se debe a las características propias de Chile: aislamiento geográfico, islas fitosanitarias, clima mediterráneo. Son estas especificidades las que deseamos posicionar en nuestras campañas internacionales y que tratamos de relevar en nuestras participaciones en las doce mega ferias anuales de productos alimenticios a las que asistimos.

### **Actividades realizadas**

Dentro de las actividades que hemos realizado se encuentra el lanzamiento de esta nueva marca junto a la Presidenta Bachelet en la Plaza de la Constitución. Además, acabamos de hacer un envío a China, uno de los mercados más interesantes para nuestras exportaciones, de ciruelas frescas. Todas las actividades que hemos efectuado pueden encontrarlas en nuestro portal web [www.foodsfromchile.org](http://www.foodsfromchile.org) y en nuestras redes sociales, donde también podrán encontrar información sobre nuestra línea de sustentabilidad, comercio justo y productos orgánicos.

## Patrimonio cultural inmaterial. el caso del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes

Arquitecta con maestría en restauración de Sitios y Monumentos de la Escuela Nacional de Conservación, Restauración y Museografía del INAH, México.

Nuestra misión institucional, como Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, tiene relación con la preservación, promoción y difusión del patrimonio cultural, adoptando iniciativas que estimulen una participación activa de la ciudadanía.

Adicionalmente, al Departamento de Patrimonio Cultural —creado en el año 2014— le corresponde implementar la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, y otros instrumentos derivados de los acuerdos suscritos en París, durante el año 2003 y que Chile ratificó en el año 2009.

### **La Convención para la Salvaguarda de Unesco y el patrimonio cultural inmaterial**

La Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco es nuestro principal marco normativo y a través del cual buscamos relevar y reconocer el patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos interesados. Además, nos mandata para sensibilizar a nivel local, nacional e internacional respecto de la importancia del patrimonio inmaterial y la necesidad de asegurar su reconocimiento.

De acuerdo a la Convención, el patrimonio inmaterial está definido como aquellos usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que le son inherentes. De tal modo que las prácticas del patrimonio inmaterial son recreadas constantemente por las comunidades y grupos en

función de su entorno, interacción con la naturaleza e historia, y, son ellos los que le infunden un sentimiento de identidad, memoria y continuidad, contribuyendo a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

### **Salvaguarda del patrimonio culinario**

Respecto a la conceptualización asociada al patrimonio culinario, encontramos en ella las prácticas y sus saberes asociados, los cuales Unesco ha ordenado de la siguiente manera: conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; técnicas artesanales tradicionales; y usos sociales rituales y actos festivos.

Expuesto de esta forma, en el ámbito de los marcos del patrimonio inmaterial en los que como Estado, pasamos a la definición del hilo conductor de nuestra misión institucional, promover un desarrollo cultural armónico, pluralista y equitativo entre los habitantes del país, a través de la preservación y difusión del patrimonio cultural en Chile, implementando políticas e iniciativas públicas vinculadas al registro e inventario, investigación, preservación y salvaguardia, preservación y uso sustentable del patrimonio cultural, así como la instalación de mecanismos de transmisión y promoción del patrimonio cultural que estimulen una participación activa de la ciudadanía en el logro de tales fines. En este sentido, el centro de nuestra gestión es la salvaguardia de las expresiones del patrimonio cultural inmaterial de cultores, cultoras y sus comunidades, como lo son las cocinas.

Para estos efectos hemos aplicado las indicaciones y la metodología que la Unesco sugiere para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. Este modelo comprende diferentes etapas, en cada una de las cuales debemos ejecutar acciones. Para dar cumplimiento a ello, hemos ido implementando un Proceso para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial que de alguna u otra manera establece un flujo de acciones y un proceso armónico y virtuoso, buscando generar las condiciones que permitan la participación plena de las comunidades y cultores, bajo la profunda convicción de que el patrimonio inmaterial se reconoce y se autorreconoce cuando es un patrimonio vivo.

Conforme a las indicaciones de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, el resguardo de la participación de las comunidades en los procesos de patrimonialización es una principio ineludible, por lo que —como Consejo Nacional de la Cultura y las Artes— hemos generado las instancias necesarias que nos permitan atender de mejor for-

ma los procesos de patrimonialización que desde la ciudadanía, sus comunidades, cultores y colectivos nos exigen, así como también para orientar nuestro quehacer y necesariamente cruzarlo con las definiciones en las que se enmarca nuestro ámbito de acción. De esta forma, emprendimos la realización de doce coloquios regionales de patrimonio cultural en once regiones del país, buscando, en conjunto con las universidades estatales, generar espacios abiertos para debatir las ideas, visiones y conflictos que los territorios tienen respecto de sus propios procesos de patrimonialización, en los que, por cierto, las reflexiones y llamados de atención relacionados con el patrimonio alimentario no estuvieron ausentes.

### **Acciones desarrolladas por el Departamento de Patrimonio Cultural**

#### **A) REGISTRO E IDENTIFICACIÓN**

Hemos trabajado en iniciativas de registro e identificación, por ejemplo, desde el año 2009 contamos con SIGPA (Sistema de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural Inmaterial), una plataforma de gestión pública que permite registrar los acervos culturales tradicionales contenidos en el territorio nacional, mediante un proceso abierto y participativo. A la fecha, SIGPA tiene más de mil usuarios activos, entre patrocinadores, fundaciones, universidades, municipalidades, juntas de vecinos, asociaciones, servicios sociales, gestores culturales, etc. Gracias a su diseño colaborativo, solo en registros relacionados con patrimonio alimentario, contamos con 247 cultores y cultoras asociados a prácticas del ámbito culinario, 141 establecimientos y 95 registros asociados a caza, pesca y recolección.

En el año 2012, se creó el Inventario Priorizado del Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile, un listado de prácticas y manifestaciones representativas o en riesgo del patrimonio cultural Inmaterial. Su finalidad, es la de reconocer y generar estrategias de salvaguarda con participación de las comunidades, grupos y, si procede, los individuos que crean mantienen y transmiten ese patrimonio, asociándolos activamente a la gestión del mismo.

#### **B) INICIATIVAS DE INVESTIGACIÓN**

Hemos desarrollado varios expedientes de manifestaciones o prácticas del patrimonio cultural inmaterial que pudieran ser ingresadas en el Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile. El enfoque teórico-metodológico ha buscado generar procesos de investigación basados en la producción

colectiva de conocimiento y en la solución comunitaria sobre riesgos y amenazas que pueden afectar a estas prácticas. El proceso ideal, considera: participación, diálogo, investigación, educación y acción. Este método, se ha ido perfeccionando con el tiempo, por lo que hay distintos niveles de desarrollo en los expedientes, siendo algunos de ellos, por ahora, aportes básicos en el levantamiento de información. Esta es una tarea en la cual estamos comprometidos a mejorar en el corto plazo.

Respecto a levantamiento de información relacionados con el patrimonio culinario, hemos avanzado en expedientes sobre la transhumancia en los valles cordilleranos de Salamanca, relacionado con la elaboración de quesos; sobre la faena de la cholga seca en Melinka; la fabricación de dulces de La Ligua; y la tradición salinera y sus saberes en Lo Valdivia, La Villa, Barrancas y Cahuil.

### C) INICIATIVAS DE RECONOCIMIENTO

Esta es una de las líneas quizá más visibles del Consejo de la Cultura, como es el caso del reconocimiento Tesoros Humanos Vivos, iniciativa que fuera recomendada por Unesco a partir del año 1993 y que es una instancia oficial por la cual Estado chileno —mediante el CNCA— reconoce a personas, familias y colectivos que a través del tiempo han cultivado y mantenido la práctica de manifestaciones culturales que por su especificidad distintiva y participativa revisten sentido de pertenencia, identidad y valor patrimonial de alta significación para su comunidad local y para el país. Este reconocimiento entró en vigencia en el año 2009 y desde entonces el Estado ha reconocido a 46 cultores y cultoras, 23 individuales y 23 colectivos como Tesoros Humanos Vivos.

Este reconocimiento se efectúa a través de una convocatoria pública para que sea la propia ciudadanía la que postule a cultores individuales y colectivos. Las postulaciones son evaluadas, por Comités Expertos Zonales y un Comité Nacional, donde el Consejo de la Cultura cumple un rol facilitador. Adicionalmente, se reconocen otros cultores y cultoras destacados(as) por macro zona del país.

En el ámbito del patrimonio culinario, hemos efectuado reconocimientos a la Cooperativa Campesina de Salineros de Cahuil, Barranca y La Villa, en el año 2011; los Arrieros Cordilleranos del Paso El León, en el 2013; a Zunilda Lepin Henríquez, cocinera y cuidadora de semillas en el 2015 y a las Palomitas Blancas de Laraquete, fabricantes de tortillas de rescoldo, el 2016.

#### D) INICIATIVAS DE PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN

A través de iniciativas de mediación cultural en educación formal y no formal, hemos buscado contribuir a la valoración de aquellas prácticas y manifestaciones de patrimonio cultural de sus contextos territoriales, a partir de experiencias vivenciales ligadas al contacto e intercambio con sus cultoras y cultores destacados(as). A modo de ejemplo, podemos destacar las iniciativas y talleres con los Salineros de Cahuil en la Región de O'Higgins y Zunilda Lepín en La Araucanía, así como otras iniciativas asociadas al turismo cultural, donde el foco ha sido el resguardo del enfoque y principios del patrimonio cultural inmaterial, para lo que el trabajo intersectorial ha sido clave.

Con la finalidad de contar con un espacio para exponer y difundir el patrimonio y diversidad de tradiciones y culturas culinarias presente en el país, con respeto y reconocimiento hacia las comunidades que las han cuidado y reproducido por generaciones, especialmente mujeres campesinas e indígenas, cocineras, pescadoras y crianceras, entre 2013 y 2015 participamos en la iniciativa La Feria del Gusto.

Paralelamente, hemos participado en el desarrollo de publicaciones, entre las que destacan: *Atlas comunitario culinario del centro sur de Chile* (2013) y *Arca del gusto. Catálogo alimentario patrimonial* (2014).

Pese a todos estos esfuerzos, en materia de turismo cultural reconocemos un desafío importante a nivel institucional, y por este motivo estamos perfilando nuestro rol asumiendo que desde la institucionalidad cultural debemos generar orientaciones que permitan abordar ética y responsablemente las acciones de la industria turística. Por este motivo, a partir del año 2016, hemos pretendido a través de talleres de gestión local del patrimonio, sensibilizar a los actores del mundo público y privado respecto de los resguardos necesarios y la importancia de darle lectura al relato y a la memoria, así como a los valores que existen en cada bien y práctica del patrimonio cultural.

Finalmente, tenemos una mediana trayectoria en instancias de articulación desde la Mesa Gastronómica y Culinaria en Chile (creada en 2015), pero claramente el logro de hacer confluir y organizar este Primer Congreso de Patrimonio Alimentario, es posiblemente nuestro hito más grande en materia de articulación respecto a esta materia.



## Sello de Origen. Añadir valor a productos tradicionales de Chile

PAOLA GUERRERO ANDREU

151

Abogada por la Universidad de Valparaíso, Máster en Propiedad Intelectual por la Universidad de Alicante, España y Magíster en Derecho por la Universidad de Chile. Actualmente es abogada de la Subdirección de Marcas de Inapi y encargada de la secretaría técnica del programa Sello de Origen. Ha sido profesora invitada del Summer School, que anualmente organiza Inapi y la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (Ompi) en Santiago de Chile.

El sello de origen es una iniciativa conjunta entre el Ministerio de Economía y el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi), que busca fomentar el uso y protección de los productos chilenos mediante la utilización de Indicaciones Geográficas, Denominaciones de Origen, Marcas Colectivas y de Marcas de Certificación. Este programa nació el año 2012, contando con una buena acogida y aceptación. No se plantea, además, como una intervención estatal desmesurada, sino como un rescate patrimonial y de identidad. En este sentido, nosotros no otorgamos algo que no existe, sino que recogemos algo que ya está. Asimismo, trabajamos hoy con los productores, acompañándolos y capacitándolos, pero sin la pretensión de enseñarles, ya que dicha tarea no está dentro de nuestras competencias.

### **Las Indicaciones Geográficas, las Denominaciones de Origen y sus desafíos**

Es importante recalcar que las Indicaciones Geográficas (IG) y las Denominaciones de Origen (DO) son derechos colectivos. Nadie más que el titular de una marca comercial puede utilizarla. En el caso de las IG y las DO o cualquiera de los derechos que están asociados al sello, es una comunidad y todos aquellos que se encuentren localizados y georreferenciados dentro de un límite que está muy bien establecido, quienes podrán utilizarla.

Los desafíos que nosotros tenemos como organismo público son permanentes. Hemos aprendido de nuestros errores, los hemos ido modificando y a la vez también van surgiendo nuevas necesidades. Cuando se hizo y se diseñó esta presentación, estaba pendiente el trabajo con las comunidades; sin embargo hemos avanzado en este ámbito. Además, van surgiendo nuevos productores, con nuevos productos que proteger y que recoger, por lo tanto, es un trabajo permanente. Otro desafío dice relación con el sello de origen y la baja asociatividad de los productores. Pese a que, o precisamente porque son marcas colectivas, de productores que se asocian y obtienen el registro, pero no tardan en aparecer los problemas. Por lo mismo, hemos hecho una alianza con el Ministerio de Economía para iniciar una campaña de capacitación en esta área.

### **El sello de origen**

El sello de origen busca distinguir y posicionar de la mejor manera posible un producto tradicional chileno. Se trata de productos tradicionales, singulares, únicos, con características que le son propias y nos permiten distinguirlos, además de poseer una alta vinculación territorial. Estos productos deben estar vinculados a una zona geográfica específica. Cuando se otorga un sello a los productores, además de entregarles materialmente el registro, se les entrega un set de adhesivos, un manual de normas gráficas y ejemplos de cómo utilizarlo, en eso también tenemos que trabajar porque nos hemos dado cuenta de que muchas veces no saben muy bien qué hacer con el material.

Respecto a los beneficios de contar con un sello de origen quisiéramos rescatar que implica contar con protección frente a la competencia desleal o el inadecuado uso por parte de terceros. El caso de David Plaza es icónico dentro del programa, él se ha dedicado a rescatar una tradición familiar de los dulces de La Ligua ya que veía que se estaba desvalorizando y perdiendo esta tradición dulcera, dado que cualquiera hacía un empolvado, le ponía betún (muchas veces sin manjar) y lo vendía como un dulce de la Ligua. Por lo que obtuvo el sello de origen y hoy está en la segunda parte, que es la efectiva utilización, es decir, que no solamente sean los productores los que lo usen, sino también los vendedores.

Pero es un esfuerzo colectivo. Lo que nosotros les tratamos de transmitir a los productores es que no solamente esperen que sea la policía la que venga fiscalizar el mal uso de los nombres de sus productos, sino que también nosotros, como consumidores, podemos denunciar un uso inadecuado del sello; los mismos productores hacer; existe una auto fiscalización.

Otro ejemplo es el caso de la sandía de Paine, donde los productores se reunieron y organizaron para la obtención de una marca colectiva —Corazón de Paine— la cual les permitiría obtener una protección a corto plazo y trabajaron para obtener la Indicación Geográfica, cuyo proceso terminó exitosamente en 2016.

Estos son ejemplos, de que las herramientas de propiedad intelectual bien utilizadas pueden ser muy útiles para el posicionamiento de ciertos productos.

153

### **Reflexiones finales**

Desde Inapi trabajamos con otras entidades públicas, así como con fundaciones privadas, como por ejemplo Imagen de Chile o con la fundación Artesanías de Chile, y también con entidades privadas, como Hacer Chile, quienes han apoyado al menos seis solicitudes para IG o DO.

Quiero transmitirles que desde el Estado, pero también en un trabajo mancomunado con entidades privadas, la idea es potenciar, dar valor y proteger a productos tradicionales chilenos.

## Patrimonio agroalimentario: el trabajo y visión de la FIA

154

MARÍA JOSÉ ETCHEGARAY

Ingeniera agrónoma por la Universidad de Chile. Candidata a Magíster en Gestión Pública por la Universitat Pompeu Fabra, Universidad Autónoma de Barcelona y ESADE, España. Posee una amplia experiencia en la creación de programas de apoyo a la formación de recursos humanos para la innovación y el emprendimiento a nivel sectorial. Actualmente es la Directora Ejecutiva de la Fundación para la Innovación Agraria, dependiente del Ministerio de Agricultura.

La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) es parte del Ministerio de Agricultura y una de sus preocupaciones centrales ha sido cómo vincular la agricultura con el mundo de la gastronomía. Así, en el año 2006 se creó el Comité Agro Gastronómico de Chile en el que participan el Ministerio de Agricultura, el Comité Innova Chile, ProChile, el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, y la asociación de chefs Les Toques Blanches, en el que trabajamos en una mirada diferente de la agricultura y nos enfrentamos al desafío de integrar la cultura. De ahí que este Comité se propuso cuatro objetivos fundamentales: recuperar y vincular los productos generados en el campo y en el mar con la gastronomía chilena; recuperar y potenciar la gastronomía nacional; promover la producción de calidad de productos del campo y del mar para poder responder a la demanda que tiene nuestro mundo de la gastronomía; y, promocionar Chile desde sus productos y su gastronomía tanto a nivel nacional como internacional.

De allí, que se potencia la realización de muestras gastronómicas en diversas localidades del país (como Coquimbo, Calbuco, Linares, Chiloé, Valdivia, Isla de Pascua y Punta Arenas), se realizan talleres con las asociaciones de chefs, así como también se apoyó el trabajo de la Expo Mundo Rural. Además, el año 2007 empezamos con algunos diagnósticos sobre la cadena agrogastronómica, de manera de poder entender qué estaba pasan-

do allí. Además, FIA apoya la primera temporada del programa Recomiendo Chile, que ya lleva varias temporadas en pantalla y ha sido muy importante para dar a conocer nuestro patrimonio.

Por otra parte, nos interrogamos sobre los hoteles y los modos de abastecimiento (redes de distribución y temporalidad de la producción), y se hicieron estudios en Isla de Pascua y Chiloé para investigar sus potencialidades agrogastronómicas. Luego, nos acompañó Jesús Contreras, quien juega un rol muy relevante al ir dando contenidos teóricos y conceptuales a este proceso, y que muy generosamente puso a disposición sus experiencias, conocimientos y metodologías ya desarrolladas en otro contexto para ver la forma de aplicarla a nuestra realidad.

### **La importancia de la identidad**

Luego se empieza a incorporar el tema de la identidad. Es decir, ya no solo era importante relevar la producción de alimentos y su vinculación con la gastronomía, sino que sus elementos identitarios y patrimoniales. En ese contexto, FIA crea la Mesa de Patrimonio Culinario donde se reúne a distintas disciplinas (agronomía, veterinaria, antropología, arqueología e historia) para dialogar. En esa etapa, se incorpora INIA con sus bancos de germoplasma del patrimonio nacional, el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, y la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, quienes a través de sus profesionales del área social (antropología, historia y sociología) han jugado un rol fundamental en la protección y cuidado del patrimonio genético (a través de su vinculación con las cuidadoras y pequeños agricultores).

### **Los inventarios de patrimonio alimentario**

En 2008 empezamos a trabajar en talleres sobre patrimonio en Valparaíso, Chiloé y Santiago con la finalidad de avanzar en la conceptualización del patrimonio alimentario. Allí, nuevamente, Jesús Contreras juega un rol importante desde la Universidad de Barcelona, así como Sonia Montecino desde la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, quienes trabajan en la adaptación de metodologías a nuestro país. Este trabajo, desembocará en la elaboración de los Inventarios de Patrimonio Alimentario bajo la metodología FIA-FACSO.

Así, comienza el levantamiento del patrimonio alimentario en las regiones; primero en la región de Valparaíso,<sup>1</sup> luego en 2010 se realiza el de Arica

(1) Este texto se encuentra disponible en la página web de la FIA.

y Parinacota, después le sigue Biobío, y actualmente se está trabajando La Araucanía, Coquimbo, Antofagasta y Tarapacá. Queda el desafío a futuro, de cómo se apropia y le damos vida a esos inventarios, y de qué manera ponemos en valor sus contenidos.

### **Programa de innovación en materia de patrimonio agroalimentario**

Con el trabajo desarrollado a partir del año 2014 decidimos llamar, establecer y configurar un programa de innovación en materia de patrimonio agroalimentario a nivel institucional, en cuyo marco se pretendía: identificar y visibilizar el patrimonio agroalimentario (en eso hemos trabajado a través de los inventarios); difundir los inventarios y promover su uso; y valorizar el patrimonio agroalimentario a través de distintos mecanismos.

En esta primera línea, hemos desarrollado un proyecto de transferencia de los contenidos de estos inventarios a quienes forman a los chefs y personas que se desempeñarán en el ámbito de la hotelería y turismo. Es así, que el año pasado implementamos un piloto en Arica y Parinacota, en la región de Valparaíso, y en el Biobío, donde gracias al equipamiento brindado por Inacap se pudo conocer más de los productos y sus preparaciones.

En la línea vinculada al fomento a la innovación, hemos potenciado la disponibilidad de los productos. Esto, debido a que en muchas ocasiones son difíciles de encontrar o los agricultores se encuentran en localidad remotas. Por tanto, el objetivo es generar una oferta que pueda ser realmente utilizada.

Estos son los mecanismos e instrumentos a través de los cuales hemos puesto en valor nuestro patrimonio. Donde el trabajo conjunto entre agricultores, entidades tecnológicas, universidades y centros de investigación crean un círculo virtuoso que pone de relieve la perspectiva social en términos de competencia y de capacidades. En este sentido, la conformación de equipos multidisciplinarios ha sido fundamental.

### **Los proyectos realizados y sus líneas de trabajo**

Contarles que son 24 propuestas adjudicadas el 2014, 14 se agregaron el año 2015, y este año adjudicamos recientemente doce nuevos proyectos, los cuales representan a doce productos y detrás de cada uno de ellos hay una organización o un grupo de agricultores en un territorio específico. A través de estos proyectos hemos identificado tres líneas de trabajo: el primero, es el rescate de los productos los procesos patrimoniales y su uso sustentable (por ejemplo en el rescate de los sistemas de terrazas en Rapa

Nui o el caso de las chupallas de Ninhue); la segunda, es la protección de los productos y procesos patrimoniales a través de Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen; la tercera, el acceso al mercado de productos y procesos patrimoniales, es decir, la manera como se inserta en la economía de los pequeños agricultores (como es el trabajo que hemos realizado con el vino Pintatani, el licor de chañar y Algarrobo, el copao, el pepino dulce, entre otros).

157

### **Algunas experiencias de trabajo de productos en regiones**

En la zona sur, hemos desarrollado un trabajo con el merquén y los ajés de Santa Juana, las chupallas de Ninhue (con su saber hacer y las variedades de trigo), la frutilla blanca, la gallina de huevos azules, el poroto manteca, el chupón y la avellana chilena. Específicamente en la región de Los Lagos estamos trabajando con lana, con ovinos de carne, con las algas lanillas, con la sidra de manzana y el rescate de las variedades patrimoniales para la elaboración de esta bebida, el vinagre de manzana y el ajo chilote.

### **Conclusiones**

Quiero cerrar con la idea de que ha sido un largo y duro camino donde todo lo logrado es producto de un trabajo multidisciplinario de distintas miradas, sensibilidades y construcción conjunta. Creo que ese es el gran aporte sobre las formas en que, desde lo agrícola, el arte, lo social y la economía podemos aportar al reconocimiento del patrimonio alimentarlo como un valor para Chile.





## II

### Encuentro Regional de Patrimonio Culinario, Arica

25 y 26 de abril, 2017

Mi abuela preparaba la chicha de maíz los días primero de agosto y le entregaba una parte a la madre tierra, porque ese día está despierta, con hambre y con sed después del proceso de fecundación que tuvo.

AURORA CAYO, en Encuentro Regional de  
Patrimonio Culinario, Arica.



## Usos y abusos del concepto de patrimonio alimentario. Reflexiones en torno a las estrategias de patrimonialización alimentaria

Catedrático de Antropología Social de la Universidad de Barcelona e investigador del Observatorio de la Alimentación. Se ha especializado en antropología económica y antropología de la alimentación. Entre sus publicaciones, destacan: *Subsistencia, ritual y poder en los Andes* (1985), *Productes de la terra* (2003), *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas* (2005), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común* (2005) y *Are nutrients also good to think?* (2016).

En este texto plantearé algunas cuestiones respecto de cómo conceptualizar el patrimonio, las experiencias tenemos en Cataluña, España y en Europa, las amenazas y, también, los límites porosos del patrimonio.

El monocultivo supone deslocalización. Nosotros estamos en el patrimonio de localización y yo diría, sobre todo, de relocalización. Hablamos de identidad, no de reafirmarse ni distinguirse, sino de lo contrario.

Me parece que rescatando las cocinas locales nos rescatamos a nosotros mismos, porque si es verdad que somos lo que comemos, hoy ya con tanto OCNI (Objeto comestible no identificado), podemos enunciar un silogismo elemental: *si somos lo que comemos y no sabemos lo que comemos, no sabemos lo que somos*. Este es un problema, qué duda cabe; y nos embarga una gran nostalgia, que es un motor de lo patrimonial; pero, por otra parte, y volviendo a hablar de estos objetos comestibles, no solo nosotros somos lo que comemos, también lo que comemos es lo que come; y no es lo mismo una vaca alimentada solo de maíz, que una que pasta; no es lo mismo un pollo que picotea lombrices y hierbas, etcétera, etcétera. Eso es lo que está en juego.

### Alimentación con perspectiva

Me parece importante rescatar la perspectiva, porque somos tan presentistas y estamos en un mundo tan acelerado, que perdemos la perspectiva

y sin ella, no hay prospectiva. Me atrevería a decir, muy rápidamente, que intento sintetizar la historia de la alimentación de los últimos 13 mil años de la humanidad, no solo en Tarapacá. El gran problema de la humanidad durante miles y miles de años, durante toda nuestra historia, y aún sigue siendo para muchos millones de personas, es una inseguridad alimentaria por escasez de alimentos. Para responder a eso a lo largo de la historia, se han inventado 50 mil cosas, y la última, la más fuerte que todavía está muy viva es la que se dio en llamar la «revolución verde», que consistió en intensificar la agricultura y la ganadería, aumentar la producción y productividad de alimentos, así como la cantidad de litros de leche que podía dar una vaca y la cantidad de toneladas de maíz que podía dar una hectárea, etc. Podríamos decir que ese proceso, en ese sentido, con esa facilidad de aumentar la producción y la productividad, tuvo un éxito rotundo. Tan rotundo que hoy despilfarramos, malogramos, tiramos a la basura casi la mitad de los alimentos que producimos. Cuando nos preguntamos si podremos alimentar en año 2050 a 9.500 millones de personas, ya se podrían alimentar ahora si no se tirara lo que se tira. Otra cosa es si este sistema de producción es sostenible.

### **Panorama actual de la alimentación**

Este éxito ha generado efectos no deseados que se dicen ahora: la obesidad, la gran amenaza; crisis alimentarias de muy diverso tipo, del tipo tiene la gripe [aviar], las vacas enloquecen, en fin, desequilibrios alimentarios de muy diferente tipo; estandarización, en el sentido que diríamos «teníamos tomates estacionarios y ahora tenemos tomates todo el año, pero son insípidos» y pérdida de portabilidad y de identidad alimentaria. El fenómeno de la comida basura, o como lo quieran llamar, el despilfarro al que ya he aludido. Estos son los problemas de hoy, pues también nuestra sociedad o nuestras sociedades están generando respuestas diversas más o menos exitosas, más o menos mayoritarias o minoritarias.

Cada vez hay más alimentos etiquetados de muy diferentes maneras. Chile es muy etiquetador; la trazabilidad ahora permite seguir el itinerario que sigue un alimento desde la chacra hasta la mesa; la normalización alimentaria; controles sanitarios; proliferación de dietas, diríamos un 30% de la población mundial sigue una dieta u otra por una razón u otras; la medicalización, con los alimentos funcionales, estos productos a los que se les quita lo malo o se les añade algo bueno. En España, por ejemplo, ahora nos gustan las sardinas porque son ricas en omega 3, pero en lugar de co-

merlas, le quitamos el omega 3 y se lo metemos a la leche y consumimos leche enriquecida. En otro nivel, hay una proliferación de particularismos alimentarios de muy diferente tipo: el aumento de Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas, etiquetas de protección y de autenticación de determinado tipo de alimentos, lo que yo llamo alimento con papeles, es decir, con documentos de identidad. Este tema de la autenticidad es la réplica a otro nivel de una cuestión muy comentada: los circuitos de proximidad o circuitos cortos. Consumos responsables, movimientos anti (antisoja, antileche, anticarne), en fin. Este es nuestro panorama, el cual es muy complejo y da lugar a muchas minorías alimentarias, particularismos, estrategias diversas, porque todo esto supone oportunidades de negocio para un sector u otro, etc. Así es el mundo de hoy.

### **Definición de patrimonio**

El patrimonio es el resultado de una construcción social. Cuando consideramos, entonces, qué patrimonializar, tenemos que preguntarnos quién decidirá lo que se patrimonializa y cuáles son sus razones, ya que no todo puede constituirse en patrimonio, en tanto algunas cosas se han perdido y son irrecuperables, algunas se han perdido parcialmente y algunas siguen vigentes. Debemos tener en cuenta que no llevamos mucho tiempo hablando de patrimonio inmaterial, cultural o alimentario, cuestión que refuerza la idea de que es una construcción social, que supone una temporalidad, un pasado y una historia. Una cierta naturaleza relativa al espacio donde aquello patrimonializable es producido o consumido y, una cierta excepcionalidad o particularidad.

Por otra parte, el patrimonio es una oportunidad, puesto que hoy también es una industria de valores añadidos. Si nuestro afán de rescate fuera guiado únicamente por la nostalgia, lo habríamos hecho con muy pocas cosas. Hoy lo rescatable es, podría decirse, la nostalgia que puede añadir valor a aquello que patrimonializamos. Lo que podría verse, hasta cierto punto, como una limitación, pero también como una oportunidad, porque no solo de pan vive el hombre, tampoco la mujer. En cualquier caso, hay valores asociados a la dimensión patrimonial de los bienes alimentarios, a cualquier tipo de bien, pero también una idea del pasado. Porque si yo me invento hoy una receta, no voy a esperar que sea declarada patrimonio de la humanidad, ni siquiera de Arica, suponiendo que me reinventara aquí, necesita tener algo de historia, no necesariamente de miles de años, pero algo. Tiene que ser algo particular. Porque no tiene sentido si propongo lo mismo que ya existe.

## El patrimonio alimentario

Todos y cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria son susceptibles de constituir un bien patrimonial, vale decir, pueden serlo los términos alimentarios o culinarios o los conocimientos y prácticas vinculadas a la transformación, preparación o cocción y consumo de alimentos que hayan sido transmitidos a la siguiente generación, entre otros. ¿Cuántas generaciones necesitamos de profundidad? Eso depende de cada uno que se lo arregle cómo pueda o cómo quiera o cómo le convenga, pero por lo menos que haya uno y que se pueda hablar de que esa receta se la enseñó su madre. Si puede decir que esa receta se la enseñó su abuelo, pues mejor; y si puede decir que esa receta se la enseñó su bisabuela, mejor todavía, pero por lo menos que haya una mamá y un papá. La otra cuestión es que constituya una herencia colectiva, que esa receta yo la haya aprendido de mi madre u otras madres hayan enseñado esas recetas similares. Ahora bien, esa receta también puede variar de territorio en territorio o en la misma persona a lo largo del año, se puede preparar de manera diferentes porque en un momento del año hay zapallos, en otros no, etc.

Paisajes, conocimientos, técnicas, herramientas, oficio o industrias tradicionales o artesanales son términos muy ambiguos, por eso hay que tener precaución con el término «tradicional», porque hoy todo es tradicional de una u otra manera. Por ejemplo, el domingo de Pascua es una tradición que da lugar a un tipo de producto: se estila, es una moda, los huevos de chocolate, que se han diversificado, y también es una moda que el padrino de bautizo regale a su ahijado o ahijada huevos para el domingo de Pascua.

## La diversidad de bienes alimentarios

La diversidad de bienes alimentarios que pueden ser patrimonio va desde vegetales a animales, a productos elaborados de animales o vegetales o una combinación de los mismos. Ahora bien, cuando hablamos de una diversidad de posibilidades enorme, entonces ¿qué criterios podemos usar? Necesitamos criterios para patrimonializar; y, en mi opinión, son solo dos: que sea un producto, receta, costumbre o fiesta, que necesita una cierta dimensión histórica y que haya habido una cierta transmisión; y, luego, el reconocimiento de parte de la sociedad, ya que tiene que haber un consenso entre la gente para decir «esto es nuestro».

Además, patrimonializar exige definir, tipificar, caracterizar, diferenciar y fijar. Por ejemplo, en el caso de las Denominaciones de Origen, que están protegidas, normalmente existe un Consejo Regulador que estipula:

«a si se trata de un vino hay que ver qué variedades intervienen, en qué proporción, cómo debe ser el proceso de vendimia, de fermentación, de envejecimiento, de lo que sea». Entonces, esa es una necesidad, pero que tiene un problema, ya que fijar o caracterizar puede suponer un riesgo para la variabilidad. Justamente esa es una de las cosas que hay que gestionar, no sé si con sentido común o con qué.

### **Estrategias de patrimonialización**

Hay múltiples estrategias de patrimonialización alimentaria y culinaria del caso catalán europeo. Estas van desde rescates hasta premios. Uno podría preguntarse por qué esta temática se aloja en el Ministerio de la Cultura y no en el de Industrias o el de Salud. Mi opinión es que debería estar en el de Agricultura y Ganadería o en el de Turismo.

Uno podría preguntarse, también, por qué siguen apareciendo denominaciones protectoras para un producto (en el sentido amplio) o proliferan las certificaciones, hoy un gran negocio. Tengo un alumno que está haciendo su tesis en Estados Unidos, al que le dije: «oye, hombre, si te haces con una certificación de la comida mexicana mañana te harías millonario, porque tú tipificas, y certificar es poder». Pero, evidentemente, las tierras que se acogen a estas determinaciones, lo hacen para proteger los productos y los productores, así como al usuario-consumidor, sobre todo cuando producen en cantidad para evitar imitaciones. Por ejemplo, al que produce un tomate que le cuesta muchísimo esfuerzo y también una planta para producirlo, hay que protegerlo, y, al consumidor que paga eso por el tomate, pues que se le garantice que ese sea por el cual él ha pagado un precio determinado.

### **El caso de España**

En el caso español, es el Ministerio de Agricultura el que se hace cargo de esta temática. A continuación, daré un ejemplo de estrategia. La ternera gallega cuenta con una Denominación Geográfica Protegida que se aprobó el año 2000, precisamente el año de las vacas locas en Europa, por lo que la carne decía «ternera gallega, la carne con carnet de identidad». El Consejo de Carne de Ternera Gallega ampara exclusivamente a terneras nacidas, criadas y sacrificadas en Galicia, de nuestra raza y clima, que propicia excelente forraje para los animales haciendo de esta una carne única y muy apreciada en Europa. La ternera gallega es un producto con historia, que gana significado y una fuerza tremenda. Ahora, también vemos una obsesión que agarran algunos por si encuentran un documento que diga que tal

sabor o tal cosa ya se apreciaba en el siglo xvii o xv o xiv, que el rey tal ya lo pedía, etc. Hay muchos ejemplos de esto.

A nivel de Cataluña últimamente, pero también de otros lugares, en los últimos años proliferan actos o formas de valorización por decir productos agroalimentarios o culinarios o jornadas gastronómicas, por ejemplo. Tanto en España como en Chile, los menús y todo estaba en francés hasta los años 1940 o 1950, pese a que existe una cocina española. Actualmente podríamos decir que la cocina española se dividió, pues en España hay 17 autonomías al igual que ustedes tienen 15 regiones y no hay una que no tenga su propia receta. Pero no solo eso, pues hay muchas de ellas que están divididas por comarcas, y no hay una que no tenga su libro de recetas. De ahí que este año el gobierno catalán haya elaborado un plan de notoriedad del patrimonio gastronómico. Esto es reciente, y el primer paso que proponen es el de la elaboración de un catálogo del patrimonio gastronómico. Puede ser desde inventarios —que ya los hay— de productos de la tierra, que pueden ser embutidos, un queso, un vegetal, una raza animal, pero también festividades y costumbres. La idea es a partir de ahí definir —esto está en la elaboración de momento— el papel que debe cumplir el Estado y los gobiernos, el cual debe estar orientado a alentar y financiar estos proyectos. En cualquier caso, se trata de definir acciones orientadas al territorio. En el plan gastronómico el territorio, o los territorios, tienen que jugar un papel fundamental debido a la localización. Es necesario aproximar productores a consumidores, ya que esa distancia es la que hace que ciertos bienes alimentarios más patrimonializables estén en manos de gente poco valorada o personas que tal vez valoran el producto, pero no al productor. También hay que habilitar canales de comercialización diversos.

### **Amenazas de la patrimonialización**

Siempre hablamos de la patrimonialización como algo bueno para los productores, los productos y usuarios-consumidores, pero no todos los productos o productores quieren ser protegidos, ya que en muchos casos la patrimonialización tiene un costo, y no necesariamente uno económico, sino de normalización y estandarización. Ahí juegan un papel muy importante en Europa, no sé acá en Chile, las normativas sanitarias. Por un lado, a quién se le podría ocurrir criticar una normativa que busca preservar la salud de los consumidores, pero, por otro, estas normativas homogenizan y estandarizan productos que son variables por definición. Entonces, los alimentos o productos que valoramos porque los apreciamos, son de bue-

na calidad y sabrosos, están amenazados porque podrían no cumplir esos requisitos sanitarios.

Otra cuestión es lo que podríamos llamar la «banalización de lo local», que es cuando lo local está de moda. Por ejemplo, cuando México quiere que los turistas se lleven adhesivos piensan, fundamentalmente, en su comida. Bueno, no sé si eso es banalización o reconocimiento, no lo sé. Otro ejemplo es el de un gran mall que en su tercer piso tiene 24 establecimientos, diríamos de localización, donde encontramos *sushi*, tapas españolas, *cassoulet* francés, entre otras. Es decir, 24 cocinas bien diferenciadas, donde podemos elegir qué comer o mezclar lo que comemos, por lo que no es necesario que nos pongamos de acuerdo si nos gusta la ensalada a la chilena o la fresca, cada uno con su bandeja, nos sentamos juntos y compartimos. Y sabemos que en castellano lo compartido bien sabe. Las cocinas locales están de moda y las encontramos en cualquier mall.

La descontextualización de los bienes patrimonializables también puede ser vista como un peligro, dado que muchos productos o recetas están relacionados a una actividad, a una fiesta, y nosotros podemos recuperar el producto, pero no vamos a recuperar la fiesta así como así. Otra cuestión cuando hablamos de patrimonio es que estamos enfrentados a una lógica político-cultural de reconocimiento o cuestiones identitarias, pero también con el aprecio y el precio. Aprecio sería sin precio hasta cierto punto, hay cosas que no lo tienen. Pues, bien, obviamente, como es una oportunidad de negocio, hay actuaciones que muchas veces se siguen por una lógica político-cultural que están amenazadas por cuestiones de mercantilización.

Finalmente, está la temática de la sostenibilidad de los patrimonios alimentarios. Aquí pongo tres frases que escuché en el encuentro del mes de septiembre. Una de las dificultades es el relevo generacional; ¿quién va a sembrar aquí, si solo quedamos unos cuantos? Es un problema. Porque a lo mejor recuperamos el espárrago, ¿pero y los viejos? Otro: cultivos que sean rentables, porque al fin y al cabo seas campesino o industrial, todo el mundo tiene que cobrar. Y, otro: nosotros somos hijos de la madre tierra, pero la madre tierra no es nuestra, aquí volvemos a la expansión, al crecimiento de las grandes empresas, al monocultivo y al empequeñecimiento progresivo de lo que podríamos llamar la pequeña agricultura familiar y a otra amenaza: la urbanización. Cada vez es mayor el porcentaje de personas que viven en ciudades. Fíjense que Chile es uno de los países con mayor porcentaje de población urbana: 87% contra un 13% de población rural. En España es de 79% versus 21%. Hablamos de que valoramos la proximidad del circuito



corto y no vamos a matar de hambre a la gente de las ciudades. Entonces, ese crecimiento urbano, que parece imparable, es difícil de rescatar. Esta es una amenaza muy fuerte, quizás la más fuerte.

### **Algunas reflexiones finales**

Para finalizar, quisiera dejar algunos o ejemplos y reflexiones. El caso de la quinoa es pertinente. ¿Cuáles son los límites o las fronteras interiores y exteriores de este producto? Bolivia, Chile, Perú, ¿quién es más relevante en términos de patrimonio culinario? El intercambio de la costa con los Andes es antiquísimo no sé si tendrá 13 mil años, pero intercambio entre papas y pescados siempre ha habido. Pero, cosa curiosa, comida de indios también, ahora se ha puesto de moda y uno encuentra quinoa en cualquier supermercado o farmacia (eso es interesante,), porque tiene unas propiedades fantásticas, total que la quinoa, en los últimos años, ha visto subir su precio de 15 a 250 soles en Perú. ¿Qué quiere decir? Básicamente, que los que tenían a la quinoa como un alimento habitual, tradicional, propio, ahora no lo pueden pagar. ¿Qué va a pasar? La quinoa será patrimonio de la humanidad por razones nutricionales y los que la han cultivado durante siglos se quedarán sin ella. No vamos a tocar el caso de la papa. En el caso de la alta cocina boliviana, la Paz tiene ahora un restaurante con estrellas Michelin, que son dineros daneses que se han dedicado a recuperar recetas tradicionales e indígenas. Es interesante, diríamos que la alta cocina gusta, sea por ideología, por valores o por diferenciación.

Bueno, digamos de esta cuestión, pues hablamos de límites porosos y también de mestizajes nuevos, entre la alta cocina y la cocina indígena en franca desaparición. Es una dialéctica muy interesante de seguir. La sangrecita, hecha de sangre fundamentalmente, resulta que en muchas comunidades peruanas de los Andes tienen déficit y entonces una ONG se da cuenta y recupera la sangrecita e incluso hacen un producto nuevo de harina para que pueda combinarse en recetas.

Finalmente, quiero decir «sopas del pueblo uníos». Esta es una fiesta con la que se celebra en Barcelona un festival donde cada localidad hace su sopa y las cuales son todas muy parecidas. Que es lo mismo declinado en formas diferentes, qué iguales que somos en todo el mundo y qué distintos podemos parecer y cómo esa igualdad y esa diferencia da lugar a intercambiar, porque lo compartido bien sabe.

## Historia y patrimonio alimentario del norte de Chile; cocinas indígenas, pampinas y de las colonias europeas

168

VIVIAN GAVILÁN VEGA

Licenciada en Antropología en la Universidad de Chile; obtuvo su maestría en Antropología en la Facultad latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), en Quito, Ecuador. Es académica de la Universidad de Tarapacá y experta en temas relacionados al patrimonio del norte de Chile.

A partir de un estudio realizado en los años 2009 y 2010 en la actual región de Tarapacá, se desprende que la alimentación y las cocinas se comprenden si conocemos los sistemas culinarios en sus dinámicas sociohistóricas. Es decir, podremos acceder a sus contenidos si entendemos los procesos históricos en los cuales las personas, mujeres y hombres, viven.

Las características geográficas de la región determinan ecosistemas específicos que han sido aprovechados por las diversas poblaciones humanas. Estas los han articulado a través del intercambio y/o la instalación de colonias de productores con el objeto de complementar los recursos y enriquecer la dieta. Cada uno de estos ecosistemas propicia actividades económicas específicas; en zonas altas o puna se desarrolla la ganadería de camélidos y la agricultura de papas y quinoa. Los valles son ricos en maíz y otros productos agrícolas. La costa, con sus recursos marítimos. El manejo tecnológico que se requiere para enfrentar el medio ambiente desértico es de larga data y ha sido una estrategia de gran relevancia para el desarrollo de diferentes culturas y sociedades con distintos niveles de complejidad.

Al escudriñar en las memorias de mujeres y hombres de Tarapacá, identificamos las tradiciones culinarias que se entrelazan en el devenir de los 13 mil años que registran los arqueólogos e historiadores.

Los datos acopiados recogen las huellas de esta historia. Es posible identificar la larga tradición de las colectividades de pescadores, la de los valles y altiplano que hoy nos entregan los descendientes de los pueblos

originarios; la de la pampa, que emergió a partir de la diversidad cultural de la clase trabajadora; la de Pica, como expresión sincrética que aún tiene en la memoria la lógica del intercambio de los diversos ecosistemas; criolla y moderna. Son las continuidades de las tradiciones culinarias de larga data, aquellas que nos distinguen del sur. Son las apropiaciones que hemos hecho de la cocina europea, asiática y la fuerte influencia de la cocina del centro del país las que nos distinguen.

El registro de las comidas —cotidianas y festivas— nos permitió develar continuidades transformadas. Por debajo de las capas de las múltiples tradiciones culturales es posible observar ciertos patrones que persisten a través del tiempo. Por ejemplo, desde inicios del siglo xvii, el *sancu* o *cocho* forma parte de nuestro acervo culinario, pero no es el mismo plato el descrito por los cronistas españoles que aquel que nos describieron los entrevistados que se adscribieron como aliancinos, es decir de la desaparecida oficina salitrera Alianza, o el que saboreamos hoy. Ha ido cambiando en su forma de preparación, en su acompañamiento; ha cambiado, sobre todo, su contexto social; ya no es un alimento sagrado, se ha secularizado.

Asimismo, tengamos en cuenta que ciertas preparaciones casi no se realizan, pero persisten en la memoria. Es el caso de la *kispiña* descrita en Pica. Si bien forma parte de las elaboraciones locales de pan, la combinación de harina (de quinoa, maíz o trigo) con sangre de llama y verduras, no parece estar vigente hoy. A inicios del siglo xvii los jesuitas hablan de mazamorra con sangre de carneros líquida o espesa. Ha persistido, sin embargo, el tipo de cocción en olla, mediante vapor, sobre una cama de hojas de achira. De esta manera se prepara hoy un tipo de pan de harina de quinoa, llamado *mukuna* en el altiplano, o *piringo* en Chiapa.

En lo que a los recursos del mar se refiere, la evolución en las modalidades de preparación se halla presente en la cocina de las familias de pescadores. Las recetas vernáculas tienden a localizarse en un grupo reducido de pescadores, cazadores y recolectores. En tanto que algunas de ellas se han extendido a una población más amplia. Por otra parte, vemos que la población aymara hablante del siglo xvii incorporaba varios términos para referirse al consumo de pescado. Si bien los peces y algas de río siguen presentes, ocupan un lugar marginal en la dieta de vallesteros y puneños. Aun así, el proceso de deshidratación y salado del pescado es reconocida.

En síntesis, las cocinas locales identificadas son: la tradición de los pueblos originarios, la cocina piqueña como emblema de Tarapacá, la mixtura pampina, el Iquique moderno que adopta elementos europeos y asiáticos.

## Pachamama y Achachilas. Su legado en el arte de preparar los alimentos en los pueblos originarios

Los pueblos originarios son poseedores de un conocimiento y manejo tecnológico de gran valor e importancia para la vida en zonas áridas. El manejo del agua, el desarrollo de la agricultura y la producción de alimentos constituye un legado histórico transmitido oralmente de generación en generación, a través de la práctica, especialmente de las mujeres. Los procesos de modernización-colonización, como las crecientes tasas de urbanización de la población de origen indígena, la discriminación a sus estilos de vida, la preeminencia de la lengua castellana como medio de comunicación cotidiana, el reemplazo de las técnicas de molienda, entre otros, conducen hacia la pérdida de este importante patrimonio.

Las nobles sopas, mazamoras y pucheros forman parte de la comida necesaria, *lawá o lawita*, con harina de maíz o de quinoa con chuño, carne y papas. En su forma primaria no contiene cebolla, ajo, orégano, ají, ni comino. En la modalidad moderna, se agregan estos ingredientes bajo el formato de sofrito en aceite o grasa. *P'isqi* en el altiplano es una sopa espesa de quinoa de buena calidad. *Wallaxiña o thimpu* es un hervido o puchero en Isluga, cuya base es un caldo de carne con sal y ají, al que se agregan papas enteras. La carne y la papa se sirven aparte con chuño, *phisara* o arroz para acompañar. El puchero mamiñano incluye mote de maíz, zapallo, zanahoria, cole y *chuñu*. Se sirve con cilantro encima y se acompaña con pebre de locoto. La *qalapurca*, forma de preparación al parecer colonial y traída de Potosí, fue adoptada para curar los cuerpos cansados e intoxicados con alcohol en honor a los dioses para agradecer sus ofrendas de maíz y carne de llama.

Como segundo o fondo, la fiel *phisara* o quinoa graneada. Se sirve sola o como acompañamiento de carnes y guisos. *jallpa*, en Isluga, es un segundo preparado con pan y carne desmenuzada. En otras comunidades se sirve en fiestas, pero es de papas molidas. En valles las habas secas guisadas son recordadas como comidas de chacra. En Mamiña la *phatasqa* se halla en el centro de la identidad local. Se trata de una variación del plato generalizado en la zona atacameña y otras comunidades andinas. No se podría dejar de lado el emblemático picante de conejo que se extendió a gran parte de la población tarapaqueña. *Ch'uñu-phuti*, la papa deshidratada y guisada, sola o como acompañante de los platos descritos, es un referente colectivo.

La *watia* es un festín colectivo que persiste en Isluga para saborear las delicadas papas recién cosechadas. Puede acompañarse con carne, la que se asa lentamente sobre piedras calientes en un horno en la tierra, cerca de

la chacra. Para reafirmar el sabor de las papas se agrega *p'asa*, una especie de arcilla, que se recoge en las orillas de lagunas alto-andinas que vuelve a los tubérculos más sabrosos.

No se puede olvidar el plato que se comparte con los antepasados durante las festividades patronales o carnavales, momento llamado boda: *Phirri*. Asimismo, el indispensable ají, como ingrediente y/o como condimento. Una de las modalidades más comunes es el ají tostado, molido en piedra con sal y cilantro. El ají verde cacho de cabra, molido en piedra con sal y *sukutay* o *huacatay* (hierba aromática que no puede faltar en la cocina).

Se distinguen varias formas de preparar panes y bollos. *Piringo*, el que en Chiapa se sirve con queso blanco al lado, en la hora del té. *Muk'una* o bollo de harina de quinoa y grasa de llama. *K'ispiña*, galleta de quinoa moldeada con la palma. Derivado de la *muk'una*, hecho de la masa de quinoa en forma redonda. *T'anta*, pan frito en grasa o aceite (sopaipillas) o *kala t'anta*, asada en las brasas. Las humitas y tamales en los valles, herencia criolla.

La harina tostada de quinoa o *pitu*, se usa para preparar el *ulpo*, (agua, *pitu* y azúcar), bebida que acompaña el trabajo colectivo en tiempos de siembra o cosecha. El *pitu* con azúcar seco es la delicia de niños y niñas. Con esta harina se prepara el cocho.

A lo anterior hay que agregar la recolección de huevos y frutos de temporada. Las algas para aliñar picantes y los peces de ríos.

### **La tradición de la costa. Legado de los camanchacas, urus o changos**

Hoy la comunidad de pescadores y recolectores son contenedores de un conocimiento tecnológico de gran valor para la explotación de los recursos marinos y para la preparación de los productos que extraen. Son estos recursos la base de la dieta.

Los pescadores, cazadores y recolectores son conocedores de la fauna marítima. Para la cocina identifican y seleccionan exhaustivamente una gran variedad de tipos de pescados. Distinguen los peces de roca y pelágicos, cada uno de los cuales se prepara de una manera especial; aunque hay algunos que pueden ser utilizados en varios tipos de platos. Es el caso de la albacora, la corvina, el bonito, la cabrilla, la cojinova, el dorado, el atún. De igual manera ocurre con los mariscos y las algas. Otra característica especial de la comunidad de pescadores es el consumo total de los pescados, los interiores, los callos, los capachos, las cabezas, las mejillas y, en especial, las hueveras.

La tradición culinaria de la cocina de la costa determina que la cabrilla es al agua, el chupín es de congrio, la cojinova enharinada o arrebozada o esca-bechada, el pejesapo al jugo, el tomoyo en caldillo. La albacora a la plancha, el sargo frito entero. Los erizos y locos al natural; las jaivas enteras cocidas.

Otras preparaciones emblemáticas son los guisos. El picante de lapa y el guiso de luche con papas son los más comunes. Las cholgas, al vapor, los choritos, en caldillo.

Entre los platos fríos se hallan los peroles de mariscos en las rocas aderezados con limón. Los ceviches son emblemáticos, entre los que destaca el pejerrey al dedo. Otra modalidad, frecuente entre los pescadores actuales es pasar pequeños filetes de pescado crudo en salsa de soya como entremés. Adopción de la cocina china.

Los pescados envueltos, cocidos en fogatas de huiro, llamados *wateado*, acompañado con el té hervido en la misma fogata. Otra preparación son los quesos de pescado (de mono o albacora), como cecina para el lonche. Otra especialidad es los sánquches de pescado frito o de huevo de pescado.

Las familias del Colorado recuerdan con nostalgia las anguilas que se preparaban fritas para el lonche. No se olvidan las machas de Playa Brava o de Playa El Águila. Asimismo, el ceviche de jurel y el aristocrático cebiche de lenguado y papaniagua. Uno de los pescados más nobles es el acha.

### **Tradiciones culinarias de las trabajadoras y trabajadores del salitre: La cocina de la pampa**

La vida en los campamentos posibilitó la construcción de identidades de clase. Es esta la que eclipsa las lealtades locales y las nacionales (por lo menos hasta la crisis). La cocina de la clase trabajadora contribuyó de manera significativa a la configuración de lo que hoy se conoce como cocina pampina. En su mayoría inmigrantes provenientes del sur del país, de Bolivia, Perú y de los aportes europeos y de la colectividad china.

La particularidad de la cocina pampina deviene de un temprano distanciamiento del consumidor con respecto al proceso completo de la producción de alimentos y la internacionalización de los productos básicos. Se importan alimentos de ultramar, del noroeste argentino, de oriente y del sur del país.

Los pampinos de hoy perciben su alimentación de ayer más diversa más abundante y de mejor calidad que la existente en la actualidad. Los platos producidos en las casas, cantinas, pensiones, ranchos o sindicatos durante los períodos de huelgas constituyen un referente identitario.

Los productos básicos son las menestras, las harinas y la carne de vacuno y algunas carnes blancas como la gallina, el conejo y, en algunas familias, los pichones y los cuyes. Las carnes rojas se expendían en la pulpería y las menudencias en los mercados chinos. Distinguían carne de primera para bistec, de segunda para guisos, carbonadas y estofados de cocción lenta y los huesos para cazuelas, caldos y sopas.

Un plato emblemático son las costillas preparadas como estofado, arvejado (con arvejas en conserva) o fideos guisados. La carne mechada en tiempos de fiesta. Los interiores bajo el formato de picantes o guisadas con arroz graneado. Los porotos bayos con zapallo, que se preparaban con fideos con mote de trigo. Una de las modalidades comunes es el menestrón cocinado con verduras o luche, las arvejas partidas, las lentejas, los garbanzos guisados con arroz graneado.

Las preparaciones de las harinas se realizan de acuerdo al tipo de beneficio. La harina flor se debe tostar para guisarla como sanco. Si se trata de maíz, como chuchoca, se guisa del mismo modo. Cuando es tostada se guisa directamente como sanco. Generalmente se prepara el plato con un bistec.

Las causas o causeos acompañaron y acompañan a las familias para compartir con los amigos, en casa, bares y fondas de los pueblos del desierto. Los más populares son los de pata de vacuno o cerdo, de charqui de carne de llamo, de malaya, salpicón de pata con cebolla, de conservas.

Los *sánguches* son la merienda preferida hasta hoy. De tradición del centro del país, de carne frita y cebolla frita, de mortadela en pan batido caliente. De carne mechada en colizas de manteca, mantequilla con aceitunas, de arrollado de chancho criado en las oficinas. No se olvida por ningún motivo, el de albacora. Se acompañan con un tazón de té de hoja remojado con hierbas aromáticas como el cedrón o hierba luisa en el desayuno o al atardecer, para *la choca* de los trabajadores (en jarros de lata).

### **La cocina piqueña: emblema tarapaqueño**

La historia del oasis más importante de la región registra la complementariedad de recursos con los sectores más altos, de la sierra y el altiplano. Sus antiguos habitantes poseían sistemas de regadíos y andenerías para el cultivo de maíz y quinoa, aprovechando las aguas que bajan por las quebradas durante la época de lluvias estivales en las zonas cordilleranas. Recolectaban, también, frutos de algarrobo y tamarugo y cazaban animales silvestres. También explotaron los recursos marinos, tarea para lo cual poseían pequeños enclaves en el litoral, cercanos a fuentes de agua.

Núñez (1985) argumenta que los estudios arqueológicos muestran asentamientos preincaicos, del llamado complejo Pica-Tarapacá. Esta población había realizado obras hidráulicas de represas y canalización, dando origen a las chacras originales, en especial en los terrenos bajos y amplios entre matilla y el valle. Era en estos tiempos un valle maicero con cultivos suplementarios de ají, porotos, calabazas, zapallos, arboledas de chañares, algarroba y manantiales con totora, cuya producción excedentaria se movía a raíz de sus traslados tanto litoral como hacia el altiplano a través del tráfico caravanero de llamas.

En la actualidad, Pica es la localidad en la que sus habitantes, aquellos que se consideran piqueños de tomo y lomo, expresan un gran arraigo territorial; son poseedores de una tradición culinaria que reúne la Gran Historia Regional.

La memoria piqueña registra los pucheros con carne de llamo, zapallo, papa, repollo, cole, apio: las verduras del fértil valle de Quisma. Los sancochos, a los que se le agrega chuño. Ambos platos deben acompañarse con una salsa de ají con *huacatay*. Las menestras —lentejas, porotos, garbanzos o *arvejitas*— preparadas con un sofrito rojo para servir las con arroz graneado, acompañadas con un plato grande con cebollines, tomate y ají verde. El cuy guisado bajo el formato de picante, a las brasas o frito y acompañado con *phisara*, papa, mote o chuño, está presente como un plato de sus antepasados.

Los panes, empanadas y dulces para el té forman parte de la gastronomía local. La *k'ispiña*, pan de harina con verduras y sangre de llama, nos recuerda las antiguas recetas tarapaqueñas. Las empanadas piqueñas de pino, ají cacho de cabra molido y queso de chanco, horneadas. Destacan los dulces en la identificación de la tradición de la cocina local. Los bizcochos, el pan dulce, las condesas, los alfajorcitos, las tortillas de maíz blanco de las quebradas, las rosquetas de Matilla, los picarones, los buñuelos.

Las canastas de frutas de la temporada, como las peras de pascua en noviembre, diciembre. La uva, guayaba, mangos, el capulí son el corazón del generoso oasis.

### La cocina iquiqueña

La cocina iquiqueña articula componentes de todas las cocinas locales. Sus continuidades y transformaciones han derivado en lo que hoy comemos (la mayoría) cotidianamente y en las fiestas. Se ha forjado sobre la base de la interacción de colectividades con una gran profundidad histórica, como



son los pueblos originarios, los colonos españoles y los colonos de los siglos XIX, XX y XXI. La extensa población asiática y afro tarapaqueña aportaron, también, importantes técnicas de preparación que se precisa investigar.

Las identidades locales en Iquique apelan a los orígenes de sus antecesores: somos croatas, ingleses, italianos, pampinos, sureños, chiapeños, etc., van sumergiéndose a lo iquiqueño, sin eclipsarlas del todo.

En Iquique se mantiene la predilección por las sopas, sudados, chupines, ahogados, caldos y caldillos. También por las cremas y carbonadas; cazuelas y ajiacos. Las sopas son preparaciones acuosas que se preparan a partir de productos básicos de bajo costo, por ejemplo: sopa de pan, de cebolla, principalmente la tradicional sopa puérpera (para restaurar el cuerpo de las mujeres parturientas). También hay sopas secas, entre las que destacan las de pantrucas y las de fideos guisados.

Los pescados fritos, a la plancha o al vapor, sintetizan múltiples tradiciones, entre las que destaca la asiática. Estofados o bajo el formato de albóndigas, acompañó la mesa de iquiqueños e iquiqueñas durante el siglo XX. No se olvida la albacora ni el mono. El pescado escabechado, con arroz graneado o papas cocidas. El histórico ceviche, los pejerreyes al dedo, los erizos al matico.

Los picantes de mariscos, especialmente el de lapa, aún están presentes en el menú semanal. Las lapas arrebozadas son un referente identitario. El arroz con almejas en sus conchas es un fiel compañero de la mesa cotidiana. Los guisos de cochayuyo, de luche, porotos con luche. Una de las peculiaridades que presentan las menestras es acompañarlas con una presa de pescado frito.

La importante salsa de soya casera preparada en casa con base en un caldo de locos y lapas, al que se le agrega vinagre, azúcar quemada y se condimenta con sal, no puede faltar para elaborar una gran cantidad de platos.

Entre los platos de fondo más recordados se hallan los tallarines con pichón. Sin embargo, los tallarines al pesto o con salsa de tomates con hongos secos continúan deleitando a las nuevas generaciones.

Las papas a la huancaína siguen simbolizando la fiesta. En cumpleaños, años nuevos u otras celebraciones no puede faltar para acompañar carnes rojas, aves o pescados.

Los descendientes de italianos reconocen como propias las sopas livianas: consomé de pollo, caldo de fideos. Las sopas espesas: menestron, caldillo de congrio, caldillo de tomooyo, carbonada. Entre los pescados: la cojinova escabechada, el pescado al vapor, la albacora frita, los huevos de

pescado, el cochayuyo. Los mariscos los consumen como picante, pastel de erizo, tomatacán, guiso de acelga, fritos de verduras, zapallo italiano relleno. Las pastas son consumidas como espagueti, fideos al pesto, fideos con pichón, charquicán, guatitas con arroz.

Carne de vacuno: bistec a lo pobre, carne mechada, asado al horno, papas rellenas, ensaladas.

### **Postres y bebidas**

Frutas: peras de pascua al jugo, jugos de membrillo, manzanas cocidas, durazno en conservas con crema Nestlé.

De leche: arroz con leche, leche asada, agua de arroz, horchata.

### **La cocina de las familias de ascendencia croata**

Sopas livianas: cazuela de tomate.

Sopas espesas: chupín de congrio

Pescado: pescado a la parrilla (cabinza, cabrilla), albacora frita, pescado lesó, (al agua), risotto, lenguado relleno con espinacas, *brudette*, sardinas saladas.

Otras carnes: guatitas con salsa en embutido, croquetas de distintas carnes.

Pastas: tallarines con salsa de tomate, lasañas, tallarines con pichón, *goulash* de carne.

Legumbres: porotos con caldo de pescado, guiso de acelga con caldo de pescado.

Ensaladas: lechuga con un poco de sal, aceite de oliva.

### **Postres y dulces**

El *pachorate*, *strudel* de manzanas y ciruelas, *crustule*, compota de manzanas, mermeladas de uva, de naranja, de higos, dulce de membrillo, de mango.

### **La cocina de las familias de ascendencia inglesa**

*Pie* de riñones, *pie* de verduras, *roast beef*, *plum*, *pudding* de carne.

Sémola con leche, con pasas, avena con leche, galletas, queques.

### **Mermeladas, mieles.**

Tortas, merengue, mermeladas de naranja, de ciruela, de zanahoria, de guayaba, de guinda.

*Plum pudding, apple dumpling, licor de naranja, sponge cake.*

### **Especialidades culinarias tarapaqueñas**

La cocina tarapaqueña es contenedora de una diversidad de cocinas locales. Articula las diferentes prácticas gastronómicas actualmente existentes en el territorio que hoy la comprenden. Se trata de cocinas producidas por una diversidad de colectividades que buscan distinguirse a través de un fuerte sentido de pertenencia a tradiciones culinarias específicas. Las personas y sus grupos enfatizan las continuidades y tienden a invisibilizar las transformaciones. Sin embargo, no hay tradiciones esenciales, todas son amalgamas de diferentes vertientes que se han solidificado a lo largo de la historia. Pero, es precisamente la voluntad de distinción de las y los pueblos originarios (aymara, chipaya; o Chiapa, Isluga, Mamiña, etc.), de los persistentes pampinos, de los reducidos changos modernos, de los modernos iquiqueños, etc., la que otorga identidad y alteridad a las tradiciones culinarias locales.

Tarapacá, como región sociocultural, tiene una cocina, la que se constituye a partir de elementos que trascienden el nivel local. Identificamos ciertos principios básicos que perviven a través de las generaciones y que nos distinguen hoy del norte, del sur y del oriente, pero sigue siendo una variante de la gran tradición andina y una variante de la tradición criolla nacional y vincula la cultura andina con las culturas del centro sur del país, de oriente y de la Europa moderna.

Existen alimentos básicos, técnicas de preparación y condimentos que nos han acompañado por largos períodos; cada generación ha aportado o quitado algún elemento, pero la creatividad y los nuevos escenarios no han borrado las huellas del pasado que nos especifican.

Por detrás de cada receta reseñada por las y los entrevistados subyacen técnicas de preparación que caracteriza la cocina tarapaqueña: carnes, pescados o mariscos y hortalizas horneadas en piedra o *wiro*; carne y pescado deshidratado y o salado; carne y pescado cocido y desmenuzado. Papa, maíz, quinoa, trigo, tostado, pelado y chancado; papa machacada. Ají (varios tipos) o locoto como ingrediente para hervir o freír carnes o pescados, salsa de soya o *p'asa* para darle sabor y deleitar los paladares. Pero el lugar en el que es posible observar la evolución de la cocina tarapaqueña es, sin

lugar a dudas, en el uso de los condimentos básicos que producen las especialidades culinarias de este generoso territorio. Desde las vernáculos a la moderna vemos:

<b>Cocinas vernáculos</b>	AjÍ y locoto, huacatay para sazonar el arte del buen comer.
<b>Aportes de Ultramar</b>	Comino y palillo (cúrcuma de la selva) para el aderezo amarillo, necesario para picantes y otros guisos.
<b>Aportes del sur del país</b>	Comino y palillo (cúrcuma de la selva) para el aderezo amarillo, necesario para picantes y otros guisos.
<b>Aderezos modernos</b>	<p>AMARILLO: se mezcla ajo rostizado, cúrcuma, comino, ajÍ amarillo molido.</p> <p>ROJO: igual que el anterior, se reemplaza la cúrcuma por ajÍ de color</p> <p>NEGRO, el gran aporte oriental con salsa de soya (sillau), que acompaña el jengibre-kion y cebollín.</p>

Uno de los aspectos notables de los resultados de esta investigación tiene que ver con las pistas que entrega el uso de los condimentos. Los sofritos, proceso básico en la elaboración de los platos durante todo el siglo xx y en la actualidad, no forman parte de la cocina de las colectividades menos modernas. Este es el caso de las familias altiplánicas con menores niveles de integración a la cultura de las mayorías, lo cual se relaciona directamente con menores niveles de escolaridad. En el otro extremo, es decir, en las colectividades más integradas a la sociedad moderna, y por ende más cosmopolitas, la condimentación tiende a integrar (fusionar) material de todo el mundo. Las comidas diarias de la mayoría de los tarapaqueños de hoy siguen utilizando tres tipos de aderezos característicos de la cocina regional: amarillo, rojo y negro (ver tabla). Es posible argumentar que en ellos se sintetizan las formas específicas de saborizar los alimentos y aromatizar los hogares tarapaqueños. De esta manera, sería importante continuar las investigaciones dirigidas a reconstruir la historia de los aderezos.

El arte de preparar los alimentos es solo uno de los momentos de la cadena de la alimentación. En conjunto, este proceso incluye la explotación de los recursos naturales, las técnicas de obtención de los ingredientes y las modalidades de preparación.

Tal vez uno de los argumentos más relevantes para tomar medidas para la preservación de las tradiciones culinarias, es que la comida se ha transformado en un componente central de las identidades locales. Hoy es el centro y motor de cohesión, que se expresa fundamentalmente en las festividades religiosas. Los platos y las bebidas festivas forman parte del calendario ritual y van acompañados de música que ofrece un contexto social que facilita la configuración de sentimientos comunitarios, sentidos de pertenencia que otorgan bienestar a las personas y colectividades y, en consecuencia, salud.

Otro aspecto clave para tomar conciencia sobre la importancia del patrimonio cultural inmaterial, es que las tradiciones culinarias de los pueblos originarios incluyen además la mantención de la lengua, un aporte conceptual central para el manejo de los ecosistemas de la pampa, valles y altiplano. Pero las familias de origen indígena de hoy han ampliado sustantivamente su dieta. Incorporan la cultura culinaria de las mayorías por diferentes vías. Las comunidades de valles iniciaron este proceso con anterioridad a las del altiplano. Estas son las últimas en integrarse a la modernidad alimentaria.

## Referencias

Núñez, L. (1985). Recuérdalo, aquí estaba el lagar: la expropiación de las aguas del valle de Quisma (I Región), en *Chungará* 14:157-167.

Arqueólogo e investigador iquiqueño. Estudioso de la gastronomía de la zona.

Desde el punto de vista de la investigación arqueológica, lo que nos interesa destacar es lo que ha sido el patrimonio alimentario de Tarapacá desde este tipo de registros, para dar una mirada a los contextos coloniales y del tiempo republicano. La arqueología histórica es una rama dentro de la arqueología que utiliza dos fuentes: por un lado, la material, y, por el otro, el uso de las fuentes escritas para contrastar los datos. En este contraste de análisis uno puede hacer una triangulación, ya que desde las evidenciadas del registro de las fuentes hay cosas que aparecen ocultas. En el caso del patrimonio alimentario, y de las prácticas asociadas a la vida doméstica de las familias del siglo XVIII y XIX de Tarapacá, se puede apreciar que hay personajes que también se ocultan, así como la vida doméstica.

Todo lo que ocurre en la cocina en esos siglos, no es público, es algo que está muy dentro de la élite de Santiago, por lo tanto, todo lo que produce eso va quedando en lo que comían. Esto, tomado de la idea de que la arqueología nos permite a través de las inferencias explicar esta realidad social de los grupos humanos del pasado.

### **Iquique desde la arqueología urbana**

Quiero presentar brevemente dos casos de estudio de la ciudad de Iquique desde la mirada de la arqueología urbana a los contextos domésticos de los iquiqueños del pasado.

El primero hace referencia a un sitio que fue hallado en la calle Bolívar, cerca de la calle de la Catedral. Lo interesante es que es un sitio que ha tenido una secuencia ocupacional histórica: republicana peruana, chilena,

[7]



[8]



181

colonia chilena, y también tiene restos prehispánicos. Aparece también un cementerio asociado a lo que es el período formativo. Sobre este período hay toda una ocupación del subsuelo que nos habla del poblamiento de la ciudad de Iquique. [7]

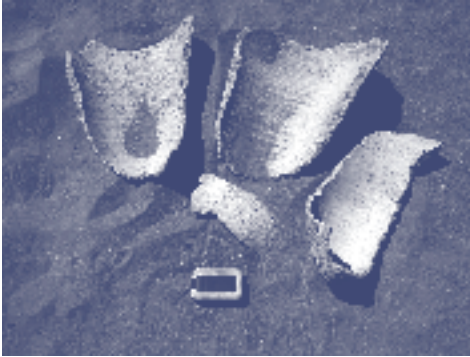
Aquí aparece, entonces, una lectura de contextos arqueológicos desde la mirada más urbana. En la imagen podemos ver los restos del cementerio y de las tumbas. La secuencia para los arqueólogos da cuenta de cómo se mezclan los períodos de ocupación y todo lo que podemos leer de esos contextos a través del estudio de la materialidad que ahí existió. En el mismo sitio hemos encontrado monedas del tiempo del Perú, lo cual nos habla de la sucesión de la ocupación del casco histórico.

El otro caso, está en la plaza Condell de Iquique, donde ha aparecido una tumba asociada a un desagüe vinculado al edificio de la República en la época peruana. Ahora ahí hay un comercio minorista, pero antes se ubicaba el mercado de Iquique, que viene del período colonial. [8]

En el proceso de descubrimiento de este bulto, vimos que nos hablaba de algo que se había creído que era parte del sistema de desagüe de la ciudad, y que nos revela que viene del período chileno y no de la República del Perú. Esto cambia la visión de que había una pésima o mal manejo de las aguas grises y los desechos asociados, los cuales están relacionados al consumo de alimentos cercanos al mercado.

Aquí, en definitiva, podemos ver los segmentos u objetos que nos hablan del pasado a través de un análisis de materiales asociados a estas costumbres, a este habitar y a este comer.

[9]



### Fragmentos encontrados y posibles análisis

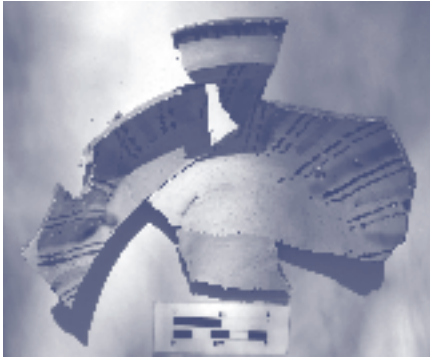
En la imagen [9] vemos parte de los fragmentos que hemos encontrado en estos sitios. Se trata de elementos que podemos ver también en otras regiones, como Tarapacá o Arica y Parinacota, donde aparecen copitas que funcionan como contenedores en la época colonial, y que ya se ocupaban en los siglos XVI y XVII. También hemos encontrado botijas, lo cual tuvo su razón de ser por su vinculación al valle de Pica, y a la elaboración de vino en esa zona. Esto nos habla de un consumo de vino temprano, no solo en las iglesias, sino que también asociado al consumo de los pueblos coloniales tempranos de Iquique y Pisagua, y al contexto salitrero temprano, donde también aparecen estos fragmentos.

También hemos trabajado con documentos de la época. Por ejemplo, encontramos un extracto de un juez de mina del siglo XVIII, llamado O'Brien, quien dice: «carece este puerto de agua y la que debe tener dulce la debe conseguir desde Arica y la salubre desde la quebrada de Pisagua. Esta es tan salubre que se bebe solo a falta de la dulce y se vende a cuatro reales la botica. La de Arica se vende a 8 reales y muchas veces a 12.

Otro de los elementos que aparecen en estos contextos vinculados a la época colonial y sus planos, es la llamada «vajilla hispana y americana». Como bien dice su nombre, la hispana viene de Europa y llega con los primeros conquistadores. Su uso se mantiene dentro de las familias más acomodadas, las que tienen la posibilidad de traerlas y tenerlas en su casa. Esto nos permite recordar las cosas que se guardaban en las casas de nuestras abuelas y que solo se ocupaban en ocasiones especiales, ya que estaban



[10]



[11]



183

en vitrinas. Lo mismo ocurrirá con estas lozas que cuesta mucho traerlas. Para eso hay una respuesta americana y los alfareros nativos aprenden estas técnicas principalmente la del pintado, apareciendo la iconografía asociada a este tipo de cerámicas sobre todo en la zona centro sur americana. **[10]**

Esta son fotos tomadas en un contexto que nos habla de las costumbres de los antiguos arrieros y caminantes del desierto. Hace referencia a comer sentado, no sobre una mesa, sino que nos ubicamos en un sector y comemos con nuestros platos entre las piernas. Esa es la forma que nos permite hacer una lectura desde una perspectiva arqueológica para abordar la costumbre de comer. **[11]**

La mesa va cambiando durante el proceso del tiempo, y el cambio de la mesa colonial a la republicana es fuerte en Tarapacá. Acá los platos están en la mesa del obrero y de la familia acomodada. Aunque la loza de los obreros es particular, hay dos tipos, pero es loza, entonces eso es interesante para las historias del comer y beber.

En definitiva, la arqueología es la búsqueda de hechos y no verdades. Si quieren verdades, vayan a estudiar filosofía.

## Prácticas y reflexiones en torno al patrimonio

184

VALESKA LABORDE VARGAS

Chef profesional, encargada de Fomento Productivo de la Municipalidad de Camarones.

Mi participación el día de hoy, en parte, es resultado del congreso que se hizo el año pasado, donde nosotros participamos. Allí, se llegó a la conclusión de la necesidad de poder trabajar la gastronomía desde las regiones, por la diversidad que tiene el territorio y por las características que tiene cada una de las regiones del país.

Mi exposición hace referencia al aprendizaje que he tenido como chef comunitario, donde hemos podido participar con diferentes personas: cultores, dirigentes, comunidades locales como aymara, quechua y mapuche y, también, hemos podido conocer la gastronomía de otros territorios, tanto del norte como del sur.

En la actualidad, estoy a cargo de la Unidad de Fomento Productivo de la municipalidad de Camarones, unidad que tiene relación con la cultura, el patrimonio y el turismo, además de la agricultura y ganadería. A partir de este trabajo, hemos podido conocer el diverso patrimonio gastronómico de la región, posibilitando la puesta en valor en un programa que permite el desarrollo local tomando en cuenta la diversidad culinaria de acuerdo con la biodiversidad geográfica que nosotros tenemos en la comuna. Por otra parte, nuestro eje estratégico es abarcar la comuna en sus cuatro pisos ecológicos, trabajando en la implementación conjunta del patrimonio gastronómico.

Además, en el campo del aprendizaje culinario, hemos trabajado con mujeres y hombres sobre 50 años, así como con niños. Esto nos ha permitido tener una mirada mucho más amplia de lo que es el patrimonio gastronómico en el país.

### **La comuna de Camarones**

La comuna de Camarones tiene cuatro pisos ecológicos: costa, valle (dulce y valle salado), cordillera y altiplano. Por ende, es una comuna que tiene una diversidad de productos impresionante. Además, en la costa, está la caleta Camarones, que es donde se inició la cultura chinchorro hace 10 mil años, aproximadamente. Es una comuna que tiene un gran patrimonio gastronómico, arqueológico, religioso, histórico y natural.

Nosotros, como comunidad y municipalidad, tenemos varias festividades ligadas al tema de patrimonio gastronómico, las cuales vemos como un eje de desarrollo productivo para la comuna. Nuestra comuna es de escasos recursos, donde no tenemos agua potable ni alcantarillados, entonces estas festividades con gran afluencia de público son un instrumento para trabajar el tema de la gastronomía.

### **Fomento de la gastronomía y comercio justo**

Algunas iniciativas que tenemos son locales, por ejemplo, el primer fin de semana de febrero hacemos una fiesta gastronómica. Es una celebración que dura tres días y tiene más de 7 mil asistentes, se hace en el valle salado, donde tenemos maíz y queso de cabra de muy buena calidad. Por otra parte, también tenemos los carnavales que tienen que ver con una alimentación comunitaria. Próximamente haremos una vendimia, a la cual llegan cerca de 10 mil personas, donde encontramos una cantidad inmensa de cítricos, tales como naranjas, limones, guayabas y mangos. También tenemos vinos estatales que son el emblema del pueblo que se hace con la cepa país que trajeron los españoles hace 500 años. Además, es un vino que se sigue haciendo de la misma forma, sin alteración química, sin colorantes, sin preservantes, totalmente natural.

Asimismo, hacemos dos tours patrimoniales al mes en la comuna, para que la gente también pueda conocer el territorio. Está la fiesta del cordero, que es una celebración que nació el año pasado a raíz del trabajo de las comunidades en la localidad de Quiña. Esta fue la primera fiesta gastronómica que tuvimos en la región. También tenemos el «chinchorrazo» que se hace en la costa, y es un plato de los pescadores.

Estas fiestas permiten que nuestros comuneros puedan comercializar sus productos de una manera más justa y directa con los empresarios gastronómicos de la región, saltándonos al intermediario, que siempre llega y compra el cajón de manzanas a \$5 mil pesos y luego lo vende a \$15 mil.

El trabajo que estamos llevando a cabo como municipio y como actor público, tiene que ver con acciones que nosotros tenemos con otros servicios fundamentales, como Indap que nos entrega recursos para trabajar con nuestros agricultores en la línea de agricultura y ganadería; el CNCA, que también nos apoya con algunas iniciativas; el Gobierno Regional y Sercotec (Servicio de Cooperación Técnica).

### **Desafíos y proyectos por realizar**

Tenemos pendiente para el 2018 la electrificación y el relleno sanitario. Estas dos acciones nos van a permitir poder comenzar a trabajar de manera mucho más ardua el tema de la gastronomía debido a las limitaciones por tener que cumplir las normativas y el reglamento sanitario, una acción no menor, que no nos permite avanzar.

Respecto a los desafíos, tenemos: el sello de agricultura cultura orgánica, porque no ocupamos pesticidas ni nada químico; los cultivos; la denominación geográfica y luego hay otros productos que ocupamos; habilitar el espacio de Laguna Roja que tenemos y poner en marcha el Parque Arqueológico Chinchorro. En la comuna de Camarones estamos trabajando en un proyecto de energía solar para el pueblo, así como una plaza de matanza, ya que en la región no hay mataderos. Esto último, es muy contradictorio ya que contamos con evidencia de 9 mil años con presencia de arrieros en la zona.

### **La importancia del trabajo con las comunidades**

Ninguna de las propuestas podría ser posible sin el trabajo con las comunidades. Desde este punto de vista, son proyectos consensuados, que se realizan con respeto y empatía. Porque la gastronomía patrimonial tiene que ver con empoderar a las comunidades.

Al principio, ellos no visualizaban ni le prestaban la importancia a sus recetas que estaban relacionadas con sus costumbres y tradiciones, así como con sus derechos. Porque el patrimonio alimentario es un derecho que tenemos como país y como ciudadanos.

El emprendimiento y el posicionar con identidad las preparaciones y sus costumbres, sin que el resto se ría cuando las nombran. Es en eso tenemos que seguir avanzando y trabajando como municipio.

# La enseñanza del patrimonio culinario

CLAUDIA VALDIVIA PALACIOS

187

Directora de las carreras de Hotelería y Turismo, así como de la carrera de Gastronomía de Inacap, sede Arica. Además, es aspirante de la asociación de chefs Les Toques Blanches.

Mi vinculación con la enseñanza nace desde muy chica con mis abuelos y padres que eran profesores. Para mí, la cocina es un espacio que te hace vibrar, y que tenemos la obligación de traspasarlo para que nunca se pierda.

## Enseñanza y recetarios en Chile

En Chile tenemos un pasado que es bastante extranjero, si hablamos de las comunidades del sur tenemos fuertes influencias, pero también tenemos todo lo ancestral. Por su parte, en las zonas metropolitanas o donde la difusión de la información es más expedita o eficiente nos encontramos con libros como el *Manual del cocinero práctico chileno*, de 1882, una colección escogida de guisos y postres de las cocinas francesa, española, alemana, italiana y chilena arreglada especialmente para el uso de las dueñas de casa chilenas. O el de *La Negrita Doddy*,<sup>1</sup> que en su prólogo dice: «libro de cocina, infinidad de recetas de la cocina francesa, inglesa, alemana, española, italiana, para proporcionar a mis lectores un libro útil para cualquier circunstancia, tanto como para la comida de diario como para grandes comidas, aliviando así su pesada tarea de dueña de casa, y en las actuales circunstancias en que la servidumbre se ha hecho tan escasa». Me impresiona porque está pensado en un tipo de persona que tiene servidumbre, entonces si vamos desde los inicios, nos encontramos con libros que son para personas acomodadas y en los que, además, no se habla de la cocina chilena ancestral.

(1) Escrito por Lawe y publicado en 1911. Basado en el recetario de Julio Grauffé, cocinero del Jockey Club de París.

Cuando tenemos que enseñar la cocina, pensamos en el libro de Olga Budge, *La buena mesa*, del año 1934. Otro de los libros que fue un éxito es *Famosas Recetas*, del hotel Crillón, editado en 1951. Después está el de *Comidas y bebidas de Chile*, de Alfonso Alcalde, publicado en 1972. Este último es el primer texto que empieza a mostrar lo que realmente es propio. Estamos hablando de la enseñanza de la cocina chilena, cocina popular, la de los causeos y arrollados.

### **La cocina moderna chilena**

René Acklin es considerado el padre de la cocina moderna chilena y fue un formador de formadores. En los inicios de la cocina chilena como un oficio profesionalizado nos encontramos con una base europea. La primera capacitación de cocineros profesionales fue llevada a cabo por Corfo en el Hotel Pucón, allí se dio origen a la primera escuela de cocineros profesionales, Inacap.

En esos años nos encontramos con una escuela de educación de cocineros relacionados con la estandarización de las normas de higiene, donde se busca transformar al antiguo cocinero que era desordenado, en uno estándar, vestido de blanco y con normas.

En las décadas de los setenta y ochenta, predominaban en los restaurantes de categoría los *buffets*, en los que se ofrecían paellas, pastas y suflés. No se consideraba la cocina propia de nuestros padres, porque, por una parte, los libros de cocina y los recetarios y todas las tendencias decían que eso no era lo correcto y, por otra, si uno iba a una casa de visita, la persona que nos recibía decía «cómo le vamos a dar porotos con riendas, no, hay que preparar algo especial», y lo especial no era lo propio.

### **La deuda con el patrimonio alimentario**

Debo decir que en la dictadura la cultura, las artes y la cocina profesional son menospreciadas por considerarse una cultura propia y no estar dentro de lo que se quiere instaurar. Esto pasó con la música y en cuanto a la cocina chilena, no estaba permitido tomar vino en caña con un pedazo de chanco porque no era bien visto. Desde esa historia potente que tenemos es que estamos en deuda con la cocina chilena.

Agradezco todos estos movimientos que han generado el resurgimiento de la cocina en Latinoamérica. Ahí vamos al otro lado, mientras la señora de clase media alta estaba preocupada del suflé, el patrimonio estaba vivo en todos lados. Este siempre ha estado vivo en las cocineras tradicionales ma-

puche y aymara, en las cocinas de los pequeños pueblos y de los campos. El problema es que nosotros no queríamos valorarlo porque considerábamos que era menor, y que, si yo le doy una sopaipilla con pebre a un invitado, paso a ser de menor categoría.

### **El Día de la Cocina Chilena**

Esta iniciativa surge porque el año 2004 venía la APEC (Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico) y, por lo tanto, nos visitarían presidentes de diferentes países. Los cocineros estaban cansados de hacer cosas que eran de otros países, por lo que deciden dar comida chilena a las personas que vienen: prepararon cordero magallánico, palta cardenal, cazuela, caldillo de congrio, entre otros platos.

Desde allí que, en el año 2003-2004 por una iniciativa de la asociación de chefs Les Toques Blanches, se crea el Día de la Cocina Chilena, a través de un decreto del Ministerio de Agricultura donde se celebraría el patrimonio y la cocina como tal.

### **Actividades patrimoniales**

Cuando uno hace una actividad relacionada con el patrimonio alimentario, esta debe ser abierta a todo público. Nosotros llevamos tres años consecutivos haciendo el Encuentro de Cocinas Patrimoniales de Los Andes, en el que participan diferentes actores de la cocina internacional, y tiene siempre como invitados a Perú, Chile y Bolivia. Esto, debido a que tenemos una temática en común, vivimos en un territorio parecido, y porque el patrimonio entre todos tenemos que llevarlo a lo más alto.

### **¿Cómo enseñamos el patrimonio?**

El desafío es cómo enseñar el patrimonio dentro de las escuelas de cocina (como Inacap, Duoc, la Universidad Santo Tomás) que tienen como base en sus programas la cocina francesa. Lo que hay que hacer es cambiar las mallas de estudio; ya no les decimos que lo francés y lo europeo es lo perfecto, sino que es solo una base. Una vez que somos cocineros ordenaditos, blanquitos con técnica pasamos inmediatamente al patrimonio, a enseñarlo directamente. Por ejemplo, en la carrera de gastronomía tenemos talleres de cocinería chilena y un taller de cocina chilena y latinoamericana. Además, tenemos una asignatura que habla de las materias primas naturales de Chile con el objetivo de enseñar desde lo propio.

A nivel de la población, debemos empezar a enseñar nuestro patrimonio a los niños y sus madres, para no perder la cultura propia. Lo que me enseñó mi mamá, yo se lo enseñé a mi hijo o hija. Luego está el trabajo en los colegios y, lo más difícil, con los empresarios. Por ejemplo, en Arica ¿dónde se puede comer comida de la zona? Generalmente es en las picadas pequeñas, pero cuando uno quiere instaurar la costumbre de comer alimentos patrimoniales, debe hacerlo en los restaurantes de categoría para generar la moda. Porque así funcionamos los chilenos: necesitamos que sea moda. Entonces si no lo hacen los empresarios, nadie se va a enterar. Tenemos a los alumnos preparados, pero los empresarios no hacen el cambio.

### **A modo de conclusión**

Para enseñar el patrimonio culinario tenemos diferentes gamas y actores, desde los más pequeños es más fácil enseñar, de ahí en adelante la tarea se va haciendo más difícil. Enseñar el patrimonio de arriba hacia abajo lo tienen que hacer los empresarios al incluir la cocina patrimonial dentro de sus restaurantes. Cuando yo voy a comer y veo las alternativas que hay, me doy cuenta de que hay un producto que se ha puesto en valor, que dejó de costar \$2.500 pesos y pasó a valer \$7 mil pesos. Esto pasó porque el cocinero aprendió las técnicas, les dio un valor agregado y ese plato va a generar el círculo virtuoso con el agricultor y el pescador, siendo la única forma de poder generar un ciclo patrimonial.



## «La Olla Común»

ADOLFO TORRES FRÍAS

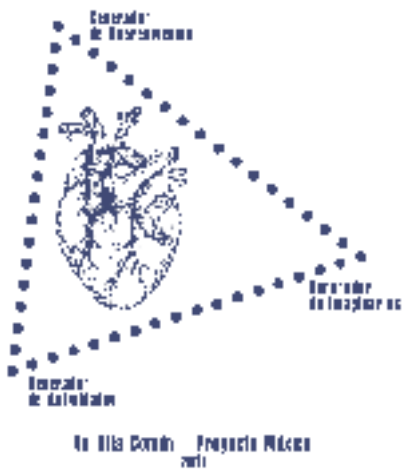
191

Cocinero profesional y artista visual. Autor del proyecto teórico visual culinario llamado «La Olla Común», en el cual indaga en aspectos ligados a las gastronomías populares y su incidencia en los cuerpos sociales, investigando y actuando de variadas formas los soportes en los llamados «cuadros operativos de la cocinería» y su implicancia en las comunidades. Además, es director del Festival Internacional de Gastronomía de Bahía Inglesa, Cocinas del Pacífico, y coordinador de La Curandera Artes Visuales.

Como cocinero y artista visual, he desplegado mi trabajo de lo culinario hacia lo visual, tomando la representación que tenga que ver con el comer, con la ingesta de alimentos y todo lo que esto incorpora. A partir de esta idea, he desarrollado un proyecto que se llama "La Olla Común", que toma a estas acciones emblemáticas de reclamos políticos y que durante toda la historia se han realizado. Creo que estas no son una acción puntual, sino que se activan también de manera muy cotidiana, cuando se junta un grupo e intercambian alimentos, ya sea que van dos amigos a comer un completo, o un asado, creo que allí se genera esta instancia de relación por el acto mediante el afecto culinario. Ahora bien, hay instancias de las ollas comunes que fueron muy reconocidas en Chile durante los 70 y 80 en la dictadura, como un modo de reclamo ante la situación política que se estaba viviendo, la precariedad económica y la represión que había y que a través de estas acciones se realizaba un reclamo pacífico pero de una fuerte carga simbólica de carencia, ya que a partir de un plato de comida que se compartía en una ración igualitaria, podíamos encontrar esta fuerte carga política de descontento, de desnutrición y también de generar una sociedad que se relacione de una mejor manera.

De esas acciones tomo el nombre La Olla Común, para confirmar el proyecto en el cual logré un cruce entre cocina y artes visuales. Pero, tam-

## CUADROS OPERATIVOS DE LA COCINERÍA:



bién, tomando el ejemplo de una escena a nivel mundial de muchos actores, artistas y colectivos que trabajan el tema de la cocina en una instancia gastronómica, visual, simbólica y también pedagógica.

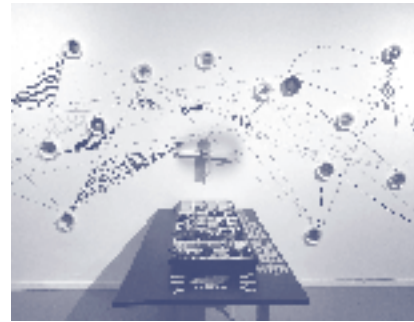
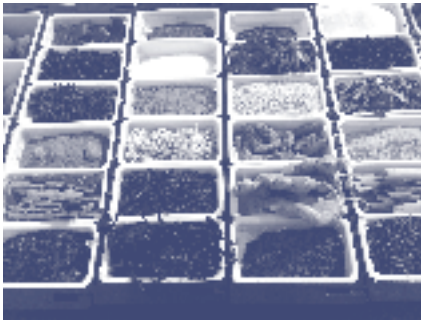
### Los «cuadros operativos de la cocinería»

Una de las misiones del arte es mapear y describir a través de símbolos lo que está pasando en la sociedad y las pulsiones que están activas, y por eso, me voy acercando a esta instancia de acción y de interacción de las visualidades con lo culinario. Este proyecto ha tenido presencia en varias comunidades en Chile, así

como en el extranjero. Como dicen, nadie es profeta en su tierra, y en parte lo que yo defiendo es la cocina chilena y sus extensiones. Para ello, desarrollé un esquema llamado Cuadros Operativos de la Cocinería, el cual en sus tres vértices pude diagramar a manera de observación, muy personal y empírica, cómo enfrentar el análisis de ciertas comunidades, lugares y sociedades.

Una arista es el Generador de Sobrevivencia... si no comemos no vivimos. Esta instancia que obliga de manera instintiva a activar la ingesta, pero ¿qué hacemos para comer? Algunos están saltando en la rama para poder agarrar la manzana, otros cultivan la tierra, y otros van al supermercado y se roban algo porque tienen hambre y no tienen plata.

La segunda arista se llama Generador de Actividades y tiene relación con la infinita cantidad de actos y acciones con que están relacionadas en el comer, desde lo doméstico a lo público, de lo social a lo privado, de lo masivo a lo mínimo... Ir a comprar al mercado un kilo de papas, juntarse con el hijo para hacer el almuerzo, una familia que va a comprar y cocina junta o que tiene una tradición en la mesa va a ser una familia estructurada. A diferencia de otros casos, que uno llega y pone el microondas con una sopa instantánea, porque también cae en esta rutina, entre otros. Se trata del acto cotidiano o comercial y nutritivo que tiene que ver con la comida.



Y, por último, el Generador de Imaginarios, que tiene relación directa con toda la carga simbólica que tenemos desde la cocina, así como también con la memoria visual arraigada en cada una de nuestras individualidades relacionadas con el comer. Cuando uno dice un huevo duro, cada uno se lo imagina distinto. Hablar del cuchillo, del fuego, de una olla, de una cabeza de ajo, son elementos tan fuertes, potentes y simbólicos, que son con los que conformamos nuestra identidad en el entorno gastronómico.

### Algunas obras a partir del proyecto

Esta obra [12] se llama *Gabinete Culinario de Atacama* y está hasta el 20 de mayo en el Museo de Arte Contemporáneo, en Santiago. Esta obra trata justamente de hacer una exposición y lectura de lo regional a través de los especieros ahí expuestos, que son diez con alrededor de 70 gavetas de ingredientes que encuentro en la región de Atacama, que es donde vivo.

Los dos primeros son de ingredientes muy locales, como el chañar, el charqui y el arrope. Pero uno también se va extendiendo a otros ingredientes que nuestra zona ha ido captando, y hablo de una Atacama que posee patrimonio colla al interior y chango en la costa, la zona agrícola, la costa y lo que es el altiplano. Asimismo, Atacama como región de tránsito, de los flujos migratorios nacionales y extranjeros, además de económicos. Por ende, es importante captar toda esta instancia desde lo precolombina que aquí vivió, luego su historia a través de la conquista y la colonia, como también el período contemporáneo.

En esta imagen general del montaje [13], se ve la mesa central con estos ingredientes, y en la parte de atrás, armé un gráfico muy a mi manera, con distintos platos que representan el quehacer gastronómico doméstico y so-

cial de la región. Donde unos están conectados con otros, y al centro esta omnipresente la botella de Coca Cola que, finalmente, es la que pincha y rige.

### **El cruce entre lo teórico, lo visual y lo culinario**

Como cocineros, muchas veces estamos pendientes de lo que está pasando en las cocinas cinco estrellas de la élite, con estos nombres de chef que ya son verdaderos actores de cine, que llegan con estas cosas medias raras. Por mi parte respeto eso, pero el verdadero poder de la cocina, a mi modo de ver, está en los cuadros populares y comunes, la cocina del día a día, donde se entremezcla la memoria familiar con la tecnología, y donde se articulan una serie de formas de comer que son dispersas, peculiares y dignas de analizar.

Me interesa mucho la pulsión del día a día, cuando se acaba el gas y hay que salvar, un plato para la «caña» o el de pescado fresco porque llegó recién. Otro ejemplo interesante de investigar es lo que se come en las cárceles y sus recetarios. Creo que la cocina es tan amplia desde sus subdivisiones, y, más que nada sus disidencias.

### **La Olla Común de Tijuana**

Si bien soy chileno y admiro lo local, como cocinero he ido ampliando mi margen de acción en este proyecto. En este sentido, quiero destacar La Olla Común Proyecto Tijuana, que realicé en julio pasado. Tijuana, para mí, es la ciudad más importante de América Latina, es la que está más al oriente de América y también posee una carga simbólica brutal, donde se instala esta frontera entre México y Estados Unidos, el gigante país del norte que rige el destino del planeta versus la inestable América. Así, Tijuana es esta muralla que separa el flujo migratorio, que tiene esa reja que nace y surge desde las profundidades del Océano Pacífico para separar nuestro tremendo continente. El director de una escuela de gastronomía allá me recibió y me hizo los paseos por la ciudad. Recorrimos las pescaderías, y tuvimos la suerte de encontrar cabrilla, la misma que se vende acá como pescado de roca. Este es un pez que une el continente y con él, hicimos un ceviche americano. Fue muy impactante, ya que estábamos en el lado mexicano y al otro lado estaban los helicópteros y los drones. Tuve que pedir permiso a la policía local para que pudiéramos montar una carpa en la playa. Allí hicimos 15 kilos de ceviche y la recepción del público fue muy buena. Nos encontramos con personas de todo el continente, muchos de los cuales estaban esperando que se oscurezca para pasar la frontera, nosotros fuimos de alguna manera, el último plato de impulso y de buena suerte.

### Otros proyectos desarrollados

Otro proyecto que hice fue en Porvenir, Tierra del Fuego. Invitado por el CNCA, hice una residencia de tres meses, en la cual arrendé una ex tienda de juguetes y pomposamente puse el primer Museo de Arte Culinaria, en el que participaron niños, niñas, jóvenes y adultos mayores. Fue una experiencia muy buena, donde levantamos la identidad culinaria mediante preparaciones, reuniones y actividades.

También, en la búsqueda de la incidencia de lo culinario en la producción artística, hice un esfuerzo importante para traer a Antoni Miralda a Chile, un artista catalán que desde el año 1960 viene trabajando con lo culinario, con el cuerpo gastronómico como soporte de obra. Él ha hecho ya un recorrido por toda América y le faltaba Chile, así que bueno, yo tenía su catálogo, lo empecé a contactar, hablamos con la institución que él dirige y logramos una excelente exposición de Antoni Miralda en Chile, en la Galería Metropolitana que está en un barrio centro/periférico de la región Metropolitana.

Finalmente, fui invitado a la Bienal de Arte en La Paz, Bolivia. Luego de recorrer la ciudad, decidí hacer una obra visual sobre los lustrabotas. Hice panfletos que los repartí por toda la ciudad y los invité a una comida en el Museo Tambo Quirquincho. Fue un trabajo en colaboración con la Universidad de Los Andes y la Facultad de Cocina. Los lustrabotas asistieron con sus mejores trajes, y recorrían la ciudad encapuchados. Para la comida hicimos un charquicán con productos bolivianos y en el cual logramos dignificar la presencia de estos chicos, siempre empujados y rechazados por el sistema, pero que de igual forma requieren sus servicios de manera constante.

## Saberes y sabores del Mundo Andino

196

AURORA CAYO BALTAZAR

Cocinera tradicional aymara. Integrante del Consejo Asesor  
Indígena de la Seremi de Salud de la región de Tarapacá.

Los pueblos originarios tenían una alimentación sana a base de raíces y tubérculos, y de animales de caza como el ñandú. Gracias a la *pachamama*, esos alimentos bastaban para subsistir. Eso, sumado al trueque, que se hacía desde antes de la creación de los Estados, en los que se intercambiaban productos como charqui, queso, sal, maíz y todo aquello que podíamos conseguir por un plato de quinoa o de papas.

Hay hartos alimentos que se consumen en nuestra cultura, como la quinoa o las papas andinas, que ya no hay en la región de Tarapacá. Actualmente importamos algunas de estas cosas de Europa, pero antes preparábamos el maíz pelado, cocido como mazamorra y las tortillas. Mi abuela preparaba la chicha de maíz los primeros días de agosto y le entregaba una parte a la madre tierra, porque ese día está despierta, con hambre y sed después del proceso de fecundación. La idea era fermentar la tierra con lo mejor de la cosecha. Los primeros 20 días no se siembra porque si no la tierra se come la semilla. Después, sí, hay que fertilizar para cada producto, respetando las temporadas. En cuanto a la carne, se preparaba la mazamorra de vizcacha, un plato ancestral, y que hoy se hace con conejo.

### **Sobre algunos productos andinos y su historia**

Se pueden preparar una infinidad de cosas en base la quinoa, tales como sopa, postres y ensaladas. Las papas andinas se dan en zonas montañosas de gran tamaño y variedades. Hay una historia con las papas. Para saber si la yerna iba a ser buena, la suegra le pasaba la papa que tuviera más ojos y con eso ella vería si iba a ser buena o no.

Todo esto tiene que ver en cómo traspasamos la cultura del mundo andino. Yo me baso en las historias de mi abuela y mi madre. Yo tengo octavo básico y aprendí a mostrar mi cultura a través de la cocina. Siempre ando con mi hoja de coca, que me alimenta tanto física como espiritualmente, no la puedo dejar de lado, ya que así sanitizo todos mis productos espiritualmente, como lo hacían mis ancestros. Pero, hoy en día, chocamos con el reglamento sanitario. Antes nadie se enfermaba en las fiestas patronales porque estaba todo sacramentado; tampoco se sacaba el cálculo de cuántos iban a llegar a la celebración porque todo alcanzaba y nadie se enfermaba.

La oca es otro producto con el cual se pueden preparar miles de cosas. Hoy en nuestra región zona andina atacameña, es muy poco lo que hay, pero en Chiloé se está produciendo bastante, ya que se llevaron la semilla. Por otra parte, el tumbo se está produciendo en la ciudad de Concepción y en la región de Coquimbo. Hemos ido perdiendo nuestra identidad, porque no valoramos lo que tenemos en casa hasta que lo perdemos. El tumbo es una planta que se da a 4 mil metros de altura en los Andes peruanos, y se usa harto en los varones ya que los ayuda con los problemas prostáticos, urinarios, renales, es cicatrizante. Lo mismo ocurre con el capulí, un fruto al que hoy llamamos cranberry, aguaymanto, physalis, que tiene todas sus propiedades vitamínicas. Nos hemos ido dando cuenta cuánto los andinos hemos perdido nuestras tradiciones, nuestros alimentos y nuestras formas de vida.

### **Pérdida de la herencia cultural**

Debemos recuperar nuestra herencia cultural a través de la historia y de las emociones. También tiene que ver con nosotros, y mucho, cómo la próxima generación mantiene las tradiciones. Como pueblo, hemos cambiado, y eso nos ha llevado al centralismo. Hemos perdido demasiado, ya no mantenemos las ritualidades que tienen que ver con, por ejemplo, si tú tienes a una madre y no la alimentas, ¿cómo le vas a pedir cariño? Todo lo que está pasando con la *pachamama* está relacionado, y nosotros como seres humanos lo hemos olvidado.

También hemos ido perdiendo nuestra sabiduría en la preparación de los alimentos andinos. Junto con los avances debemos llegar a los distintos lugares del país, para prevenir lo que es la comida chatarra que está dañando la salud de las personas. Si nos damos cuenta, todo está avanzando y hoy nos dicen «no coman grasas», y antes todo era a base de eso. No conocíamos el aceite, el azúcar, el té, los fideos y el arroz, todo eso que lleva a las enfermedades actuales. Nuestra genética también ha cambiado: ya no somos los que éramos en el tiempo de nuestros abuelos.

### **El rol de las ferias indígenas**

Nosotros solventamos nuestros alimentos a través de ferias y exposiciones de alimentos, las que nos permiten reabastecer la economía familiar. Las ferias indígenas nos permiten ofrecer nuestros productos y, por lo mismo, nos importa que el precio sea justo y que el producto sea de gran calidad, sin químicos y llegue directo del productor al consumidor.

198

### **El uso de los alimentos**

Hoy en día se pierde gran cantidad de alimentos, nosotros mismos desechamos las cáscaras cuando podríamos hacer infinidad de platos en base al reciclaje de comida. El cómo vamos recuperando y cómo se cocinaba con las hojas de las habas, de la quinoa, yo por ejemplo veo un prado y me imagino muchos platos de ahí con esos productos. Antes, cuando había que sacrificar un animal, no se perdía nada. Hacíamos sopaipillas y pan, después seguíamos con los interiores, ya fuera en guisos o fritos, y el animal se charqueaba. Pero hoy se nos exige que todo cumpla con las resoluciones sanitarias.



# Alimentos tradicionales de pueblos indígenas y Convenio n° 169 de la OIT. La experiencia de las vendedoras de charqui de Colchane

ALEJANDRA FLORES CARLOS

199

Coordinadora regional de salud y pueblos indígenas de la región de Tarapacá. Encargada del PESPI (Programa Especial de Salud y Pueblos Indígenas). Ha supervisado y llevado a cabo el proceso de resolución de las productoras y productores de charqui de la comuna de Colchane.

Colchane es una comuna fronteriza con Bolivia, parecida a Visviri. Allí hay una experiencia de vendedoras de charqui que está inserta dentro de un proceso de trabajo que nosotros estamos realizando, en diversos temas, en la Seremi de Salud de Tarapacá.

## La importancia del Convenio n°169<sup>1</sup>

Partimos el año 2009, con la entrada en vigencia del Convenio n° 169, el que vimos como una oportunidad para empezar a construir y trabajar junto a las comunidades. Una de las demandas históricas de los pueblos originarios de la zona es que sus alimentos tradicionales circulen. El charqui, por ejemplo, se hace con mucho esfuerzo en la zona, pero no podía distribuirse. Las comunidades aymara de Arica y Parinacota exigieron a sus parlamentarios que se hicieran cargo de su inquietud. Por lo que se involucró el Ministerio de Salud a través de un requerimiento de un parlamentario de la zona, que se sumó al trabajo que nosotros también estábamos comenzando en la región de Tarapacá.

Para nosotros fue muy importante el Convenio 169, ya que nos permitió rápidamente comenzar con charlas y capacitaciones no solo a nuestros funcionarios públicos, sino que también a los académicos y dirigentes de comunidades.

(1) Más información sobre el Convenio n° 169 en: [www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed\\_norm/@normes/documents/publication/wcms\\_100910.pdf](http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_norm/@normes/documents/publication/wcms_100910.pdf)

### Acciones realizadas

En el 2013 aplicamos una encuesta de hábitos alimentarios en la población indígena de Tarapacá para saber si consumían productos tradicionales. Nuestra intención era conocer sus hábitos, ya que la población aymara no escapa de la realidad de obesidad y sobrepeso del país. Lamentablemente, aún estamos procesando los datos, pero esperamos tenerlos a la brevedad.

Por otra parte, en 2015 tuvimos una experiencia muy importante, ya que realizamos junto al Consejo Indígena de Salud (compuesto por dirigentes indígenas de todas las comunas que trabajan asesorando a la Seremi de Salud y en la realización de actividades conjuntas) un seminario, el cual contó además con el apoyo de Conadi (Corporación Nacional de Desarrollo Indígena). Esta actividad nos permitió ahondar en los saberes y sabores, y fue precursora de una serie de acciones vinculadas a la revitalización del patrimonio cultural de la región.

También conformamos una Comisión Intersectorial de Salud y Alimentos Indígenas, en conjunto con el SAG, Indap, el municipio y carabineros, para informarles sobre el trabajo que estábamos realizando como ministerio. Uno de nuestros grandes problemas es que los alimentos se los requisaban a las personas y no podían comercializarlos. Entonces, les informamos que estábamos trabajando en el tema y estábamos en el proceso de toma de muestras de los charquis. Así, cuando había problemas, hacíamos capacitaciones sobre manipulación de alimentos tradicionales, pero no solo a las vendedoras de charqui, sino también a los productores de la zona.

### Trabajo en Colchane

En 2012 realizamos una jornada para presentar la experiencia de trabajo que tuvimos con las vendedoras de charqui de Colchane. Al principio del proyecto —que era financiado por la Subdere— hacíamos reuniones al aire libre porque no teníamos un lugar con el suficiente espacio donde reunirnos.

Ellos trabajaban principalmente el cultivo de quinoa y la crianza de camélidos. El charqui solo podían comercializarlo, principalmente las mujeres, solo cuando pasaban los buses internacionales que vienen de Bolivia. Se trataba de una oportunidad de desarrollo, ya que en la zona había muy poco empleo. Entonces, nosotros como ministerio y junto a otras instituciones trabajamos apoyando esta iniciativa.

En esta fotografía [14] se ve la participación de las vendedoras en Territorios Chile, instancia que les permitió conocer otras experiencias del sur

[14]



[15]



del país. En la siguiente puede apreciarse el trabajo que hemos realizado en terreno, donde hemos visto cómo se produce y manipula el producto. [15]

Tuvimos muchísimas jornadas de trabajo en las que pudimos compartir con ellas, acercamos a su realidad y aprender de sus vidas. Ellas consideraban que gracias a su labor podían educar a sus hijos. Fuimos testigos de cómo ellas fueron creciendo.

### **La implementación de un reglamento sanitario**

Después de todo el trabajo realizado en Colchane, decidimos hacer un reglamento de alimentos. Lamentablemente, hubo cambio de gobierno, en el que se decidió incorporar el tema al reglamento existente. La razón de esto fue que cuando se crean nuevos reglamentos, suele no tomárseles en cuenta. Si está incorporado al reglamento existente, en cambio, será más importante para las comunidades.

Sin embargo, el 2015 la contraloría rechazó esta iniciativa porque según indicaron, entre otras cosas, debía aplicarse un proceso de consulta. Y ahí quedamos detenidos nuevamente, porque nosotros como Ministerio todavía estamos generando otro proceso de consulta que organizamos el 2015, sobre el artículo 7º de la Ley nº 20.584 sobre derechos y deberes de las personas y de los pacientes. Entonces, estamos en esa etapa ahora y lo que hemos hecho es que reactivamos esta Comisión Intersectorial de Alimentos de Salud Pública de los Pueblos Indígenas el año pasado.

Además, la semana pasada hicimos una jornada de capacitación, nuevamente, con los nuevos funcionarios de las reparticiones públicas.

### **Las necesidades del proceso**

Creemos que tenemos la necesidad de contar con normativas que posibiliten la circulación de los alimentos de los pueblos indígenas y que permitan la comercialización de estos mismos a nivel regional y nacional. También es necesario continuar fortaleciendo sus procesos y productos, como el charqui. Una anécdota: una vez nos pidieron autorización para vender papas fritas con charqui, nosotros nos negamos a esta petición ya que les dijimos que esa preparación no es tradicional. Pero por otra parte uno está viendo la demanda del producto, entonces, no son decisiones fáciles.

Asimismo, hay que mejorar la infraestructura para la producción y comercialización de los productos, con el apoyo de otras instituciones que están trabajando en ellos y potenciar la actividad económica para sus familias y comunidades.

### **A modo de conclusión**

Una de las principales dificultades es el poco conocimiento sobre las normativas y leyes que rigen para los Pueblos Indígenas que existía entre los funcionarios, dentro de ellos el Convenio 169. Esa es una de las razones por las cuales nosotros tuvimos que partir capacitando a nuestros funcionarios en esa área.

Otra dificultad es el centralismo, ya que no había educación en los niveles centrales de las instituciones públicas para trabajar estos temas, dificultando el accionar. Otro tema, es la alta rotación de funcionarios.

En un comienzo, las vendedoras de charqui pensaron que esto solamente era para ellas y eso no puede ser. Nosotros tenemos que velar también para que esto se vea en todo el país y junto con el trabajo que nosotros realizamos con las comunidades, estamos colaborando en temas de salud y de peso. Nuestra función como institución debe ser recoger las necesidades de los pueblos indígenas.

## Sabor de Lluta: valorizando nuestros productos

ELIZABETH BASTÍAS ARRIAGADA

203

Doctora en Biología ambiental por la Universidad del País Vasco, España. Ha ejecutado una serie de proyectos en el rescate de la genética de semillas locales, como la del tomate poncho negro y el maíz lluteño.

He dedicado los últimos años de mi doctorado a trabajar con los agricultores en la recuperación del patrimonio de nuestra región, específicamente el maíz lluteño y el tomate poncho negro, que llegó hace noventa años al valle de Lluta. Estos son dos patrimonios de los que se puede sacar mayor provecho, porque con ellos puede hacerse una muy buena cocina. Como universidad, tenemos una responsabilidad al respecto.

Hay que recordar que la agricultura es uno de los ámbitos más afectados por el cambio climático. Algunas especies han desaparecido, muchas van a desaparecer, o vamos a tener que plantar en lugares donde no solían existir, como es el caso de las viñas, que se están yendo más al sur. Creo que estos productos, tanto el maíz lluteño como el tomate, han soportado el estrés; por ejemplo, acá en el valle tenemos mucha sal, poca agua y mucha radiación, es un laboratorio natural y ahí tenemos a nuestras especies viviendo y produciendo.

Pero también tenemos una cosa a favor: por primera vez estamos innovando en cuanto a conocimientos, estamos trabajando con productos que se adaptarán mejor al cambio climático y eso significa protección y revalorización de los recursos fitogenéticos de los cultivos.

### **La importancia de mejorar las técnicas**

Hoy, uno de nuestros proyectos más importantes consiste en adaptar una especie del maíz para que se pueda plantar en nuestros suelos. El problema que tenemos ahora es que se debe respetar como se cultivaba ancestral-

mente. No debemos pensar en introducir tecnologías, por la dificultad que les supone a los pequeños agricultores adaptarla a sus necesidades, sino, más bien, perfeccionar las técnicas que ellos habitualmente han empleado en su trabajo.

Hemos trabajado mucho en la aplicación de fertilizantes en el manejo de suelos, porque ellos ayudan a que la producción de choclos por hectárea alcance las 14 mil unidades. Con el manejo que hicimos al introducir rastros, es decir, cosas amigables para el ambiente, logramos llegar a los 24 mil choclos por hectárea. Esto pasa porque estos productos filogenéticos, patrimoniales, tienen una productividad muy baja. Entonces, nosotros como Facultad de Agronomía, tenemos que lograr que aumente tanto la producción como la calidad. En este caso específico, nuestra meta es que el 70% de los choclos sean de primera calidad y así obtengan un mejor precio. Falta aún trabajar las redes y los índices de la asociatividad de los agricultores, para que puedan vender sus productos en el mercado y ofrecerlos a los mejores restaurantes de Santiago.

### **El caso del maíz lluteño**

Todo este maíz originario de Lluta tiene una base arqueológica, y ahora también tiene una base agronómica, que logramos mejorar porque o sino no sería rentable para el agricultor. Por ejemplo, trabajamos con maíces arqueológicos, los cuales, mezclados con agronomía moderna han aumentado la producción para mejores mercados, y así como también, se logró obtener el ADN arqueológico de ese maíz. De esta manera se está recuperando un conocimiento importante para preservar un producto local que no se da en otros países

Esa es la protección que estamos haciendo nosotros. Hemos invitado a funcionarios del CIMMYT (Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo), a expertos del Perú y a profesores de la Universidad de California para que conozcan las cualidades de este choclo. Uno de los grandes resultados de este proceso de mejora y revalorización fue la obtención de la Indicación Geográfica.

### **La Indicación Geográfica como sello de calidad**

Con todos los antecedentes científicos, fisiológicos, agronómicos y arqueológicos pudimos sacar la Indicación Geográfica, por ser un maíz único que solamente se da en esta zona. En el futuro, ese va a ser un sello para los agricultores, y también para la gastronomía, porque voy a poder presentar

en mi carta al primer maíz de Chile con Indicación Geográfica que contiene la cantidad de calcio equivalente a un vaso de leche. Entonces toda la investigación que hemos hecho ha servido para resaltar, rescatar y proteger este patrimonio.

Hemos realizado un trabajo similar con el Poncho Negro, un tomate de Lluta que los antiguos agricultores cosechaban en sus casas para su propio consumo. Se trata de un tomate rojo, con altos niveles de antioxidantes — tiene el triple de licopenos que el tomate normal—, que sirve para prevenir las enfermedades cardíacas. Nosotros estamos protegiendo ese tomate, resaltando su valor nutricional, sabor, color y aroma, y, además, es saludable. Hace un tiempo, presentamos este producto a un chef en Santiago y lo encontró muy bueno. Por lo tanto, eso es lo que tenemos que multiplicar y entregárselo a los agricultores como nueva alternativa productiva.

## Agricultura limpia en el valle de Lluta: preservación de ecotipos locales ante las amenazas externas

LEONEL GUARACHI BLANCO

Agricultor de Poconchile, valle de Lluta, región de Arica y Parinacota, con una vasta experiencia como productor agrícola y en la recuperación de semillas naturales y ecotipos locales.

Hoy, el valle de Lluta se lo conoce como una zona productora de cebolla, particularmente de la cebolla cruz y la morada, las que no son tradicionales. Mi empresa participó en el proceso de ensayo para poder producir esas variedades que cumplieran con la finalidad de mejorar económicamente la actividad agrícola.

### Tradición versus mejoras económicas

Si bien yo cultivo cebolla cruz, nunca dejé de cosechar maíz. En el Valle de Lluta con una hectárea de maíz sé que con esas semillas voy a sacar unas 30 mil unidades. Pero si me voy al Valle de Azapa, con una semilla mejorada y un manejo de riego tecnificado y fertilización dosificada, voy a duplicar y hasta cuadruplicar la producción en la misma cantidad de superficie. Y aun así ambos tenemos que llegar a los mismos mercados. Esto produjo que las superficies de cultivo se fueran acotando y nos permitió ser productores de tomates, pero ¿de qué tomates? De los híbridos, los tomates que produce Azapa, los «larga vida», esos que la dueña de casa ve cuando va al terminal del agro o al mesón del supermercado, que son bonitos, uniformes, de una buena coloración y de buen tamaño, pero ¿cuál es su valor nutricional? Nosotros también tenemos una variedad de tomate natural que es el colchonero.

Por otra parte, llevo diez años trabajando en el tema de reconversión, donde uno empieza a replantearse la situación y a pensar en lo que hicieron mis abuelos y mis padres antes que yo. Como decía por ahí Mafalda «para dónde está el futuro, si está para delante o para atrás».



### ¿Curador o productor?

Creo, entonces, que la cuestión está en tomar una decisión de tipo revolucionaria. Aquí no es una moda ni una cosa de un seminario, no sirve decir que hay que comer sano y no cuestionarse cómo se generó aquello. Para mí, puede ser fácil hablar del maíz lluteño, de cómo lo estamos produciendo en este minuto, porque una cosa es decir que uno tiene una semilla —entonces soy preservador y custodio— y otra distinta cómo lo produzco. Cuando voy al terminal del agro o a un restaurante y me van a servir un choclo, un pastel de choclo o una humita hecha con maíz lluteño, lo importante aquí es cómo ha sido producido. Sobre todo, porque nos enfrentamos con suelos cuyas características físicas, químicas y biológicas han cambiado. Ya no es aquella que trabajaron nuestros abuelos, por tanto, el valor alimenticio que estoy sacando de ese tipo de suelo es distinto. Además, si estoy trabajando solamente con fertilizaciones químicas, estoy hablando de un maíz que tiene ciertas características y que está siendo producido con las mismas condiciones de las semillas que no son naturales. Entonces, si presentamos una fertilización mayor y adaptándose igual, encontramos bonitos choclos. Pero si me dedico a rescatar una semilla, sé que voy a estar en desmedro frente a un competidor que va a tener una mayor productividad que yo y, por lo tanto, no se podrá competir en el libre mercado. Esto lo lleva a uno a preguntarse por su labor, sabiendo la responsabilidad que tenemos en la cadena alimenticia.

Yo trabajo en la Hacienda Santa Rosa, sector Poconchile y a grandes rasgos esto es lo que cultivo: alfalfa, maíz, cebolla, papa tradicional —estoy tratando de rescatar la semilla antigua— y me dedico a la crianza de ovejas y cabras. Estoy haciendo un tipo de agricultura que no hacen en los países más desarrollados, que es cero labranza, donde solamente se va removiendo la carpeta superficial y no se hace arado profundo, porque va en contra de toda la vida biológica de esa tierra. En relación a las papas, hay una gran variedad de ellas y para cultivarlas y fertilizarlas en forma tradicional yo utilizo el compost, el estiércol de los animales.

Nosotros todavía conservamos nuestra identidad como pueblo, hacemos ritos propiciatorios muy característicos, relacionados con lo que hacemos: la tierra, se trata de un rito propiciatorio para producir bien, en este caso la papa. Cuando hice el cultivo de papa, la idea era no solamente preservar sino también ver cómo nos iba a ir en el mercado con este tipo de cultivo. En una primera instancia tuvimos que regalar la papa a cocinerías y restaurantes para medir si la preferían frente a la papa que se vende en

supermercado. No me interesa producir mucho, pero sí manejar la producción desde la siembra hasta el plato final.

Finalmente, a lo que quiero llegar es al rescate y venta de la gastronomía desarrollada por siglos en relación con lo que nosotros cultivamos: las múltiples preparaciones del maíz lluteño que consumieron mis abuelos, a las que hay que darle una vuelta en su presentación, pero siempre con productos producidos bajo ciertas características.

# Gastronomía afromapuche

JUANA LLAITUQUEO MORALES

209

Emprendedora, afrodescendiente y mapuche que en la actualidad desarrolla un emprendimiento de cocina identitaria llamado Sabores Indomables.

Soy de madre afrodescendiente y de padre mapuche de Osorno, los ancestros de mi madre llegaron a esta ciudad, y mi padre, digo yo «colonizando», llegó también aquí, se enamoró de una negrita, se casaron, y este es el producto de estas dos culturas. Mi corazón está dividido, pero siempre unido por las dos culturas que yo tengo.

Mi emprendimiento en principio se llamaba Gastronomía Afromapuche, pero después me dije que si saben cuáles son mis dos culturas, entonces para qué. Lo mejor era ponerle un nombre más llamativo y potente, por lo que se pasó a llamar Sabores Indomables, ya que han querido domar a estas dos culturas hasta el día de hoy, pero no han podido.

He tenido, gracias al Fosis (Fondo de Solidaridad e Inversión Social), la oportunidad de llevar mis productos y representar a mi ciudad en las ferias de Pucón y La Serena.

## Productos elaborados

Yo trabajo con esencias, porque crecí en Arica y aquí empecé haciendo destilados mapuche, pero, después de un tiempo, me dije que tenía que probar con hierbas de la zona. Esto ha sido un gran éxito. Mis productos los distribuyo en las ferias donde participo, pero también en mi casa, donde tengo un pequeño negocio que se llama *bucalaf*, que en mapudungun significa casa de la alegría.

A nivel local, mis productos son únicos porque son sabores indomables. Hago licores artesanales que son destilados a base de aguardiente a la cual

le agrego hierba luisa, orégano, eucaliptus, maracuyá o camote. También hago con maqui, calafate, arándano, murtilla y guinda. Algunas personas me han dicho que mis preparaciones son afrodisíacas.

Asimismo, hago mermeladas no tradicionales, productos fusión. Por ejemplo, de maracuyá con merquén, donde lo que busco es mezclar la zona norte con la sur. Además, tengo de ají-jengibre, jengibre-merquén y frutilla-pimiento. Este producto lo usan no solo para las galletas, sino que también para las parrillas. También hago una de cebolla morada, que nadie nunca adivina de qué es. Tampoco reconocen la de zapallo italiano, que su mermelada se parece a la de alcayota. O la de camote y de tomate que me enseñó mi abuela afro.

### **Cocina afro**

Hay muchas recetas afro que se han ido perdiendo, pero yo las sigo imponiendo porque así lo tengo que hacer. No se ha tomado mucho en cuenta la cultura afro acá en el norte, pero yo la tengo fuerte y la pongo en las ferias. Muchas veces me preguntan y yo doy la información para que conozcan que hay otra cultura, que está de pie, luchando para ser reconocida.

## Red de turismo rural Alto Loa

CECILIA COLAMAR E IRMA PANIRE

211

Pertenecientes a la red de turismo rural Alto Loa, región de Antofagasta, integrada por diferentes comunidades de la provincia del Loa, incluyendo cocineras, agricultores y ganaderos.

Mi nombre es Irma Panire y soy de la región de Antofagasta, de la red Alto Loa, la cual, en nuestros comienzos, tenía doce socios que ofrecían servicios de gastronomía, alojamiento y artesanía, entre otros. Pero hemos crecido y, a la fecha, la red está constituida por 30 emprendimientos.

La red está conformada por vecinos del interior de Calama. El pueblo más cercano es Chiu Chiu, luego están Caspana, Ayquina y Cupo, todos esos pueblos conformamos la Red de Turismo.

### Actividades realizadas

La principal actividad de esta red de turismo es que una vez al año hacemos una fiesta costumbrista, cuyo objetivo es que toda la gente de Calama vaya a los pueblos del interior. Esta fiesta rota de pueblo todos los años. En su primera versión se hizo en Chiu Chiu, donde asistieron más de 5 mil personas y se mostró nuestra gastronomía típica y artesanías. Además, hacemos concursos y las artesanas hacen talleres de hilados donde toman personas del público y les enseñan, premiando a aquellos que lo hacen mejor. A los ganadores de este taller se le premia con un «arco», que es toda la fruta que se recolecta en nuestros campos. También hacemos un concurso de zanahorias —ya que Chiu Chiu es productor de este alimento— donde se buscan varios matrimonios, los cuales deben rayar las zanahorias entre los dos, y los que llenan más rápido un vaso con jugo ganan el premio.

Además, tenemos el concurso del choclo, en el que quien se coma más rápido tres choclos cocidos es el ganador. Asimismo, se realizan actividades de bailes típicos, por ejemplo, allá nosotros bailamos el «pa atrás, pa delan-

[16]



[17]



te», el cual presentamos para que la gente lo conozca. Este año tenemos la feria costumbrista en el pueblo de Ayquina, que es mi pueblo.

### El pueblo de Ayquina

Ayquina [16] es un valle donde sembramos maíz sin maquinaria, sino que a pala y a través de terrazas, ya que seguimos trabajando como nuestros antepasados y se riega con agua de vertiente. Sobre nuestros productos locales: hacemos ceviche de quinoa y le damos valor al queso de cabra de la zona.

En Ayquina se celebra todos los años una fiesta similar a La Tirana, con más de 50 bailes religiosos y a la que llegan más de 50.000 personas. En esa instancia nosotros tratamos de vender nuestras comidas típicas, pero siempre tenemos problemas, ya que nos visita sanidad. Ellos suelen preguntarnos por los sellos de los corderos, lo que es un problema, porque nosotros criamos corderos, llamas y conejos para vender, pero no podemos hacerlo por la misma problemática de sanidad. Frente a esta situación, lo que hacemos es organizar fiestas costumbristas y ahí vendemos nuestros productos.

### Emprendimiento de Cecilia Colamar

Yo soy del pueblo de Caspana [17]. Ubicado a 86 km de Calama, es un valle muy fértil, donde se da casi de todo. Los cultivos que tenemos allá son orgánicos, no usamos ningún tipo de pesticida ni fertilizante, solamente el abono para nuestras plantas; el riego es con agua de vertiente y se hace por inundación.

Los productos locales de este pueblo son los ajos, pero también tenemos damascos, tunas y habas. Asimismo, hemos probado con nuevos productos y nos han dado muy buen resultado ya que se han adaptado al clima.

También tenemos una variedad de flores. Este es un proyecto nuevo que estamos trabajando como familia y nos ha dado muy buen resultado, tenemos liliium, gladiolos y dalias que vendemos en las ferias en Calama, o en una florería, y nos ha ido bien.

Mi emprendimiento se llama Ckolamtur, es una microempresa familiar que nació en 2009 y que se dedica al servicio de hospedaje, alimentación, guías turísticos y productos locales. Dentro de la gastronomía nosotros tenemos los choclos, que son muy ricos de sabor y dulces. También tenemos la quinoa y el pan amasado, que se hace en horno de barro. Somos productores de manzana y de tuna, las cuales son conocidas por su sabor y buen precio en el mercado de Calama.

Respecto al servicio turístico, nosotros trabajamos también con colegios, a los cuales les damos a conocer nuestra cultura, pueblo y sistema de terrazas. Se muestra a los niños el sistema de riego y siembra, y, se les da una pequeña charla sobre los animales, tales como llamas, corderos, cabras, entre otros. Yo disfruto particularmente mucho de esta actividad, ya que es muy gratificante mostrar y dar a conocer el trabajo que se hace.

### **Dificultades encontradas**

Hemos encontrado varias dificultades en nuestro trabajo, sobre todo para lograr obtener los permisos. Afortunadamente, logramos obtener la resolución sanitaria y la patente para poder ofrecer este servicio, pero no ha sido fácil. A diferencia de compañeros de la red que no lo pueden hacer por el muy alto nivel de exigencia, y también por las exigencias de los servicios básicos como el agua potable, el alcantarillado y la luz eléctrica. Nosotros hemos tenido harto apoyo de parte de Indap, con subsidios y créditos para poder sacar nuestro negocio adelante.

## Machismo, pesca y amenazas de la minería

NILDA IBÁÑEZ Y ELBA HERRERA

Socias del Sindicato de Pescadoras de la región de Antofagasta.

Nosotras venimos en representación del Sindicato de Mujeres Pescadoras de Antofagasta, que es el tercero a nivel nacional.

### **Experiencia de Elba Herrera: la importancia de la organización**

Yo llegue muy joven a esta caleta, que está a 9 kilómetros de Antofagasta, donde no hay mucha locomoción. Cuando llegué, teníamos que salir cuatro horas antes para poder llegar a una calle principal que hay en Antofagasta, con los hijos chicos. Yo ya tengo a cuatro generaciones: mi hija, mi nieto y ahora mi bisnieto. Todos ellos se han criado y trabajado en el mar. Yo soy asistente de buzo, pescadora y orillera, y con mi marido sacamos y preparamos mariscos. Nosotros nos hemos hecho valer por la organización que tenemos ahora, porque antes nosotras solamente trabajábamos con nuestros maridos, llegábamos y les entregábamos las ganancias a ellos y ellos se iban y llegaban en la noche, curados. Entonces nosotras prácticamente éramos las que trabajábamos, pero gracias a Hilda nos organizamos y ahora podemos decir que somos mujeres del mar.

### **Experiencia de Nilda Ibáñez: la lucha contra el machismo**

La verdad de las cosas es que, para mí, ha sido un trabajo muy difícil, porque lo que Elba les contó también es parte de la historia culinaria. La importancia que tiene para nosotras la pesca... a lo mejor hay muchas personas que no la conocen y dicen: «son pescadoras ganan plata», pero nosotras también tenemos problemas. La situación mía es que llegué con 19 años a mi organización, porque soy nacida y criada en Donoso y orgullosamente hija de pescadores y yo sigo en lo mismo, a pesar de que tengo mis estudios. Para



mí, el amor más grande, aparte de mis hijos y marido, es la mar. Porque ahí me críe, crecí y me empoderé, ahí luché contra los hombres para hacerles entender que nosotras también teníamos que salir adelante y que nuestro trabajo tenía que ser visualizado. Además, de que tenían que trabajar con nosotras, y no porque yo le hacía la pega y entregaba el dinero, me tenía que quedar en mi casa y no podía hacer nada. Eso para mí fue injusto, nosotras tuvimos un derrame el año 2008 por la planta de Minera Escondida y ellos nos cerraron las puertas por ser mujeres. En ese minuto me dije: no porque sea mujer me van a cerrar las puertas, yo también trabajo en el mar, soy asistente de buzo y mi trabajo también vale.

A nosotras siempre nos decían las personas «tú eres la parte comunitaria», «tú preparas», «la mujer de la casa se queda en la casa». Tenemos una señora de 75 años (nuestra organización tiene nueve) a la que el marido le decía: «ya anda hacer el pan», y ella, ahí, calmada iba y lo hacía. Sin mentir, antes de que falleciera este caballero cuatro años antes, él le dijo «tráeme el traje» y ella le respondió que fuera él. Entonces los hombres me dijeron: «tú porqué estas enseñándole eso».

Lamentablemente, en los pescadores hay mucho machismo y eso es por lo que yo lucho, por la importancia de eliminarlo y para tener igualdad para todos —hombres y mujeres— porque tampoco las mujeres tenemos que aprovecharnos de ellos.

### **La importancia de la pesca artesanal y la amenaza de la minería**

Para nosotras es de suma importancia la pesca artesanal, pero estamos restringidas por las millas. No sé si han escuchado algo de la ley de las cinco millas, lamentablemente la pesca industrial son los invasores de nosotros. Hoy en día, donde yo vivo en mi comunidad está una famosa planta de Minera Escondida, ¿Qué es lo que ha hecho esa planta? Inadirnos, y el gobierno se hace el sordo y ciego. Además, tenemos contaminación acústica y ambiental.

Me acuerdo de que cuando era chica, mi papa a cuatro minutos de la casa iba y traía productos, el loco o pulpo. Hoy lamentablemente tienen que trabajar cinco horas hacia el sur para poder traer un loco o no traer nada. La minería a nivel nacional nos invadió y ese patrimonio para mí es la mar. Mientras haya minería a orilla de costa no nos sirven los cultivos, porque hoy nos están quitando el agua salada, y luego ellos nos devuelven la sal. Y esa sal no llega pura, sino que con químicos. Esto ha provocado que en la costa del norte grande ya no haya productos y está llegando mucho alimento exportado.

Yo trabajo con una empresa que exporta, porque yo no llego a pequeños comerciantes, sino que directo a una planta, ya que el comerciante nos invade con los precios y pagan una miseria. Si ustedes supieran, por el kilo de congrio nos pagan \$3.500 pesos y debemos navegar cinco horas, mientras que a ustedes se lo venden a \$9 mil pesos y ni siquiera tuvieron que mojarse los pies.

216

### **La lucha contra el machismo institucional**

Nosotros tenemos unos compresores que usan los marinos para bucear y el gobierno también nos ha cerrado las puertas. Luché cuatro años para que me dieran unos compresores que deben ser certificados, mientras que para los hombres se demoraron un mes, imagínense las peleas que he dado. Aún hay machismo en la Subsecretaría de Pesca y mientras esté ahí, yo voy a seguir luchando porque yo no quiero eso. Lo que quiero es seguir peleando por las mujeres pescadoras.

## Olivos centenarios: tradición olivarera del valle del Huasco

DAISY ROJAS MARÍN

217

Presidenta de la Asociación Gremial de Turismo del Valle de Huasco, productora de olivo y actualmente participante de proyecto Fondart de rescate del patrimonio local en lo alimentario «Tesoro del valle del Huasco, cultura, gastronomía y naturaleza».

Vengo del Valle del Huasco, región de Atacama. Nuestro valle está entre parronales, uvas, olivos y por supuesto sus aceitunas. Todo esto gracias a las aguas del río Huasco y las que vienen de la cordillera. Tenemos un territorio de sol en medio del desierto con cielos estrellados que hacen que la temperatura tanto del día como de la noche haga que nuestros frutos sean especiales. Esto no es algo exclusivo nuestro, sino que, de todo el norte de Chile, y eso es lo que da la característica y la cantidad de azúcar a nuestros frutos, diferenciándolos del resto del país.

Además, vengo de un territorio diaguita. Nuestro pueblo se llama Payantume, es el último pueblo próximo al litoral. Pero no solamente debemos agradecer a nuestra cultura diaguita. Como dijo Pablo Neruda, los españoles se llevaron muchas cosas, pero también nos dejaron las palabras, y a nosotros en el Valle del Huasco, nos dejaron los olivos.

### Tradición de olivos

Mis abuelos comenzaron esta tradición olivarera gracias a las plantas de olivos que el español trajo a nuestro pueblo, que era un asentamiento indígena. Cuando llegó Diego de Almagro, armó una comitiva con regalos, entre ellos parras, damascos, perales, olivos y algunos animales como cabras y gallinas, que fueron entregados al anciano de Huasco Bajo, donde hoy se encuentra el olivo centenario y nosotros trabajamos esta tradición familiar, que también es parte de nuestro territorio.

Del momento que esos olivos fueron entregados a la comunidad, estos se dejaron ahí y son los que vemos hoy en día. Don Pancho Rojas —que era mi abuelo— los plantó en la primera propiedad colonial Olivares del Valle. En aquellos tiempos él era el loco, porque ¿a quién le iba a vender tanta aceituna? Estamos hablando de 1945, de la Segunda Guerra Mundial, cuando había una escasez de alimento en Europa. Esto significaba que faltaría aceite de oliva y en ese sector se daban muy bien los olivos, por lo tanto, esa plantación comenzó a reproducirse en todas las parcelas y propiedades del valle llegando hasta Freirina, más o menos 35 kilómetros al interior del valle.

### **La producción de aceite de oliva**

En 1945 ocurre que se quiere hacer aceite de oliva, pero la variedad sevillana, que es la que había traído el español, era de mesa. Por lo tanto, se introducen variedades del mediterráneo, tales como empeltre, manzanilla y la de Liguria, las cuales llegan a fortalecer el aceite de oliva. Pero aún faltaban elementos para poder hacer el aceite. En ese momento la actividad principal era la minería, entonces lo que se hizo fue tomar elementos de ahí para poder producirlo. Se va a sacar el molino para moler, el trapiche de la mina donde estaba esa piedra parada que no servía para nada, por lo que Don Pancho la empezó a utilizar. Así, adapta los siete molinos a tracción animal que había en la zona para tener una producción de aceite a pequeña escala. Ya en 1955 empieza la molienda en piedra, y luego, en 1960, se compra maquinaria italiana del proceso tradicional para moler el fruto.

La molienda con piedra es una práctica que se está perdiendo, ya que la producción de aceite se industrializó. Hoy vemos grandes extensiones donde los olivos se plantan como parronales, una máquina los mueve y después pasa otra para molerlos a muchas revoluciones, después se centrifuga y está listo el aceite. En cambio, el proceso tradicional muele el fruto más grueso y pasa al prensado en frío, donde hay varios capachos que antiguamente eran de fibra de coco. Luego inventan por allá en el sur, traer fibra de pelo de caballo, pero era muy difícil lavarla con agua caliente, hasta que se inventó el de alambre galvanizado y es el que usamos hasta el día de hoy. Entonces vamos colocando las capas, como haciendo una torta de panqueques. Es un proceso discontinuo que tiene etapas: primero la molienda, luego el prensado, al cabo de una hora ya está apretado y en ese prensado se va a retirar la capa de aceituna.

Nosotros somos la última de las moliendas en prensa tradicional porque teníamos la necesidad de rescatar, de valorar el territorio, porque esto es parte de una familia y de un territorio que estaba desencantado.

Antes de que el aceite de oliva comenzara su *boom* y su asociación a la vida saludable, los olivos estaban siendo arrancados, porque aquí en Azapa se están vendiendo los sitios para hacer parcelas de agrado y las personas los arrancan todos o, con suerte, dejan dos o tres olivos.

### **El rescate de la tradición**

Así se gestó la idea de ir rescatando todo lo que era este patrimonio local, que comenzó con una familia, que creció y formó parte de nuestra historia y de nuestro territorio. Se comenzó con el turismo rural y gastronómico, generando circuitos en los que las personas visitan los olivos, se les enseña sobre el proceso, se les hace una cata y prueban varios tipos de aceites. Esto último, no con la finalidad de poner una nota, sino para que aprendan sobre aceites. También les hacemos probar varios tipos de aceitunas, porque las personas llegan pensando que hay un olivo solo que da frutos verdes o que hay un árbol que da aceituna sevillana, entonces no se imaginan como funciona este mundo del olivo y sus frutos.

Mi padre fue segunda generación en esto de la producción de aceitunas y aceite de oliva, yo ya soy la tercera generación. Trabajamos intensamente los meses de enero y febrero haciendo las degustaciones, nos concentramos en productos tradicionales como la aceituna sajada. También formamos parte del movimiento *Slow Food*, en el prevalecen los productos naturales y patrimoniales.

### **Productos elaborados**

Las aceitunas sajadas son aquellos frutos donde quitamos el amargor haciendo sajós (pequeños tajitos), en noches estrelladas, al sereno, para quitar un poco más el amargor en los días fríos y luego los dejamos en agua con sal. También preparamos aceitunas a la griega, que las deshidratamos y colocamos a la sombra de un olivo en días calurosos, bajo capas de sal. Una vez lavadas, las seleccionamos para que no entre ninguna gota de sal, ya que una buena aceituna a la griega es aquella que no es salada y está blandita.

Por otra parte, tenemos las aceiteras (empeltre, manzanilla, Liguria, entre otras), que están desde 1955 y que ayudan a aumentar la productividad del aceite. Esas las podemos mezclar con la variedad sevillana para la Denominación de Origen del Valle del Huasco, con las características propias del territorio.

### **Turismo y puesta en valor**

Con el turismo generamos una experiencia en compra para valorar nuestro territorio. Si ustedes van al Huasco, van a encontrar cada vez más aceitunas fuertes y de gran calidad, que son las características que van a potenciar y valorar nuestras producciones.

Nuestros olivos son centenarios, tienen más de 400 años y han certificados con conteos de anillos por la Universidad de Concepción y el apoyo de la Universidad Austral. Lo que queremos es seguir valorándolos y posicionar a nuestro valle y nuestras aceitunas y aceites, para que estén en todas las ferias y muestras gastronómicas.

# Rescate de la biodiversidad agrícola de la provincia del Huasco con interés patrimonial y comercial

THAMAR SEPÚLVEDA CUEVAS

221

Ingeniera agrónoma. Actualmente trabaja en el proyecto Biodiversidad del valle del Huasco, región de Atacama.

El año 1996 la FAO presentó en Alemania un informe sobre el estado de los recursos fitogenéticos en el mundo, en el que se informó que en los últimos cien años —desde el año 1900 hasta el 2000— se ha perdido un 75% de la biodiversidad agrícola del planeta. Solo por dar algunos ejemplos: España reportó que el año 1970 había 380 variedades tradicionales de melón, mientras hoy son menos de 15. Los países andinos reportaron una erosión a gran escala de cultivos autóctonos y plantas silvestres afines a las cultivadas. En Chile se reportó la pérdida de variedades locales de papa, avena, cebada, lentejas, sandía, tomate y trigo.

## Los diferentes tipos de semillas y sus variedades

### Existen seis tipos:

- Las semillas endémicas, que son originarias de nuestro territorio y se desarrollan solo en él sin presentar gran interés alimentario como algunas especies del desierto florido, sin desmerecer que en el pasado los indígenas y cabreros se alimentaban de bulbos de añañucas y semillas de pacul.
- Las semillas nativas, que son originarias de nuestro territorio, pero se expandieron a otros, por ejemplo, la papa y el maqui, que son especies nativas, pero pueden desarrollarse en otros territorios sin problema y pasar a formar parte de la alimentación en esos países.
- Las semillas criollas o variedades tradicionales o locales que son origi-

narias de otro territorio, pero llegaron al nuestro a través del intercambio con los pueblos precolombinos, la conquista española, primeras casas y empresas de semillas, entre otras. Independientemente de su origen, después de sucesivas multiplicaciones pasan a formar parte del ecosistema ecológico y productivo y de nuestra alimentación.

- Las semillas estándar o de polinización abierta que fueron las primeras semillas en comercializarse de manera bastante estratégica, ya que con ellas se inició el reemplazo de las variedades locales. Son obtenidas por selección y han sido discontinuadas por no generar tantas utilidades como los híbridos. Con el paso del tiempo pueden transformarse en variedades locales al adaptarse y evolucionar en los territorios.
- Las semillas híbridas que se obtienen del cruzamiento de dos o más líneas puras de las que resulta una variedad con un alto potencial de rendimiento y de la cual no se puede sacar semillas. Son de alto costo, no se adaptan a los territorios y son tremendamente dependientes de la aplicación de agroquímicos para expresar su potencial.
- Las semillas transgénicas, que son modificadas genéticamente y se originan por la incorporación de genes a través de una bacteria (*Bacillus thuringiensis*) que les transfieren a los cultivos diferentes resistencias, la más conocida es la resistencia al herbicida Roundup en la soya Roundup Ready. La condición transgénica se hereda, por lo tanto, están protegidas por derechos de propiedad intelectual y son de alto costo, y altamente dependientes del paquete tecnológico (agroquímicos).

### El proyecto

El proyecto se ha enfocado en las variedades nativas y criollas o locales. Se realizó un catastro de todas las variedades locales que existen en la provincia del Huasco desde la cordillera hasta la costa y del norte al sur, y se encontró una enorme riqueza en biodiversidad tanto de frutales como lúcumos, guayabos, manzanos, duraznos, paltos, etc., hortalizas como melones, alcayotas, tomates, porotos, sandías, etc.

También se encontraron especies que se creían desaparecidas, como es el caso de la sandilleja, una fruta parecida a la alcayota con la que se hacía mermelada. O especies que se creían malezas, pero tienen alto valor nutritivo, como el *Physalis viscosa* que crece como maleza y se diferencia del *physalis* que todos conocemos porque la planta es más pequeña y en el capullo tiene un gel, una mucosidad que recubre su fruto y el cual tiene un alto valor nutritivo.



Con toda esta información se realizó un libro, que en su primera parte da cuenta de la pérdida de biodiversidad en Chile, principalmente en la provincia, y del contexto legal y la situación actual respecto a la privatización de semillas. La segunda parte ofrece una descripción morfológica detallada de las plantas y sus frutos. Nuestro objetivo es generar conciencia en las comunidades de la pérdida de biodiversidad y que valoren la riqueza del valle, que las variedades locales no tengan relación con lo económico sino con lo histórico y tradicional, dar cuenta que existen, que no son nuevas y por lo tanto no se pueden patentar porque hay antecedentes de su uso. Devolver las variedades locales a los campos y a las mesas y brindar alternativas de desarrollo para mejorar la calidad alimentaria, volviendo a los policultivos que se realizaban antiguamente, no los monocultivos, en los que el agricultor siembra solo tomate y tiene que comprar todas las otras verduras y/o frutas y no tiene alimento sano y nutritivo para él y su familia.

### **Ejemplo de rescate de algunas semillas**

El trabajo no quedó solo en el libro, sino que continuó, y con todas las semillas que se rescataron se comenzó un proceso de recuperación, ya que de algunas solo se recibieron unas pocas semillas que sembramos, cultivamos y rescatamos como, por ejemplo, la sandilleja, que estaba casi desaparecida, o el tomate Tenca, que lo encontramos cerca de la cordillera y es un tomate tipo cherry, que es nativo y muy nutritivo.

Todo lo que rescatamos se siembra con agricultores que se han comprometido a mantener la biodiversidad y que nos ceden parte de su terreno para que nosotros podamos reproducir las semillas.

### **La importancia de la producción de semillas**

Nuestro objetivo no es producir el alimento, sino que producir la semilla para abastecer el semillero de las comunidades con las que trabajamos en el Valle del Huasco. Nosotros estudiamos las semillas, las trabajamos, las reproducimos en conjunto con los agricultores y las devolvemos al semillero. Son semillas libres y gratuitas, que no se venden y que están libres para cualquier agricultor.

### **Algunos análisis nutricionales**

Para la puesta en valor de algunas de las variedades locales rescatadas, se realizaron análisis bromatológicos a algunas de las variedades tradicionales, tras los cuales se pudo comprobar que en muchos casos son más nutritivas que las variedades híbridas o comerciales.

### Pérdidas (%) de vitaminas y sales minerales de algunos alimentos con el tiempo

Alimento	Minerales y vitaminas	Composición de cada nutriente por año (mg/100 g)			Pérdidas (%)	
		1985	1996	2002	1985-1996	1985-2002
Brócoli	Calcio	103	33	28	-68	-73
	Ácido fólico	47	23	18	-52	-62
	Magnesio	24	18	11	-25	-55
Guisante	Calcio	50	34	22	-38	-51
	Ácido fólico	39	34	30	-12	-23
	Magnesio	26	22	18	-15	-31
	Vitamina B6	140	55	32	-61	-77
Patata	Calcio	14	4	3	-70	-78
	Magnesio	27	18	14	-33	-48
Zanahoria	Calcio	37	31	28	-17	-24
	Magnesio	21	9	6	-57	-75
Espinaca	Calcio	62	19	15	-68	-78
	Vitamina C	51	21	18	-58	-65
Manzana	Vitamina C	5	1	2	-80	-60
Plátano	Calcio	8	7	7	-12	-12
	Ácido fólico	23	3	5	-84	-79
	Magnesio	31	27	24	-13	-23
	Vitamina B6	330	22	18	-92	-95
	Potasio	420	327		-22	
Fresa	Calcio	21	18	12	-14	-43
	Vitamina C	60	13	8	-67	-87

Fuente: Laboratorio Farmacéutico Geycy/Suiza (1985) y Laboratorios de investigación alimentaria Karlsruhe/Sanatorium Oberthal (1996, 2002).

En esta tabla —gentileza de la profesora María Dolores Raigón, ingeniera agrónoma y Doctora en nutrición de la Universidad Politécnica de Valencia, en España— se puede comprobar que los alimentos con el tiempo han perdido calidad nutricional. Se puede observar que desde el año 1985 hasta

el 2002 hay una pérdida del 60% de la vitamina C en la manzana. En el caso del plátano, hay una pérdida del 95% de la vitamina B6.

En los análisis bromatológicos de algunas de las variedades locales de la provincia, analizados por la Doctora María Dolores Raigón, se pudo observar, en el caso de la physalis viscosa, una gran cantidad de proteínas, lo cual es una excepción ya que los frutos no siempre tienen tanta, pero en el caso de esta variedad se encontró un alto porcentaje. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda consumir 60 gramos de fibra dietética al día y 100 gramos de physalis nos aportan un 21,5% de la cantidad diaria recomendada y un 45% de la cantidad diaria recomendada de vitamina A.

Otro ejemplo es el tomate Tenca, que también tiene un alto contenido de proteína, y comparado con un tomate cherry común tiene un 45% más de proteína y gran cantidad de vitamina A.

En el caso del limón dulce, que es un limón no ácido, encontramos un alimento altamente mineralizante, con mucha fibra dietética soluble, que se encuentra en el albedo (parte blanca de la fruta) y que al consumirla forma un gel en el intestino que permite la absorción más uniforme de glucosa en el tracto digestivo, evitando el estreñimiento y disminuyendo el colesterol. Consumir 100 gramos nos aporta el 65% de la cantidad diaria recomendada de calcio y un 36% de la de magnesio. Es una fruta que tiene mucho potasio, fósforo y vitamina C, siempre y cuando se consuma la fruta completa, sin hacerla jugo.

Finalmente, el poroto Tongo rojo tiene un nivel de proteína similar a la carne y, además, posee vitamina B1 y B2. Consumiendo 8 gramos de este poroto basta para cumplir e incluso excede la cantidad diaria recomendada de vitamina B1 (diversos estudios han demostrado que el exceso de vitamina B1 puede mejorar el funcionamiento del cerebro).

### **Los desafíos a futuro**

Es necesario rescatar y devolver las semillas de variedades tradicionales o locales a los campos y a las mesas e incentivar a la gente a que consuma semillas tradicionales porque así ayuda a proteger la biodiversidad y a evitar la erosión genética que genera la pérdida de estos valiosos recursos. Además, con esto se favorece la independencia productiva y la economía local, amén de poder contar con alimentos de alta calidad nutricional que, como se ha demostrado, son más nutritivos que las variedades híbridas.

Como equipo profesional estamos generando información en conjunto a la comunidad, la cual se traspasa a esta a través de diversas actividades, además de información que no se genera actualmente en los centros de investigación. La idea es que este trabajo de rescate sirva para que las semillas tradicionales vuelvan a las mesas y a los campos, y a las manos de indígenas y campesinos de manera libre y gratuita, como siempre debió haber sido.

# Cosmovisión, cultura e identidad de los pueblos originarios

CAROLINA HERRERA ROJAS

227

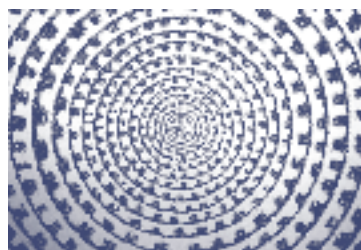
Gestora cultural e investigadora indígena.

Soy indígena, orgullosamente diaguita, al igual que mi hermana del Huasco. Herrera es un apellido castellanizado del alto Huasco. Mi abuelo se llamaba Ramón Raúl Herrera y mi abuela materna proviene de este afán de la cocinería. Ella se llamaba Cruz Canihuante, el cual es un apellido un poco complejo porque está catalogado como mapuche, pero es diaguita porque tiene dos acepciones Cañihuan-ti. Como mis hermanos acá saben que ese apellido tiene que ver con un linaje, con una raíz que tiene relación con la madre tierra, *canihua* en aymara significa semilla, y *ti*, sol. En mapudungun significa cresta del sol naciente.

## La cultura Arica

La cultura Arica tiene más de 10 mil años de antigüedad, lo sabemos gracias a los hallazgos arqueológicos que dan pruebas de que estas personas eran costeras y vivían como recolectores marinos. En el mundo andino y en todos los procesos del mundo originario no separamos las cosas: el alimento, lo científico, la cosmovisión, la ciencia o medicina, es un todo. Así como el tejido también representa un territorio, una identidad y un proceso de ingeniería, porque ellos a través del ingenio van escribiendo historias y procesos que tienen que ver con los cultivos.

En la ilustración [18] se puede ver estas manifestaciones culturales de tejido de la cultura Arica. Un hombre que está entregando semilla a otro, que es de otro territorio (probablemente por la forma de su sombrero), haciendo un trueque de diferentes cosas. Ahí ya vemos un testimonio de lo que son estos procesos de identidad en los que el gorro refleja quien eres. Además, le está pasando un papagayo y el otro hombre lleva un plato con



semillas, probablemente un grano u otra cosa. Está intercambiando textiles y lana por carne seca. Aquí vemos reflejado un aspecto cultural milenario.

La información que nos dan los hallazgos de las osamentas que los arqueólogos van encontrando, siempre van a ir diciendo que nuestros ancestros iban escribiendo todo de una manera precisa a través de nudos, con sus *kipus*, por ejemplo. Hay un conteo de lo que se va produciendo y una economía de la naturaleza, lo que produce el mar, los valles y la cordillera.

### **Sobre los ancestros diaguita**

Nuestros ancestros diaguita eran hábiles agro-alfareros. [19] Ellos produjeron el proceso de la semilla como sagrado, ya que ella tiene espíritu. Por eso yo siembro la semilla con conciencia de la madre tierra, que es el útero sagrado de mi madre, el cual me alimenta, me cuida, me protege y me da de comer. Además, este proceso se hacía conectado a la cosmovisión, porque nuestros ancestros eran gigantes observadores del cosmos y de los astros. Entonces, no iban a sembrar o hacer las cosas cuando se les ocurriera, imposible, ya que todo tiene un proceso. Esto lo manifestaron también en la cerámica. Hay que tener precaución ya que se ha dicho que la cerámica de nuestros hermanos chango no tiene dibujos, pero la explicación de esto es que debido a los trabajos forzados a los que eran sometidos, no había tiempo para desarrollar este tipo de manifestaciones, que fueron prohibidas, y a quienes los hacían, recibían azotes y les cortaban los dedos.

### **Los conocimientos prohibidos**

Estas son pinturas de Claudia Campos. [20] Esta expresión artística fue para un libro de la arqueóloga Paola González y son ilustraciones de círculos concéntricos que simbolizan el centro de la tierra. Creo que estamos conde-

nados a reunificarnos como pueblo, a reconquistarnos a nosotros mismos, a nuestras conciencias. Son fractales, pedacitos de información codificada, ¿y cómo nuestros ancestros sabían tanto de eso?, ¿y por qué se perdió? Porque estaba prohibido enseñarlo en los colegios. Aprender cuándo se siembra la semilla o cuándo está poderosa era información «secreta» y «peligrosa». Volver a cultivar es peligroso porque estamos atentando contra el sistema.

Parece que estamos condenados a desaparecer, pero no, sino que estamos condenados benditamente a reinventarnos a través del pasado que ellos nos han dejado en esas manifestaciones y tenemos que despertar con urgencia a este nuevo capítulo de la historia.

### **Cosmovisión y alimentación**

Siempre hay un estado de equilibrio. Por ejemplo, el jarro pato tiene una finalidad ceremonial, y está relacionado con una ceremonia del chamán o chamana, respecto a la sanación de las aguas, es decir, la orina. Los cántaros ecuatorianos también tienen que ver con ese proceso y así como con el empoderar a las mujeres, porque así se perdió el equilibrio y se puso machista y manipulador.

Nuestras abuelas eran las grandes custodias de las semillas, ellas son las que nos han instruido a través de sus espíritus. Yo tengo la mesa de mi abuela paterna, cocino allí y sigo la tradición de cómo ella cocinaba en los años 1940-1960 de la misma mano de mi madre. Estas abuelas son diaguita y son las grandes guardianas de la sabiduría alimentaria, pero los chefs se han llevado la sabiduría ancestral a la televisión y eso me molesta porque el alimento está vivo, es sagrado. Estas abuelas andinas, quechuas, aymaras se fueron manifestando en todo el territorio en estos procesos divinos que se relacionan con la tierra.

### **A modo de conclusión**

Hay un hallazgo, del 1.200, que se descubrió en un río de La Serena donde han sido encontrados más de mil cuerpos y 440 han sido extraídos de ahí. Desafortunadamente, algunos están en museos y otros en contenedores, porque no hay dinero. El gobierno no ha logrado implementar que se los estudie, ya que se han encontrado semillas y su alimentación. Estos hallazgos denotan que nuestros ancestros eran tan normales como nosotros y como pueblos originarios teníamos huesos fuertes gracias a una alimentación adecuada la cual consistía comer en abundancia semillas y granos.

## Sabores diaguitas

230

PAMELA CONTRERAS GUERRA

Diseñadora gráfica. Investigadora del programa de Patrimonio Gastronómico, Culinario e Indígena de la región de Coquimbo.

Tengo dos pasiones, la arqueología y la cocina. Por eso, cuando hice mi proyecto de título quise vincular estos dos temas. Nosotros, como comunicadores audiovisuales, tenemos que relevar esta problemática, y nos dimos cuenta de que no había ningún recurso visual que diera cuenta de la gastronomía ancestral diaguita, en este caso. Entonces, me metí de lleno a esto. Sacamos un libro vía Fondart, trabajamos con un arqueólogo de la Universidad de la Serena, un chef destacado de la región, integramos a un equipo de fotógrafos y comenzamos a indagar en esto.

La idea principal era hacer una investigación arqueológica profunda, y demostrar la evidencia más allá de las papas y el maíz. Me acerqué al museo, don Marco me ayudó y nos metimos en este proyecto.

### Algunos antecedentes

Este ají [21] fue encontrado en el estómago de un guanaco que era ocupado como contenedor. Está tejido con palitos y cuando fue encontrado los arqueólogos se sorprendieron porque los ajíes estaban en perfectas condiciones. Eso era lo que quería transmitir. También, los procesos que ellos tenían para llevar a cabo esto, cómo utilizaban materiales como hilos, boyas, etc. Además, entendíamos que no había evidencia sobre cómo ellos cocinaban, por lo que optamos por catastrar las vasijas y potes donde comían sus alimentos e investigar cómo elaboraban las cucharas.

### Elaboración del libro

Nosotros quisimos hacerle llegar a las personas, de manera más fácil y práctica, el cocinar. Entonces se hizo este libro que está compuesto por



la investigación que se hizo y con recetas sobre la base de los alimentos que encontramos. Había recetas que ya existían, que perviven en los valles del interior. Por ejemplo, el guisado que muchos comen al interior de Ovalle. Entonces lo que quisimos recalcar es que estos alimentos son nativos, pero le po-



demos agregar harina de algarrobo (que viene del grano del algarrobo) o usar chañar, que es nativo de la zona. Lo que se quería lograr con el libro era que las personas identificaran los productos y los ocuparan en la cocina.

Por otra parte, el texto está compuesto por alimentos de entrada, fondo y postres. Tenemos un postre que es el helado de chañar, que nosotros tenemos mucho en la zona y con el cual podemos hacer una variedad de preparaciones.

### **Sabores diaguitas de ayer y hoy**

Después de haber hecho esto, pasó el tiempo y sacamos el libro *Sabores diaguitas de ayer y hoy* con el mismo equipo que sacó *Sabor diaguita 1*. Ahí hicimos un trabajo sobre la evolución de los alimentos, porque habían pasado seis años desde el primer texto. Por ejemplo, la quinoa no era tan conocida, pero hoy se encuentra hasta en el supermercado, se le echa agua y está lista. En el primer libro, nombrábamos la chocha (que es un molusco típico de acá) y la gente no la conocía, por lo que en el segundo queríamos que el producto fuera el protagonista mostrando sus orígenes y propiedades.

También en *Sabor diaguita de ayer y hoy* mostramos las algas, que se sabe que nuestro pueblo nativo tuvo intercambio con la costa. Comían mucho marisco y además tenían este consumo. En este sentido, quisimos mostrar la combinación de cordillera y mar.

### **Difusión y recepción del libro**

Con el libro tuvimos la oportunidad de ir a diferentes zonas de la región de Coquimbo y presentarlo, dejarlo en bibliotecas y ofrecer degustaciones en

las que enseñamos cómo se cocinaban y comían los alimentos. Ahí me di cuenta de que las personas gustan del tema de la gastronomía, pero había que guiarlas y mostrarles para que pudiesen llevarlo a su cocina.

En Ovalle fuimos con Fernando Madariaga y en ese intercambio cultural hablamos con abuelitos de cómo comían cuando eran chicos. En Coquimbo fue harta gente a vernos. Dimos charlas en los colegios de Los Vilos, Monte Patria y La Serena. En Combarbalá fue impactante para las personas que hacían actividades en las bibliotecas porque nos contaban que en general no llegaba nadie a las convocatorias, pero en esa ocasión llegaron 60 personas. También en Tongoy tuvimos una conversación amena porque nosotros decíamos cuántos de ustedes tienen restaurantes, además les preguntábamos si ofrecían algas y nos dijeron que no. Les dijimos que se atrevieran a mostrar que en su tierra hay mucha alga y que se puede innovar en la gastronomía. Quedaron con el bichito y eso era lo queríamos, motivarlos con los productos de su tierra para que pudieran mostrárselos a otras personas y para que nos alimentáramos en el diario vivir con comida autóctona.

## Cocina patrimonial diaguita

PAOLA DÍAZ VÉLIZ

233

Titulada de la carrera de Alimentación de Casinos y Servicios Alimentarios. Actualmente es chef instructora de la especialidad de Gastronomía en el Liceo Presidente Frei Montalva, de Monte Patria; trabaja en la comuna, principalmente, para potenciar espacios de intercambio cultural alimentario entre niños, niñas, jóvenes y apoderados de la comunidad educativa por intermedio de ferias, muestras, seminarios y clases prácticas.

Soy profesora en el Liceo Eduardo Frei Montalva de Monte Patria, en la región de Coquimbo. Nuestro principal objetivo es darles a nuestros estudiantes una propuesta y un realce, una puesta en valor de los productos locales de nuestra zona, y de la cocina patrimonial diaguita.

Todo esto partió el año pasado cuando un colega mío asistió al Primer Congreso Multidisciplinar de Patrimonio Alimentario que se realizó en Santiago. Nosotros, hasta ese momento, pensábamos que lo estábamos haciendo espectacular con nuestros estudiantes, ya fueran las ferias que realizábamos, las muestras o los talleres con los niños, niñas y apoderados de nuestro establecimiento. Hasta ahí todo bien, pero habíamos descuidado el patrimonio, la identidad de nuestra comida, de nuestras tradiciones y productos. No le estábamos dando el realce que realmente se merecían.

### **Dos momentos de la alimentación**

Podemos hacer dos lecturas marcadas por dos momentos históricos en la historia de la alimentación: la época prehispánica y la poshispánica. Hasta la fecha tenemos muy poca información sobre la alimentación de nuestros pueblos originarios. La alimentación prehispánica estaba marcada por la recolección y el cultivo de alimentos como el maíz, el poroto, la papa, el zapallo, la quinoa y el ají. Por su parte, la alimentación poshispánica está fuertemente influenciada por el uso de granos como el trigo.

### **Características del Valle del Limarí**

Desde tiempos ancestrales, en el valle del Limarí ha habido diferentes productos que han permitido que sus habitantes puedan vivir y desarrollarse de forma plena, tanto en su alimentación como en sus oficios y profesiones. Nuestro valle tiene un clima privilegiado, una diversa gama de productos, y eso nos aporta un valor a la comida. Eso es lo que tenemos que rescatar, para que nuestros estudiantes aprendan técnicas y las utilicen en nuestros productos para desarrollarse ellos mismos en su profesión y en su vida diaria. También nuestro valle tiene una gran riqueza en productos deshidratados, los que en su mayoría se recolectan de manera tradicional por los dueños de los terrenos. Por ejemplo, en mi familia se recolectan y deshidratan huesillos, pasas y nueces, y esto hasta el día de hoy es un hábito de mi familia, de la comunidad y de toda la comuna de Monte Patria. Sin embargo, tenemos un gran vacío respecto de los diferentes productos silvestres; tenemos un gran potencial y no lo valoramos. En nuestra zona hay copao y pacul. Son este tipo de productos que nosotros queremos potenciar entre nuestros estudiantes, porque es curioso que muchos de ellos no los conozcan siendo que están en todos los cerros.

Por eso, estamos haciendo un proceso de valorización, en el que, por ejemplo, en el mes de diciembre y en el período de vacaciones, hacemos la recolección del copao y lo guardamos para las preparaciones de los distintos talleres.

### **El patrimonio alimentario diaguita**

Un problema para abordar el patrimonio alimentario diaguita es la juventud del reconocimiento de esta etnia, ya que solo a partir del 2006 se abre la posibilidad de formalizar la necesidad de aclarar e investigar sobre aspectos relevantes de esta cultura, entre ellas, su patrimonio alimentario.

Otro problema con respecto a este patrimonio son las acciones descoordinadas, ya que hay diferentes estamentos (como la municipalidad, Dideco o Turismo) que entregan informaciones paralelas. Lo que hay que hacer es centrarlos y unir las informaciones para que sean para todos.

### **Prácticas sobre el uso de productos en función del patrimonio alimentario**

Nosotros como establecimiento hacemos un seminario gastronómico donde prácticamente presentamos a chefs de todo el territorio nacional, de Arica a Punta Arenas. Es una instancia donde los alumnos comparten e

intercambian recetas con chef de distintas partes. Además, en esa instancia trabajamos en conjunto con todos los liceos y colegios técnicos de la región de Coquimbo que imparten la especialidad de gastronomía.

A raíz de este trabajo, hemos decidido hacer un levantamiento de toda esa información que manejamos en conjunto y hacer un menú que nos identifique como cocina patrimonial diaguita.

### **Estrategias usadas para promover el patrimonio alimentario de la zona**

Hemos trabajado en la producción de materias primas adicionales para desarrollar técnicas de cocina en las clases prácticas bajo la modalidad de «canasta sorpresa», donde introducimos productos típicos de nuestra zona y los estudiantes deben usarlos en preparaciones. También participamos en ferias y muestras comunales donde se enseña a usar ingredientes propios del valle. Además, realizamos el Seminario Gastronómico Cultural, que ya va por su séptima edición. Este seminario lo hacemos en el liceo y en el centro cultural que está al frente, ahí damos almuerzo y comidas preparadas por nuestros propios estudiantes a más de 250 personas diariamente. Actualmente, trabajamos para incluir a la comunidad y hacerla partícipe del rescate patrimonial. Por ejemplo, trabajamos con niños de escuelas básicas en talleres de gastronomía infantil y de danza, todo en conexión con el seminario.

### **A modo de conclusión**

El concepto de la cocina patrimonial diaguita surge de mezclar la tradición con la cultura diaguita, por lo tanto, vemos lo patrimonial como el conjunto de bienes materiales y culturales que una persona adquiere por herencia familiar. Eso es lo que estamos tratando de inculcar a nuestros alumnos. La cocina patrimonial diaguita se puede entender como la comida que nos heredaron nuestros ancestros que habitaron el territorio.

Lo que nosotros buscamos resaltar y rescatar son las antiguas preparaciones que se han perdido en el tiempo a través de muestras gastronómicas, participación en ferias e investigación de nuestros antepasados.

## Un sueño de mujeres: proyecto caleta San Pedro

236

LORENA MORALES VERGARA Y MAUREEN GODOY MUNIZAGA

Representantes de la directiva de la Agrupación Jardín del Mar, de la caleta San Pedro, que el 2008 abrió sus puertas a lo que hoy es el Centro Gastronómico de caleta San Pedro, La Serena, región de Coquimbo.

Mi nombre es Maureen Godoy y mi compañera es Lorena Morales, representamos a la agrupación Jardín del Mar de caleta San Pedro, en La Serena. Representamos a un grupo de 17 mujeres, solamente mujeres, que emprendimos en el año 2003 cuando comenzamos a trabajar en la plaza de nuestra localidad, el pueblo de caleta San Pedro, que hasta el momento era muy poco conocido.

### Proyecto en caleta San Pedro

Comenzamos nuestro trabajo a pulso, desde abajo, llevando incluso nuestras mesas y refrigeradores para abrir todos los días de la semana bajo unos toldos. El año 2004, gracias a una carta que se le envió al entonces presidente Ricardo Lagos, nos reunimos con las autoridades, las que dieron el vamos a la construcción de los primeros locales. El trabajo lo levantamos nosotras, usando palas, picotas y carretillas, además de la ayuda de nuestros maridos. Lamentablemente, no tuvimos el 100% del apoyo de ellos, ya que no creían en nosotras.

Ese año pudimos comenzar un sueño que en este momento está más estable, pero que no ha terminado porque todavía tenemos muchos planes por delante y seguir ampliando lo que ya tenemos. Este proyecto, realizado con la ayuda del FOSIS (Fondo de Solidaridad e Inversión Social), fue construido en la plaza de la localidad. Hasta el momento hay diez locales en funcionamiento; empezamos con 50 personas y ahora somos solo 17.

### **La creación del Centro Gastronómico**

Al principio, eran diez locales con sociedades de dos o tres personas y un patio común con capacidad para más o menos 600 personas. Con el tiempo hemos ido perfeccionando el sistema; ahora, cada local tiene una línea de diez mesas, así todas podemos atender a la misma cantidad de personas. Si alguien es cliente de un local, se suma uno más a ese para que la venta sea pareja para todas.

Contamos con una vista preciosa al mar, estamos como a 50 o 60 metros del agua, lo que es bueno, pero también es malo por las alertas de tsunami. Primero teníamos un techo de malla que duró meses, pero como estamos tan cerca del mar, las mallas se rompieron y las gaviotas pasaban y ensuciaban. Eso nos obligó a postular a un proyecto más grande de Corfo, para poder techar y tener inmobiliario. A raíz de ese proyecto tenemos el Centro Gastronómico, que tiene un amplio estacionamiento y capacidad para 600 personas.

### **El trabajo conjunto**

Ya son trece o catorce años de lucha para llegar a tener lo que tenemos. Ha sido duro. Una, como mujer, que tiene hijos, trabajar, llegar a tu casa y seguir trabajando. Ha sido muy duro, y con niños chiquititos, muchas han sido mamás en el transcurso de esto. Ahí ahora hacemos matrimonios, licencias, bautizos, de todo, trabajamos en conjunto las 17 socias: unas somos garzonas, otras cocineras, y algunas hacen el montaje de mesas. Todo lo que ganamos con nuestro trabajo, lo repartimos y ese dinero va a un fondo común, entonces si queremos arreglar el techo, todo ese dinero se va al techo.

### **Participación en actividades**

Siempre participamos en eventos, como el desfile del pueblo y en muestras gastronómicas en el extranjero. Todas trabajamos los platos y preparaciones de manera distinta, pero lo que sí tenemos en común son los precios. Por ejemplo, si se establece que la paila marina cuesta \$5 mil pesos, todas tenemos que cobrar lo mismo. Así no tenemos competencia de precios, sino que solo por la sazón, la manito, y la atención, eso es lo que nos diferencia. Además, todas nos abastecemos del mismo proveedor, el congrio y las almejas vienen de Punta de Choros, los tomates de Los Choros, la cebolla y pescado de Coquimbo. Todas trabajamos con los mismos productos, pero lo que cambia es la mano.

Ahora tenemos contrato con juegos de entretenimiento, hay que ir innovando por los requerimientos del público.

En la actualidad somos 17 socias, de diversas edades, tenemos señoras de 75 años y la menor que tiene 34.

Hace dos años aproximadamente, nos entregaron 23 estrellitas azules de lo que es el borde costero de la región de Coquimbo, y los diez locales cuentan con estas estrellas.



### III

## Encuentro Regional de Patrimonio Culinario, Valparaíso

3 y 4 de mayo, 2017

Se debe avanzar con un respeto fundamental a las formas de cómo se construyen los nuevos saberes para transformar este modelo que nos tiene tremendamente avasallados y que nos convierte en lo que las políticas actuales quieren, por ejemplo, en esto de ser innovadoras, microempresarios, al final nos roban lo más fundamental, que es la identidad.

JACQUELINE ARRIAGADA, en Encuentro Regional de  
Patrimonio Culinario, Valparaíso.



## Alícia: laboratorio de alimentación responsable

240

TONI MASSANÉS SÁNCHEZ

Director general de la Fundación Alícia (alimentación y ciencia). Diplomado en Cocina en Barcelona y Toulouse, se ha dedicado al periodismo, la docencia y la investigación. Ha conocido *in situ* las tradiciones culinarias más importantes. Ha escrito, dirigido, comisariado, presentado y participado en artículos, estudios, libros, exposiciones, programas de radio, congresos, películas, series de televisión, webs, certámenes, ránquines y guías, entre los cuales destacan el *Corpus de la cuina catalana*, *Collita pròpia*, *La alimentación en España en el siglo xx*, *el Dictionnaire des cultures alimentaires*. Es Medalla al Mérito Gastronómico de los Premios Nadal y Premio Juan Mari Arzak de gastronomía y medios de comunicación.

Se me ha pedido que cuente algunas de las iniciativas concretas que hacemos desde este pequeño laboratorio de investigación culinaria, donde trabajo. Por otra parte, la Fundación Alícia me pidió que hiciera una reflexión sobre lo que consideramos como patrimonio culinario y cómo lo trabajamos, por tanto, en mi país llevo más de 20 años diseñando, justificando y dirigiendo un inventario del patrimonio gastronómico catalán que denominamos Corpus de la cocina catalana, o Corpus de la cocina tradicional catalana, un inventario de más de 900 recetas, entendiendo a estas como un protocolo que te permite reproducir el plato. La aproximación metodológica que elaboramos, como justificación del corpus gastronómico para mi región, se basaba en los isomorfismos con las lenguas como sistema cultural y conjuntos. Es como cuando hacemos un diccionario, lo que hacemos es el léxico y qué es aquello significa, en este sentido, lo que nosotros hicimos fue buscar un recetario y cómo se hacían, pero esto era un conjunto que se nos daba buscando, encontrando regularidades dentro de él, el cual nos daba noticias de una estructura: los catalanes hacemos sofrito, más vino, más elemento proteico, más setas, más una majada, más frutos secos, etc. Estas estructuras nos permiten realizar infinidad de guisos y es muy ca-

racterística de nuestra manera de cocinar, por tanto, un conjunto de realidades que nos dan reglas culturales, que nos dan una estructura y que nos permiten inferir un sistema que es dinámico en el tiempo y que posibilita hacer platos nuevos. Del mismo modo que se nos permite hacer determinado pescado con guisantes, hago cierto pescado con determinado hongo, aunque es un plato que nunca se ha hecho, pero que todos los usuarios de la comida catalana podrán reconocer.

A partir de ahí, lo que hicimos fue trabajar comarca por comarca con cocineros y cocineras, con expertos, etc., para inventariar este patrimonio gastronómico de por lo menos tres generaciones y más de un lugar, donde se practicara en más de una familia para así reconocerlo como tradicional. De este modo, logramos tener un primer corpus al que después también las comunidades le fueron añadiendo nuevas recetas.

### **Reflexión en torno al patrimonio gastronómico**

En cuanto a la reflexión de qué es patrimonio gastronómico o culinario, haré una mención a la discusión desde la cocina y luego intentaré ser más concreto. Veréis luego que hablamos de que en la Fundación Alícia queremos que todo el mundo coma mejor, lo que significa comer sano, sostenible y bueno (en el sentido que nos guste o que le guste a aquel que tenga que comérselo). Cuando hablamos de gastronomía o de determinadas características de la alimentación humana, nos fijamos mucho en el elemento del placer y lo que a mí me gusta recordar es que este guía las estrategias alimentarias de los seres vivos; siempre cuento, porque creo que es muy gráfico para entenderlo, que la vaca no sabe que es un rumiante, que tiene cinco estómagos y que es capaz —gracias a este sistema digestivo— regurgitar la hierba después de semidigerirla para luego masticar. Tampoco que, a través de este proceso, es capaz de romper la cadena de carbonatos largos, la celulosa y por eso puede metabolizar de una manera más eficiente la hierba. La vaca todo esto no lo ha estudiado, sino que lo que hace es morder la hierba, olerla, verla, paladearla y decir «me gusta». Nosotros mordemos la hierba, yo siempre hago un chiste con un restaurant de Copenhague donde te dan bastante hierba, es muy bueno este restaurante, pero a nosotros generalmente la hierba no nos gusta, lo que nos gusta es la vaca, sobre todo si ha sido guisada y con hongos. Esto, que parece una tontería, es el sistema que nos ha dado la selección natural para conocer aquello que nos conviene como especie, a nosotros, a la vaca, a los simios, y a la mayoría de animales. Yo creo que la naturaleza ha hecho a todos los animales un poco complejos,

los animales superiores. Por tanto, lo que se indica, insisto, es esta visión naif de la gastronomía, y elitista.

### **La alimentación como estrategia**

La idea de que nuestra alimentación tenga que ser sana como estrategia alimentaria se debe a que los seres vivos y todas las comunidades requieren que sea sostenible a la larga. En este sentido, somos iguales. Entonces ¿qué es lo que nos diferencia del resto de los seres vivos y de las otras estrategias alimentarias? La respuesta está en el origen de nuestra especie. Lo que dicen los arqueólogos es que hace dos millones y medio de años empezaron a encontrar señales de lo que ellos llaman «cultura material», utensilios que les dan noticia de una inteligencia y de una comprensión del mundo a través de una tecnología que les permite cambiar la realidad. Esta tecnología, no es cómo me enseñaron a mí en el colegio, como armas de guerra, como en *2001: Odisea del espacio* de Stanley Kubrick, sino que se trata de cuchillos de cocina que le permitieron a ese primer ser humano convertir en comestible una cosa que antes no lo era, en este caso una cabra o un mamut. Nosotros no tenemos la dentición adaptada para comernos a bocados los mamuts, con mucho esfuerzo igual lo podríamos hacer, pero no es metabólicamente posible dado que el balance energético no es positivo. En cambio, si hacemos un *sashimi* de mamut o hacemos un *carpaccio* o un tartar de mamut, ahí sí. De hecho, hay un profesor especialista en evolución que ha comparado la metabolización de los alimentos con otros parientes nuestros (como los simios). Para él, el hecho diferencial se encuentra en la cocción de los alimentos. Ahora, el maestro ha hecho también una serie, no sé si han visto por Netflix, que recoge esta teoría de Richard Brandlar, que es un profesor de la Universidad de Harvard, que vuelve a decir una vez más que cocinar nos hizo humanos ya que nos permitió dedicar menos energía, tiempo, cuerpo y menos vida. Al metabolizar los alimentos pudimos dedicar más tiempo a pensar y, por tanto, esta estrategia más eficiente nos transformó en seres más inteligentes. Aún sigue esta disputa entre un equipo famoso de arqueólogos de España que defiende que el *sashimi* o el *carpaccio* de mamut también es cocina, y el señor Richard Brandlar diciendo que investiguen más porque hasta el fuego es una ventaja muy revolucionaria.

Lo que quiero decir es que es cierto que gracias al fuego y a la cocción se expanden muchísimo más las posibilidades de comer y de convertir en comestibles cosas que antes no lo eran. De hecho, mucho tiempo después, cualquier conversión neolítica se basa en productos, ingredientes que no

son alimentos para el ser humano. Los cereales son fácilmente reproducibles (una vez inventada la agricultura) y tienen ventajas para ser producidos, para ser almacenados y guardados, además, son fuente de hidratos de carbono, que son la base de nuestra alimentación. Solo tienen un pequeño defecto: nosotros no podemos asimilarlos. Las aves sí pueden, por ejemplo, pero nosotros no. Las papas, tres cuartos de lo mismo, por tanto, entonces no cualquier foco de civilización se basa en la ventaja transformadora del mundo, que es la cocina. Muchas veces la historia de la arqueología y de la historia se ha fijado mucho, durante un tiempo, en la cerámica, en la piedra pulida, etc., durante otro tiempo en la revolución agrícola, en la reducción de la incertidumbre de la naturaleza, al mejor control de la reproducción de los ingredientes con los que cocinamos, ya que con eso nacen los excedentes, etc.

Pero es cierto que muchas veces hemos mirado muy poco al cambio disruptivo de que, si no me gusta el mundo, voy a construir otro; y eso pasó, en principio, cuando empezamos a convertir cosas que no eran alimentos en alimentos y, por tanto, a cocinar. Esta cocina, con la llegada de la civilización, también con la división del trabajo y la generación de excedentes, se especializó. Antes de eso, en el Paleolítico Superior la cocina se dividió entre cocina diaria, que según muchos estudiosos también es la cocina femenina, la cual debe ser sana y sustentable; y la cocina de lo extraordinario. Catherine Perles, una arqueóloga que ha estudiado eso, habla de la experiencia de magia, ligados a estos primeros banquetes que trascienden la finalidad alimentaria de la cocina del acto alimentario para otorgarle otras finalidades como de unión del grupo, de revitalización, de conexión con lo trascendental. De allí proviene la «alta cocina», de ese primer sacrificio para conectar con los dioses. Lo importante es que esa cocina de la excepcionalidad también está relacionada con otras cosas, con el arte, por ejemplo, pero que no es ni mejor ni peor desde el punto de vista del sabor. La cocina doméstica saludable, es la que necesita que por repetición sea la que más nos guste, la que más nos apetezca, porque la cuestión de que guste o no guste es una cuestión dinámica, como ahora saben muy bien los neurocientíficos.

Entonces, tenemos que antes lo cocinábamos todo y que, en un momento dado, con la división del trabajo, comenzamos a encargar a alguien que se haga cargo de cocinar porque es el que lo hace mejor. Al final tenemos que los alimentos que son el contenedor de nutrientes y de estímulos sensoriales que dan a nuestro cuerpo la información de que están entrando

azúcares, proteínas, etc. En ese momento, nuestro cuerpo hace un cálculo muy rápido para remodelar nuestro apetito y así equilibrar nuestra ingesta alimentaria. Pero también es un contenedor de significados, los cuales son diferentes para todas las personas. Y un contenedor de valores, dado que se transmiten emociones y se establece una relación entre el objeto y el sujeto que depende de cada objeto, pero también de cada sujeto. Un alimento que puede ser muy saludable para mí, por ejemplo, el pan, no lo será para alguien que es celíaco y no lo será, por cuestión de composición bioquímica, para alguien que sigue la moda de no comer gluten, aunque no sea celíaco. Esto, porque al final la percepción lo que intenta es conocer el mundo en el que nos alimentamos porque sabemos que el acto de comer es el más comprometido de todos, en tanto somos lo que comemos realmente, desde el punto de vista de nuestra composición fisicoquímica y biológica, pero también lo somos desde nuestros significados y de los valores de cuando comemos. Por tanto, continuamente intentamos identificar qué es aquello que nos conviene comer, como lo hace la vaca, pero con más cultura.

Estas estrategias alimentarias humanas, se diferencian de las del resto de los seres vivos en que la nuestra es cultural. Por esto, es que se declinan en cada lugar, no solo en la manera en que los procesamos, transformamos y combinamos, ni solo por los utensilios, reglas, orden, combinaciones, momentos festivos/diarios, sino que por el significado simbólico que tiene para nosotros. Eso es lo que define a una cocina y a una cultura alimentaria, y a eso es a lo que nos referimos cuando hablamos de patrimonio alimentario.

### **La Fundación Alícia**

La Fundación Alícia, es un centro donde científicos y cocineros trabajan conjuntamente. Estamos hablando de unas 20 personas, entre ellos una chilena, Cristina, que no es la primera ya que varios cocineros de Chile han formado parte de la plantilla de la fundación. No somos un centro de formación, sino que solo de investigación, enfocado en alimentación y ciencia para que todos comamos mejor, esta es nuestra idea.

Una idea fuerza que nos define, es que todos significa cada uno, entonces nosotros trabajamos focalizando en cada una de las circunstancias de las personas que tienen que comer. Por ejemplo, si van a nuestra página web, verán que hemos hecho un manual descargable gratuitamente en español y catalán que busca adaptar la dieta triturada para personas con problemas de masticación. Cómo adaptar la dieta normal si tenemos un cáncer, o para nuestros familiares, o en centros sanitarios, entre otros, que sea de manera

práctica y fácil. Pero intentando resolver todas las temáticas, es decir que, salvo la textura, tenga todo lo demás que tenemos que encontrar cada vez que nosotros percibimos un alimento para saber si nos conviene comerlo.

Por otra parte, somos un centro pluridisciplinario que publicamos guías —entre otros— para triturados, o para cáncer de mama o para diabetes tipo dos. Además, desarrollamos mucha innovación para hacerlo. Asimismo, nos abocamos al patrimonio alimentario. Nosotros tenemos la sensación de que nuestro patrimonio tradicional está muy perdido con este paso de restaurantes y la cocina ha desaparecido de las casas. Yo creo que en nuestro caso incluso desapareció un poco antes, por una cuestión de desarrollo, y perdimos hace veinte o treinta años atrás nuestra memoria de muchos sabores, por lo que los restaurantes se transformaron en centros de interpretación de nuestro patrimonio gastronómico. Por eso, cuando hice el corpus fue con ganas de que las escuelas de cocina pudiesen enseñar eso, ya que está bien que se enseñe la cocina, pero cuando la gente viene a Catalunya, se pregunta «¿qué se come acá?», y luego les damos lo que les damos, como en todas partes.

### **El uso de los recetarios**

Una fuente de información para el estudio de la historia gastronómica, son los recetarios. Nosotros tenemos algunos en catalán que datan del siglo xiv, y no paramos de encontrar recetarios en toda nuestra historia, esto, fruto de que éramos frontera con los andaluces. Es decir, los primeros recetarios en español son muy posteriores, porque en ese momento, en la parte que luego habló español, sobre todo lo que había era andaluces que sí tenían recetarios y que trajeron muchos productos de Oriente — que era mejor gastronomía del momento— donde se utilizaban muchas más verduras y aceite de oliva; por ejemplo, Averroes hablaba hace 800 o 900 años de la berenjena frita en aceite de oliva, preparación que hoy se considera moderna.

En este sentido, la corona de Aragón (que en ese momento abarcaba el sur de Italia) influyó en la cocina de los Medici (del norte de Italia), la cual, a su vez, de Italia influyó a la corte de Francia de antes de la Revolución francesa y, luego, se convirtió en la cocina burguesa que los cocineros Carême y Escoffier compilaron, la gran cocina que aún hoy es la base de lo que se enseña en todas las escuelas de cocina del mundo.

Los primeros recetarios en español, después de Colón, son escritos y son traducciones de los catalanes. Fueron estos los que llegaron a América, con una fuerte influencia árabe. En general, hemos estudiado mucho sobre la influencia de los productos americanos en la cocina europea. Por

ejemplo, en Catalunya hay una preparación que se llama pan con tomate, sin tomate no hay pan; después tenemos otro plato que se llama butifarras, que son porotos con butifarras; otros que se llama escalivado; o sea, si ustedes miran los cinco o seis platos más importantes de nuestra cocina, pero también podrían ser de la italiana, no sería posible sin esos productos de América.

### **Importancia de la producción local**

Nosotros intentamos que quede gente en el territorio produciendo esa materia prima a la cual, gracias al conocimiento, nosotros transformamos y convertimos en alimentos. Esto debido a que ya no podemos vivir sin cocinar, y para ello debemos tener ingredientes, los cuales producen los agricultores en el territorio. En España tenemos un gran problema al respecto, ya que los agricultores han disminuido radicalmente, representando solo el 1,6% de la población. El día que no hayan más, pasaremos hambre, porque la economía productiva se va a convertir en especulativa y ahí vamos a tener un problema.

### **Proyectos realizados en Fundación Alícia**

Hemos realizado muchos proyectos sobre el aceite y la valorización del territorio que está entre Catalunya, Valencia y Aragón, que es donde hay más olivos milenarios del mundo. Descubrimos que estos olivos de más de 1.700 años se estaban vendiendo para ponerlos en los palacios de Dubai porque a los jeques les encantaban los olivos monumentales. Nuestra misión es darles las herramientas a los agricultores para que valoricen y puedan vender su producto.

También, tenemos un proyecto sobre el cordero, el cual se está dejando de comer. En Europa, son principalmente los musulmanes los que lo comen, y el resto está comiendo pollo y hamburguesas. Esto es un gran problema, porque nosotros somos un país donde lo que había eran ovejas y chanchos, desde siempre, los cuales habían generado un paisaje y una forma de vida. Y como estamos dejando de comer esos animales, estamos perdiendo razas autóctonas de corderos, pero también nuestros paisajes e identidad. Surge, entonces, la pregunta sobre cómo podemos desde la modernidad dinamizar esto para que continuemos teniendo gente que se dedique a esos oficios, y hasta qué punto modernizar puede ser una traición.

Por otra parte, estamos haciendo un trabajo de recuperación de comida gitana de una comunidad que vino de la India hace 500 años, quienes



se autoperciben como diferentes, son muy nómadas y, por tanto, recogen tradiciones. ¿Cómo lo podemos convertir en un valor para aumentar su autoestima cultural e incluso para darle oportunidades de trabajos?

Estos son solo algunos de los trabajos que hemos desarrollado. Además, hemos realizado catas de productos de vino, cervezas artesanales en forma de rutas o catas culturales donde hay yacimientos arqueológicos relacionados con vinos y las bodegas modernas que hay ahora, intentando generar nuevas experiencias de viaje en zonas a las que queremos llevar gente sin que pierdan su especificidad. También hemos llevado a cabo talleres relacionados con salud para niños, catas de productos, etc. Creo que ustedes aún no están tan mal como nosotros. Esto ya lo hacen en Francia y en otros territorios. Nosotros hacemos visitas para ver que ocupen productos locales, fines de semanas con actividades para toda la familia, pero al final es importante que la gente entienda que tiene que volver a saber dónde se hace, quién lo hace y cómo se hace aquello que después comerán.

## Patrimonio alimentario en el Maule

248

RUBÉN TAPIA RAMÍREZ

Chef nacional, representante de la agrupación Chef del Maule. Recibe el año 2009 el Premio que otorga el Círculo de Cronistas Gastronómicos al Aporte al Desarrollo de la Gastronomía Chilena y, el año 2012, el Premio al Desarrollo de la Cocina Chilena.

Creo que tenemos que llegar a una idea de soberanía que incluya qué queremos hacer con nuestras cocinas, con nuestros productos, que no se nos imponga nada y cuidar todo lo que ya hay. Ahora bien, tenemos que dejar de usar la palabra rescate. En Chile, nunca se perdió la cocina, siempre estuvo viva en las cocinerías y las casas, nunca desapareció, pese a que muchos intentaron hacernos creer que había desaparecido.

Por otra parte, creo que las cocinas de Chile es un gran término: tenemos una diversidad ligada a nuestra geografía, cultura, entorno y, también, a la influencia de todos los que llegaron para quedarse en este país.

Además, para el desarrollo del turismo nacional, la gastronomía será en el futuro la punta de lanza, pues nuestra meta es que Chile sea un destino turístico, pero no a través de los climas o paisajes, sino que a través de nuestra cultura, la cual tenemos de sobra.

### **Territorio e identidad**

Yo soy santiaguino de nacimiento, pero maulino de adopción. Hace 30 que vivo allá y, la verdad, es que este ha sido un viaje tremendo. He podido conocer todas y cada una de las festividades, el funcionamiento y el alma del Maule, y, sobre todo, a personas que están en la misma sintonía y que quieren que la región surja.

Como muchos, creo que tenemos que comenzar a hablar de territorios y no de regiones. Yo miro la región de O'Higgins, la del Biobío e incluso la Metropolitana, y veo que tenemos tanto en común. Hay un cruce de infor-

mación, historias, de lo que somos, tenemos y comemos. Por eso, segmentar política y geográficamente los territorios ha tenido efectos positivos, pero no se puede desconocer que también los hay negativos, porque buscar ser tan individualista hace que se pierdan los vínculos con los otros cercanos, y con nuestro entorno.

El Maule presenta características bastante similares a las regiones que están en su entorno. Respecto a la educación, tenemos más de un 30% de población rural, lo que dificulta nuestro desarrollo. La economía, básicamente es agrícola y silvoagropecuaria, por lo estamos bastante limitados en ese sentido, también. Me duele que, siendo la región con mayor exportación de frutas y verduras, no tengamos ninguna vinculación gastronómica con esos productos. Por ejemplo, no tenemos ninguna receta en base a kiwis o peras asiáticas. Además, es paradójico ver cómo los trabajadores agrícolas —a quienes les regalan cajas de frutas para que se las lleven a sus casas— van a la feria y las venden, porque no las consumen: no saben qué hacer con ellas. Ahí hay una brecha en la que comenzar a trabajar. Ciertamente, el tema de la identidad es si yo tengo esto acá, ¿cómo lo ocupo?, ¿cómo le saco partido?

### **Discurso v/s realidad**

Ahora bien, siempre pretendemos que el Estado nos solucione nuestros problemas, pero cómo olvidar que también existe un sector privado. Los grandes empresarios frutícolas de Chile, ¿qué hacen por nuestro país?, ¿cómo se involucran en el proceso de los productos «estrella», que se venden para que sean consumidos en forma local? Hay una anécdota muy divertida de unos gringos que llegaron a Santiago y lo único que buscaban era comer pescados y mariscos, porque pensaban que los chilenos andábamos con una ostra y un limón en la mano todo el día. Los llevan al mercado y este está lleno de cazuelas, tallarines y carne mechada. Constatamos, gracias a esta historia, que existe una desconexión entre discurso y realidad.

Lo que somos afuera y el discurso que tenemos —que se está tratando de revertir— no tiene nada que ver con nuestra realidad, la cual, en términos gastronómicos, vivenciales e históricos, es muy distinta. Es por eso que creo que tiene que haber un cruce y una concordancia.

Por ejemplo, cuando los turistas van a la región del Maule —yo tengo un restaurante— quieren conocer la identidad local, pero se encuentran con una oferta de lomo con champiñón y merluza margarita, entre otros platos, lo que nos resta validez. Hemos mirado con envidia a los peruanos,

porque ellos sí supieron consolidar esto, debido a que salieron a vender su identidad, su cultura y, luego, sus productos. Pero nosotros, ¿qué es lo que salimos a vender? Cuando uno habla de Chile afuera te hablan de las manzanas, los kiwis y el vino, y eso sería todo Chile. Entonces, creo, debería haber una conexión entre nosotros, sobre todo las regiones, y trabajar arduamente para dejar de ser solamente exportadores de fruta, o productores de determinados alimentos agrícolas.

### **Historia y cultura del Maule**

Nuestra cultura es campesina y rural, pero también tenemos un pasado que tiene que ver con la Independencia de este país. Me tocó en alguna oportunidad, cuando celebraban la Toma de la Bastilla, y el espíritu que había en la calle, en la gente, se recreaba todo lo que fue la batalla y este patriotismo exacerbado de los franceses. Era muy emocionante, porque uno sentía estas ansias de que su país sea siempre valorado. En Talca, lugar donde se firma la carta de la Independencia, tenemos solo una fiesta, un festival de viñas pequeño, donde lo único que hacen es llevar artistas con el fin de entretener, y donde lo cultural, el patrimonio y la puesta en valor no existen. Hay muchas festividades y actividades que nosotros tenemos que ser capaces de mantener, de valorar y poner en el contexto adecuado. Sé que esto pasa en otras ciudades y que, a lo mejor comercialmente, puede ser más interesante para que lleguen más personas que vayan a los hoteles, pero con eso estamos destruyendo un patrimonio y haciéndole un daño a nuestra alma como pueblo.

### **Fiestas con alma**

Creo que la descentralización ha ido llegando poco a poco a las regiones de Chile. La verdad es que, hace unos cinco años, obtener recursos y realizar actividades suponía un esfuerzo titánico. Cuando partimos con los caldillos, cazuelas y lo del chanco muerto en Talca, nos costó una enormidad conseguir 4 millones de pesos para armar una feria que hoy es trascendente para la región ya lleva 12 años consolidada como una de las fiestas más importantes en el ámbito de la gastronomía. Cuando me pregunto el porqué de este éxito, creo que es debido a que las fiestas y las actividades que tienen alma nunca mueren y, cuando una feria o fiesta se levanta desde la necesidad, desde el sentir de la comunidad, la actividad se vuelve trascendente.

Cuando se me ocurrió lo del caldillo y la cazuela, pensé en que son platos transversales en Chile. Nosotros comemos de norte a sur, de cordillera

a mar, de ricos a pobres, de noche a día, de invierno a verano, comemos todo el año sopa en todas sus formas, desde la más simples como el «caldito de tetera» que llamaban las abuelitas o el caldito Maggi, hasta sopas muy elaboradas como el caldillo de congrio. Cada una de estas le ha ido dando identidad a cada uno de los lugares. Yo creo que sucedió lo mismo con El chanco muerto, fiesta que inicialmente se llamaba «Estamos de chanco muerto en Talca» y cuyo objetivo era la valorización de una actividad que vimos muchas veces en los campos, donde grupos de familias se organizan en mingas y terminan las actividades con una fiesta con baile, cueca y conversación. Era ahí donde los hijos de Juanita con los hijos de la Luchita se conocían formando otra familia, la cual se integraba al chanco muerto, porque también se criaban sus chanchos, y esto crecía de esa forma.

La belleza de lo simple, presente en estas actividades, me impulsó a crear esta feria que tenía ese sentido, en la que hubiese una necesidad de compartir, de conocer una faena que hoy se ha perdido. Por ejemplo, recuerdo una familia que iba a dejar los jamones a Los Queñes, porque los enterraban con sal en la nieve. Entonces, cierta familia tenía que ir a darles vueltas, limpiarlos, usaban salitre como método de conservación que, sin que lo supieran, era una sal que se incorporaban a la otra sal; y después bajaban repartiendo y vendiendo todos estos productos.

En eso estaba la belleza de tener fiestas con alma. Una de las cosas que me interesan mucho y que estamos trabajando, es en mejorar las ferias del Maule. Nosotros tenemos lindas ferias: la feria del queso chanco y la frutilla, la del ají de Palmilla, las fiestas hacia el parrón de los corderos. Son fiestas que, creo, deberían realizarse. Ahí hay un trabajo mancomunado que hay que comenzar a desarrollar y que es responsabilidad de todos.

### **Distancia entre turismo y gastronomía**

Una de las grandes falencias y problemáticas que tenemos, es la poca comunicación e interconexión entre los actores del mundo del turismo y la gastronomía. Me parece que, por ejemplo, los recursos que se asignan para promover y mejorarlos están siendo mal aprovechados. Siempre cuento una anécdota que refleja esta situación: un día caminando por el centro de Curicó junto con mi hija Úrsula —que es talquina, pero ha vivido muchos años en Curicó—había un letrero en un hotel que decía «Sence. Curso de garzón, barman, tantas horas e inscripciones», y pensé que bueno que estén, finalmente, preocupándose de mejorar. Llego al teatro de la Católica, que estaba a tres cuadras y había otro letrero: «Corfo. Inscripción para cursos de

barman, garzones, etc». Me parece que hay que conectar esto para que haya un solo curso, ya que no son tantos los garzones en Curicó para justificar la existencia de dos programas. Los recursos tienen que unirse, me encantaría saber cuánta plata destina Corfo, Sercotec, Sence o Cultura y Turismo al desarrollo. Creo que se deben priorizar y mejorar las ferias o las cocinerías del mercado, que están tan botadas. Entonces, ¿cómo somos capaces de generar esta cadena de valor y de servicios con los productores?

Cuando me ha tocado participar en ferias que se hacen en este país, los productores tienen un carácter decorativo: los llevan para que muestren sus cositas. Les venden el sueño, la mentira, porque esto yo se lo dije hasta el director de Indap, de qué van a ganar plata en estas ferias. Y vuelven desilusionados, molestos, porque traen toda su mercadería, sus mermeladas, los canastos, o los tienen que regalar o rematar. Esto pasaba en la feria Ñam, donde remataban a 100 pesos los limones de Pica porque no los podían ingresar al avión y llevárselos de vuelta, los tenían que regalar. Falta, entonces, la cadena de valor, que no es difícil de generar. Para mí, el mejor ejemplo de esta situación es que cuando yo abrí el restaurante Quinta la Chanchá en Talca, lo primero que pensé es que el bar —que nunca tuvo movimiento de gente— lo volví un almacén pequeño para que el productor que quiera lleve sus productos, yo se lo vendo y me da el 10%. Así comenzaron a llegar aceite de oliva, miel y callampas, entre otros. Pero ¿cuántos restaurantes podrían hacer lo mismo? Yo digo que tengamos cinco en cada ciudad de Chile y ayudamos más que cualquier feria que se haga en este país, porque está la cercanía y el comercio justo.

### **Comercio justo**

Todos lo predicán, pero nadie lo practica. Se suele hablar que las comunidades, las cooperativas, etcétera, etcétera, pero en este momento no hay comercio justo, no existe, salvo las grandes viñas, la cooperativa Sagrada Familia, o en el norte con los pisqueros. Esa brecha hay que acortarla a la brevedad, y es muy fácil hacerlo. Le podríamos pedir a los hoteles que le regalen dos metros cuadrados de su espacio a los productores para que ellos practiquen el comercio. ¿Cuánta miel se pierde en este país?, ¿cuántas mermeladas se botan porque no las venden? También hay que enseñarles a los pequeños productores a ir a ferias y a mejorar sus productos y presentaciones, porque muchas veces por ahorrarse dinero, fotocopian las etiquetas o parten con una receta y a la tercera producción la cambian, porque ya les está generando mucho dinero. Tiene que existir un acercamiento a la capa-

citación de venta de los productos. Ahora, yo acabo de poner una pizarra gigante a la entrada de mi restaurante en la que están anotados todos los productores que me abastecen con sus teléfonos y las cosas que me traen. Por eso, si van a mi restaurante y luego les dan ganas de comerse los mismos ostiones que les serví, puedes llamar a ese señor para que se los venda directamente. Me pregunto, ¿cuánto cuestan esos pequeños detalles? No sacamos nada con juntarnos 10 mil veces en este país si no tenemos acciones concretas, aunque sean pequeñas.

### **La cadena agroalimentaria y gastronómica**

Me preocupa que no tengamos esta necesidad básica satisfecha, la demanda de producto del campo. Personalmente, me gusta mucho la utilización de los productos, particularmente en el Maule y su chuchoca, como la chuchoca en hoyo de Cauquenes, que se está haciendo con Denominación de Origen, ya que es la única en el país que se hace con piedras calientes y donde se muelen o se secan. Otro ejemplo es el del trigo candéal o trigo verde, una tradición que todavía se mantiene en los campos; o la sopa de trilla, que también se hacía en base a esto. Asimismo, toda la cultura que existía en torno al rodeo ha ido perdiendo espacio frente —al menos en el Maule— al jaripeo mexicano.

La pregunta es cómo «aceitamos» la cadena agroalimentaria y gastronómica, pues esta es clave para que podamos alcanzar un desarrollo genuino que nos conecte con los agricultores, recolectores y artesanos. También hay otro tema que me preocupa: la mala educación de los pescadores y de los recolectores. Creo que ellos les faltan el respeto a los productos. Hace unos años estaba en el mercado internacional de Rungis, en Francia, y me acerqué a un puesto de papas, donde estas estaban puestas en unas cajas. El vendedor las tomó como si fueran terciopelo, y me explicó que se trataban de papas de la región de Normandía, de una familia que llevaba generaciones plantando este producto. Cuando lo escuché, me acordaba de que, en las ferias en Chile, tiran el producto de camión en camión, las pisotean y machucan. Lo mismo pasa con los pescadores, que pisan y tiran los pescados. O con los recolectores que depredan el bosque nativo, cuando, por ejemplo, cortan el hongo murtilla y después no vuelve a crecer. Ahí hay un trabajo que hacer, hay que enseñar a cuidar y respetar el entorno en que se realizan estas faenas. Las condiciones en las que tanto se cultiva como vende la fruta en Chile son deplorables. Los cajones están hechos para ahorrar plata, se saca un tomate e inmediatamente saltan 10 tomates

más, porque no los cuidan, los meten a presión, y ponen arriba el tomate de primero, en medio de segunda y debajo de tercera, y solo porque «el chileno es vivo». Es una falta de respeto. También pasa en los mercados en Chile. En Talca, por ejemplo, en el Centro Regional de Abastecimiento (CREA), o en Curicó en su Feria libre (Felicur), están llenos de cajas vacías y gatos por montones, y hay cocinas hasta donde he visto una lavadora para no tener que ir a la casa a lavar. Son esas las condiciones en las que le compramos a la casera. Puede que no sea culpa de ella, ya que no hemos sido capaces de poner reglas claras al respecto.

### **A modo de conclusión**

Soy un abierto partidario de que nosotros tenemos una cocina tradicional regional y que tiene sus platos emblemáticos. Mis abuelos comían pastel de choclo, yo he comido, mis hijos, y mis nietos van a seguir comiendo, así como también empanadas, humitas y porotos con mazamorra. Sin embargo, hay espacio para la creación, para abrir la cocina y mejorar los productos y técnicas. Pero hay que tener precaución con las mezclas. Una vez fui a un restaurante y nos trajeron humitas con salsa de soya... ¿cuándo en Chile se han comido humitas con salsa de soya? Nunca, jamás. Es porque el chef decía que le daba un toque.

El patrimonio vivo, las ferias libres hay que cuidarlas, protegerlas y mejorarlas, ya que así vamos a proteger nuestra identidad. Tenemos productos patrimoniales, y es nuestra obligación mejorarlos y conservarlos, ya que tienen identidad y valor cultural.





**Ponencias**  
**Encuentro Regional**  
**de Patrimonio Culinario,**  
**Valparaíso**

## Proyectos de valorización del patrimonio agrario, agroalimentario y forestal

DANIELA MUÑOZ FLORES

Ingeniera agrónoma por la Pontificia Universidad Católica de Chile. Se desempeña como ejecutiva en la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). Participa en el programa de Patrimonio Alimentario desde el ámbito de proyectos, cuya misión es la elaboración de inventarios.

### **La Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el patrimonio**

La FIA es una agencia del Ministerio de Agricultura que tiene por misión fomentar la innovación en el sector agrario y forestal. Dicho de otro modo, nuestro propósito es mejorar las condiciones de vida de los agricultores chilenos. Ahora bien, en lo que concierne a la dimensión patrimonial de nuestro trabajo, nos involucramos en este ámbito porque identificamos una tendencia en el consumo de productos que tenían este carácter y nos dimos cuenta de que estos estaban en manos de la pequeña agricultura. Por lo tanto, diseñamos un programa, al que llamamos de Innovación en Patrimonio Agroalimentario, con el objetivo de identificar y visibilizar este tipo de patrimonio.

Así, pues, se inició la serie de inventarios patrimoniales. A la fecha hemos publicado los inventarios de Arica, Valparaíso y Biobío, y actualmente estamos trabajando en los de La Araucanía, Coquimbo y Antofagasta. Aspiramos a que cada una de las regiones del país tenga su inventario publicado, y que estos se difundan entre los jóvenes que estudian gastronomía o se desempeñan en el área agrícola.

### **Convocatoria patrimonio agrario, agroalimentario y forestal**

En la FIA entendemos por patrimonio los productos y/o procesos que tienen significación social y simbólica y que, además, son parte de la historia del desarrollo particular de una comunidad en un territorio específico. El obje-

tivo de la convocatoria es la valorización de proyectos a través del rescate de productos y preparaciones distintivas del territorio nacional, promoviendo la protección, preservación y puesta en valor de su acervo cultural.

Los proyectos que participen deben caracterizarse, principalmente, por su vinculación al sector productivo y que estén presentes los productores que han conservado ese patrimonio. También buscamos que tengan una orientación de mercado de mediano plazo, porque el financiamiento que entregamos dura dos años, pero, una vez se acaba, esperamos que los proyectos puedan seguir desarrollándose. También consideramos la sostenibilidad y la valorización de productos del sector.

En esta convocatoria trabajamos tres líneas específicas: el rescate del producto o proceso, la protección del producto y el acceso a los mercados. Respecto a la línea de rescate, los proyectos pueden considerar la identificación y caracterización de recursos genéticos, el desarrollo de buenas prácticas de recolección, el rescate del conocimiento tradicional y expresiones culturales referidas a sus usos y procesos.

La siguiente línea es la de protección, y se centra en la obtención de algún Sello de Origen, ya sea de una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica. Así se financian los estudios preliminares, pues, como se indicó anteriormente, se trata de estudios que toman bastante tiempo y los proyectos solo duran 24 meses. Por eso nosotros los acompañamos en este proceso y en la presentación a Inapi.

La última línea es cuando los productos están más trabajados. Dentro de esta, consideramos la adopción de estándares de calidad, marketing y planes de negocio.

### **Quiénes pueden postular a estos proyectos**

Pueden postular personas jurídicas constituidas legalmente en Chile, con o sin fines de lucro, que estén relacionadas con los sectores agrario, agroalimentario o forestal. Esperamos que postulen productores o asociaciones de productores, pero también pueden hacerlo universidades o entidades tecnológicas, siempre y cuando estén asociados a productores en el desarrollo del proyecto.

Los requisitos para postular son: personalidad jurídica vigente, el RUT e iniciación de actividades, y tener cuenta bancaria (no es necesario que sea cuenta corriente, puede ser una cuenta de BancoEstado). Los proyectos deben demostrar capacidades que den garantías al FIA, con un equipo que permita alcanzar objetivos y que sean los únicos responsables del proyec-

to. Para esto, pueden considerar distintas alianzas. Una de ellas es con el asociado o el colaborador, que son personas que entregan aportes o cono- cimientos al proyecto. La diferencia es que el asociado debe hacer aportes pecuniarios o no pecuniarios y al colaborador no se le exige eso.

### **Criterios de evaluación, financiamiento y presentación de documentos**

258

Evaluamos seis ítems distintos, siendo los criterios uno, dos y seis los que tienen mayor ponderación. Esto se debe a que un producto tiene o no valor patrimonial, eso no es algo que se pueda inventar en el curso del proyecto. El impacto del proyecto también es importante. En este sentido, el valor patrimonial, la propuesta de valorización y el impacto que tenga cuando se ejecute el proyecto es lo más importante para nosotros.

Respecto del financiamiento, estos proyectos pueden contar con un aporte máximo de 60 millones de pesos (que representa el 80% del costo total) entregado por FIA. La contraparte —que está compuesta por el ejecu- tor y, en caso de que los haya, los asociados— debe hacer un aporte mínimo del 20% del costo total del proyecto y debe estar compuesto por aportes pecuniarios y no pecuniarios. Los proyectos tienen duración máxima de 24 meses y se estima que la ejecución parte el segundo semestre del año.

La presentación de la propuesta puede ser de forma presencial en las oficinas del FIA o por correo. En nuestra página web están disponibles los documentos necesarios. También allí pueden encontrar los inventarios patrimoniales ya publicados.

## Un viaje al sabor: del por qué contar historias para la gastronomía local

CARLOS REYES MEDEL

259

Periodista de la Universidad de Playa Ancha. Desde 1999 está dedicado al ámbito gastronómico. Actualmente es editor gastronómico en la revista del *Club de Amantes del Vino* y colabora semanalmente en revista *Qué Pasa*. Durante catorce años ha realizado la crítica de restaurantes en diversos medios de prensa escrita y en diversas publicaciones especializadas chilenas. Posee experiencia en la edición de guías de restaurantes y desde 2011 está a cargo de *Guía 100 LA CAV*, única en su tipo abocada a todo el territorio nacional. Este año edita *Viaje al Sabor. Crónicas Gastronómicas de un Chile que no Conoces*.

Soy periodista y un divulgador de historias. Afortunadamente logré tomar este camino de la especialización en gastronomía en un país donde no existe tanta preocupación profesional desde el punto de vista del apoyo para poder hacerlo. Actualmente, estoy volcando ese conocimiento que he logrado como reportero y crítico de restaurantes, para poder hacer algo que en este país que no se hace con tanta frecuencia: contar historias de la gastronomía.

Hay un *boom* editorial en este momento a nivel latinoamericano y nacional, de edición de libros de comida, fundamentalmente vinculados a los recetarios. Esto debido a que son productos prácticos que entregan recetas que vinculen la comida diaria con nuevas formas de cocinar. Pero una cosa son las recetas y otra son las historias que las rodean y nos dan el por qué tenemos que valorar ciertas prácticas culinarias asociadas a las recetas, a la materialidad de los restaurantes, a las formas en que se cocina, en función del territorio y de las temporadas.

### **Proyecto «Crónicas gastronómicas de un Chile que no conoces»**

La temática que me interesa en este momento, es la que llamaré en la portada del libro: *Crónicas gastronómicas de un Chile que no conoces*. Es un viaje

al sabor que tiene que ver con la valoración de la cocina chilena. En este espacio, estamos todos convencidos del valor patrimonial de la cocina, pero la cocina chilena, para la gente que está afuera, no existe. Esa es una realidad que está arraigada en todo orden socioeconómico de nuestro país, y eso me preocupó, porque uno está tan cerca de los árboles que no ve el bosque. Esto es lo que me motivó a poder crear historias que tienen varios objetivos.

El texto estará compuesto por ocho crónicas, de norte a sur, que dan cuenta de manera fehaciente de la existencia de las cocinas de Chile. Tenemos una cocina que domina toda esta zona, que es la del centro de nuestro país, pero hay cocina de la costa, de Chiloé, de Magallanes, en la Patagonia, también en el extremo norte. Asimismo, hay una cocina vinculada a la mezcla que se produjo con la inmigración alemana, otra en el territorio mapuche, y así sucesivamente.

Mi intención, además, es mostrar algunos aspectos de las cocinas nacionales y la dimensión humana de quien prepara nuestros alimentos, pero también aportar a la descentralización del ideario culinario nacional, debido a que en nuestro país la empanada, el pastel de choclo y la cazuela, son productos que de alguna forma son homogéneos y nos unen como nación, pero vienen de la zona central.

Yo lo que quiero es contar los relatos que nos ayudan a enmarcar las ideas en torno a un plato, a un saber culinario, y sobre todo a quien no conoce el contexto en el que se circunscribe. Por eso la necesidad de difundirlo a un nivel masivo, más allá de lo académico. Este es uno de los llamados que siempre hago de alguna forma a través de mis publicaciones, en ese sentido soy un vulgarizador, soy felizmente vulgar en ese sentido.

### **La Guía 100 y Viaje al Sabor**

*Viaje al Sabor* son crónicas que buscan apegarse a la realidad de los contextos culinarios nacionales. Nace de la experiencia previa, gracias al viaje por el país y el posterior análisis que se hizo de toda esa información que me venía llegando. Yo edito todos los años una guía que se llama *Guía 100*, que concentra los mejores restaurantes del país a juicio de unos críticos, pero siempre con contextos.

Esta foto, [22] es un ejemplo de ese trabajo. Se trata de un restaurante que se llamaba La Bahía que abrió en 1923. Sus dueños eran migrantes catalanes que aportaron muchísimo a la gastronomía marina de Santiago. Además, fueron los primeros en traer cámaras frigoríficas y máquinas de pollo al *spiedo*. Fueron precursores de traer tortugas de las Islas Galápagos y comérselas de vez en cuando, un tremendo plato por esa época.

[22]



[23]



Hasta la fecha llevamos seis ediciones de esta guía, la cual se ha construido a partir de los viajes que he podido realizar gracias a la revista, los cuales me han ayudado a comprender todos estos contextos. Además, es un aporte para definir la culinaria nacional de acuerdo con su geografía, ecosistema y formas urbanas.

En definitiva, *Viaje al Sabor* nace de las historias que quedaron fuera de lo utilitario. Mi trabajo es buscar restaurantes y evaluarlos en base a criterios objetivos y subjetivos, pero siempre quedan historias en los recovecos que de alguna manera explican el origen del desarrollo de productos, preparaciones, costumbres, y cosas que espero ayuden a desarrollar lo culinario sin perder el horizonte histórico y humano, sobre todo.

### **La cocina la hacen las personas**

En esta foto [23] vemos a esta señora de Socoroma —del extremo norte de nuestro país— quien tiene una plantación en terrazas en la cordillera andina de la región de Arica y Parinacota. Ella vivió su niñez en ese lugar, vuelve a la ciudad y después retorna para poder crear esto. Cuando estuve allá, pude tomar esta foto que logra transmitir el olor del lugar. En ese viaje aprendí que el orégano es sabroso y está totalmente adaptado al desierto, lo trajeron los españoles, pero se arraiga física y culturalmente, podríamos decir que es una cocina fusión.

Esta experiencia me ayudó a comprender que la cocina la hacen las personas. Además, aprendí que es una zona cuya cultura culinaria se confunde con la del Perú y Bolivia, porque no es ni Perú ni Bolivia ni Chile, es la nación andina. Forma, entonces, parte de nuestra cocina chilena, aunque

nosotros —en Santiago, a 2 mil kilómetros de distancia— digamos que es cocina peruana o boliviana. Hay una concepción difusa respecto a ciertas cocinas que representan también nuestro ideario nacional y que en general no lo sabemos, sobre todo en la zona central de nuestro país. Es desde aquellos cuestionamientos y recolección de datos sobre centros y periferias, que nace el primer capítulo del *Viaje al Sabor* que se llama: «La frontera del orégano, una forma de definir la cocina de nuestra frontera norte».

### **A modo de conclusión**

Para mí, el fomento de las historias culinarias presentes y pasadas, pero sobre todo apegadas a la realidad, es clave para el desarrollo local. Me gustaría decir que la formación local de divulgadores es muy importante, trascendente, se requieren comunicadores especializados en el territorio y sus manifestaciones culturales. Se necesitan periodistas, cronistas, escritores, divulgadores, agitadores también, gente que pueda mostrar de manera coherente y veraz los pros y los contras de cada una de sus manifestaciones culturales, y, difundir el material investigativo a través de instituciones académicas formadoras, particularmente en los institutos profesionales de gastronomía. También es importante generar un diseño de estrategias comunicacionales enfocadas en el fondo del mensaje y no en la forma. Al respecto, hemos hablado con una colega del caso de la planta procesadora de pescado que ha sido inaugurada ocho veces. Las notas al respecto se enfocan en la autoridad que llegó, el alcalde, el concejal, el Seremi o en la autoridad que requiere esa atención. Ahora bien, yo no soy inocente, esto no se va a acabar nunca, porque forma parte de la política, pero se puede moderar de alguna forma para mejorar la calidad del mensaje en función del patrimonio alimentario local.

Estos son los desafíos que puedo plantear: recursos para la formación continua de comunicadores especializados, en este caso de patrimonio alimentario; y una apertura de la academia para patrocinar investigaciones asociadas al patrimonio culinario y vincularlas a los medios de comunicación masivos. La academia es muy cerrada y tiene muchísimo material asociado a la historia, antropología, economía y salud.

Lo que necesitamos son cambios de paradigmas en la difusión del accionar institucional público y privado, con más contenido y menos fotos de corte de cinta.



# Metodología para categorizar el patrimonio gastronómico en Chile. Bien público y desarrollo sustentable del patrimonio gastronómico de Chile

JAVIERA LUCO BUSTO

263

Antropóloga de la Universidad de Chile. Directora de Conversa Chile y miembro del Comité Asesor de Gastronomía del CNCA. Ha trabajado en el ámbito del patrimonio culinario, como investigadora y gestora gastronómica, así como asesora y coordinadora de programas públicos y privados.

Llevo más o menos veinte años ligada al patrimonio alimentario trabajando en los territorios: me ha tocado trabajar en Isla de Pascua, con pescadores artesanales y con comunidades mapuche. Ahí he puesto gran parte de mi corazón. Hoy les voy a contar en específico de un proyecto, que de Corfo. Se trata de un bien público que se llama Desarrollo sustentable del patrimonio gastronómico de Chile. A mí me invitaron a participar de este proyecto y me pidieron que resolviera el problema respecto a qué íbamos a considerar patrimonio gastronómico. Cuando tengamos que elegir preparaciones, restaurantes ¿cómo vamos a decir esto es patrimonio o no es patrimonio?

## La dificultad de definir lo patrimonial

Cuando empezamos a explorar qué íbamos a considerar como patrimonio gastronómico chileno, vimos que no era tan simple; y no solo eso, sino que había algunos que consideraban que esto era así y era la verdad, mientras otros consideraban lo contrario, y, que también era la verdad. ¿Cómo salimos de este lío? Hicimos un trabajo de investigación, revisamos bibliografía en Chile y en el mundo, entrevistamos algunos actores claves locales, hicimos un análisis integrado de la revisión y de las entrevistas, logramos conversatorios en las regiones (fuimos a Valparaíso, Temuco, Antofagasta, Santiago) y, por último, hicimos una síntesis metodológica, que les presento a continuación.

Una de las primeras conclusiones de esta investigación fue que el modelo de patrimonio gastronómico no podía ser dicotómico, la pregunta no era es o no es, no estábamos ante una problemática blanco o negro, las cosas eran más o menos patrimoniales y algunas más que otras. Estábamos hablando más bien de una gradiente patrimonial que de un fenómeno dicotómico. Lo primero que identificamos fue qué era lo que podía ser patrimonial. Claramente, productos como el piñón, el cochayuyo o la quinoa lo son, así como preparaciones como la cazuela, el merquén, y las prácticas tales como las maneras en que en Chile se toma el mate (con su ritual asociado) o el curanto.

También vimos que había estéticas patrimoniales. Cuando uno en Chile entra a una cocinería y ve un mantel de flores, un ají rojo en un plato de plástico, unas servilletas así para arriba, uno dice: «aquí hay una estética nuestra que es patrimonial». Vimos que también podía haber utensilios patrimoniales, como cuando decimos un chanco en piedra, una olla de greda o una paila de greda los cuales son parte de nuestro patrimonio gastronómico. Y, por último, vimos que había tecnologías patrimoniales, cuando los Pehuenche hacen el *chabi* (este yogur hecho de piñón que lo mascan con la boca) o cuando aplastamos con los pies la uva, los cuales son parte de cómo se elabora el patrimonio gastronómico y en sí mismo lo son también. O sea, primera conclusión del modelo y con esto no pretendo acabarlo, los productos, preparaciones, prácticas, estéticas, utensilios y tecnologías pueden llegar a ser patrimonio gastronómico culinario.

### ¿Cómo definir lo patrimonial?

Con los relatos de la gente sobre el patrimonio gastronómico construimos lo que llamamos los rasgos patrimoniales. Una primera característica sería que hay una tradición involucrada, la cual implica un traspaso de generación en generación. Ahora bien, ¿qué pasa si esa tradición sufre cambios en el tiempo?, ¿deja de ser patrimonio? Nosotros postulamos que la innovación sobre la tradición también es un rasgo patrimonial, siempre y cuando la tradición permanezca e podamos identificar qué se innovó. Sobre estos dos primeros rasgos ya hay mucha disputa. Quienes creen que la tradición es un rasgo patrimonial en general, no validan la innovación.

Un tercer rasgo patrimonial es la identidad, de las cuales identificamos al menos seis que apelan al patrimonio gastronómico. La primera es la del linaje. Por ejemplo, yo tengo ascendencia vasca: mi abuela cocina *changurro*, que es un plato que se hace con centolla, pero aquí le puso un poco más de

pan —parece más bien pastel de jaiba— es un *changurro* a la chilena. Este plato es parte de mi linaje familiar, el cual traspasaré a mi hija. También identificamos la identidad regional o territorial: yo soy porteña y donde esté y coma calugas de pescado, me voy a sentir más porteña. Asimismo, está la identidad nacional la cual consiste en que, si nosotros estamos en Nueva York y nos comemos una cazuela, va a apelar a nuestra identidad nacional. Por otra parte, la identidad étnica y la de género: si yo hago un asado patagón de cordero me lo hace el gaucho, y cuando lo hace se siente más hombre. Y, finalmente, la de clase, la cual en Chile es muy clara, pues tenemos productos como el ajo o el ají que distinguen entre una clase social y otra, entre otros.

El cuarto rasgo es la escala local. Vamos a decidir el patrimonio gastronómico si su producción, comercialización y consumo es a escala local. Esto no quiere decir que lo patrimonial es estrictamente local, sino que es una característica que lo acerca más.

En quinto lugar, la puesta en valor. Cuando entra en el turismo y se pone en una cadena de valor es cuando lo distinguimos como patrimonial. Este es un rasgo del patrimonio que ha causado harta polémica, y partió con otro nombre «el antipatrimonizable», pero le cambiamos el nombre porque era muy *power*. ¿Qué dice esto? Cuando uno concluye que algo es patrimonio gastronómico hace un acto de poder, y con él le entrega una prioridad a una manifestación en desmedro de otra. Cuando uno hace eso genera efectos de segregación y de exclusión. Por ejemplo, yo soy de Valparaíso y hemos visto lo que ha pasado en el Cerro Alegre y Concepción, que fueron declarados Patrimonio de la Humanidad, y junto con eso se tuvo que ir la gente porteña y llegaron los santiaguinos a comprar las casas. A veces, sucede que decimos que una comunidad es portadora de un patrimonio agroalimentario y con eso las comunidades aledañas se sienten excluidas. Precisamente por eso la integración, la validez de la comunidad, de lo que es su patrimonio y que no genera exclusión frente a otras comunidades, es un rasgo patrimonial.

El último rasgo habla de la experiencia y dice así: los seis rasgos anteriores los botamos a la basura si la preparación no está bien hecha, no es segura de comer, está muy fuerte la música, me atendieron mal. O sea, la experiencia de apropiación del patrimonio gastronómico. Para esto no necesito mantel largo, estoy en una feria de pescadores comiendo erizos directamente, y me siento segura, son los mejores erizos que he comido, maravillosos, fresquitos; la experiencia de calidad es un rasgo del patrimonio gastronómico.

### A modo de conclusión

Para finalizar nosotros decimos que existen ciertas manifestaciones patrimoniales (productos, preparaciones, prácticas, utensilios, estéticas y tecnologías) y las analizamos según los rasgos propuestos. Si pensamos en una cazuela, ¿hay una tradición involucrada que se traspasa de generación en generación? Sí, sí la hay. ¿Existe innovación sobre esta tradición? Sí, sí hay. ¿Apela a algunas de las seis identidades o a más de una de las que identificamos? Sí, apela a mi identidad nacional, también a mi linaje. ¿Esa cazuela fue construida en base a producción, comercialización y consumo local? Los productos que están ahí ¿son productos que dan cuenta de nuestros acervos culinarios? No, eran papas Monsanto; se nos cayó un rasgo, ¿esto hace que no sea patrimonial? No, hace que tenga un rasgo menos. ¿ha sido puesta en valor? Sí, y hoy en día hasta en el Sheraton puedo comer cazuela. ¿La cazuela es una manifestación patrimonial en la cual los chilenos nos encontramos o genera segmentaciones y exclusiones donde hay algunos que sienten que están en desmedro de este patrimonio? Da la impresión de que no. Me faltó agregar la experiencia, la cazuela estaba rica.

Así, con este modelo, quiero terminar contando quizás la mayor conclusión de este estudio, o las dos mayores conclusiones de este estudio. En primer lugar, que el patrimonio gastronómico no es una dicotomía, no es un sí o no, más bien pertenece a una gradiente, la cual se compone por rasgos y no requerimos que estén los siete para decir que esto es patrimonio, más bien, ponemos un horizonte a futuro patrimonializable en la medida que yo avanzo en rasgos. En segundo lugar, requerimos de definiciones que sean integradoras, en que nos encontremos todos insertos, todas las verdades distintas, en que el que pone el énfasis en la escala local no esté desencontrado con el que pone el énfasis en la puesta en valor; que el que pone el énfasis en la tradición, no esté desencontrado con el que pone el énfasis en la innovación; hay que apuntar a metodologías y definiciones que nos contengan a todos.

# La revolución se inicia en la huerta y la cocina: las mujeres alimentamos al mundo

JACQUELINE ARRIAGADA VILLEGAS

267

Representante del Instituto de Agroecología de las Mujeres de Campo de la Asociación Nacional de Mujeres Indígenas, una organización que incorpora una visión sociopolítica en el marco de la soberanía alimentaria y el feminismo campesino y popular, para incidir en los sistemas agroproductivos, garantizando una alimentación de calidad, una agricultura diversificada que combate el cambio climático y permite un tejido social campesino comprometido con participación joven y una mayor equidad de género.

Quiero hablar sobre el Instituto Nacional de las Mujeres del Campo, nuestro IALA. En Chile proviene de distintos institutos que ya han estado trabajando en América Latina y nuestra impronta es que es exclusivo para las mujeres, desde las mujeres y para las mujeres del campo, particularmente.

## Las semillas como primer eslabón

Comenzaré con el primer eslabón de la alimentación, que son las semillas. Sin ellas es imposible la existencia en el planeta. Hace mucho tiempo está definido —al paso de lo que define la política mundial sobre seguridad alimentaria— desde los movimientos campesinos como nuestras organizaciones locales o la Coordinadora Latinoamericana de las Organizaciones del Campo y la Vía Campesina a nivel mundial, que sin soberanía alimentaria no es posible la seguridad alimentaria, uno de los derechos fundamentales a la alimentación.

La seguridad alimentaria está basada principalmente en el acceso a la alimentación, cosa que los Estados no tienen resuelto. Si se considera que quien domina el alimento domina a la humanidad entera, Monsanto sin duda alguna es uno de los dominadores en este momento, debido a la apropiación, por una parte, de las semillas y, por otro, en cómo se maneja el tipo

que hay que tener. Esta es una violación enorme y brutal que en la misma naturaleza jamás se podría dar.

En esta lógica, los movimientos campesinos hemos decidido dar la pelea en distintas trincheras. En todos nuestros Estados, y en Chile en forma específica, hemos luchado en contra, primero, de que se aprobara la UPOV (Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales) en su acta 91, que viene a cambiar las semillas en Chile. En segundo lugar, estuvimos dando una pelea —con una alianza importante— que afortunadamente la ganamos. Anabella Grunfeld estuvo presente también en muchas ocasiones, puesto que tenemos que estar en diferentes frentes, muchas veces en el Congreso, pero públicamente emplazando también a parlamentarios que desconocían el tema. Logramos ganar esa lucha al comienzo, pero pasó una cosa bastante contradictoria, puesto que a partir del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos está implícito ahí, es una determinante que esta UPOV debe funcionar. Pero para hacerla funcionar y para que de verdad pueda aplicarse en Chile se tiene que cambiar esta Ley de Semilla.

Entonces, Estados Unidos ha presionado mucho y muy intensamente a Chile para que eso se pueda hacer. Una de las primeras medidas de gobierno de la presidenta Bachelet fue bajar la Ley de Obtentores Vegetales, pero eso no significa que no estén empeñados en sacar esta ley adelante. Bueno, con todo lo que fue ahora el TTP (Tratado Trans Pacífico) estuvo tan en boga y tan presente, que la verdad es que ni siquiera se necesitaba la Ley de Semilla ya que funcionaba por sí sola el acta 91 de la UPOV. Ahí también se generó resistencia, y seguimos dándola, porque la verdad es que está bastante camuflado cómo se va a ir avanzando para que esto pueda ser posible a pesar de que Trump dijo que ya no iba el TTP, pero igualmente sigue caminando, por lo mismo, hay que estar bastante alerta a cómo se van definiendo algunos temas.

### **Una lucha en múltiples frentes por la soberanía alimentaria**

Para nosotras esta lucha tiene que darse en todos los frentes, dado que cuando definimos el tema de la soberanía alimentaria, nosotras decimos que la forma de producción es la agroecología. Y cuando hablamos de este concepto lo asociamos al patrimonio y a una serie de ideas. Pero lo cierto es que muchas veces nos enredamos en algunas cosas y olvidamos que la agroecología es solo recoger, compartir y defender los conocimientos ancestrales que venían haciendo los pueblos originarios y los que llegaron después, que fuimos las campesinas y los campesinos. Se debe avanzar con

un respeto fundamental a las formas de cómo se construyen los nuevos saberes para transformar este modelo que nos tiene tremendamente avasallados y que nos convierte en lo que las políticas actuales quieren, por ejemplo, en esto de ser innovadoras, microempresarios, al final nos roban lo más fundamental, que es la identidad.

Nosotras decimos que cuando a las mujeres o a los hombres del campo les llegaron con los proyectos, de distinto tipo, están los Prodesal, por un lado, a través del Indap o del Turismo Rural, hay una serie de formas de invasión de los territorios. Nos cambiaron un concepto tan fundamental como es desde dónde venimos y hacia dónde vamos. Nosotras no buscamos cambiar lo que han hecho en la gastronomía, uniformar nuestro paladar, también eso tiene que ver con cómo nos roban nuestra cultura, y ahí claro que es fácil entrar y cambiar la forma de producción.

### **Rebeldía contra los sellos**

Yo escuchaba un poco asustada el tema de los sellos y de que la norma que tiene que estar establecida, cumpliéndose al pie de la letra. Nosotras nos declaramos en rebeldía en todos esos temas, porque cuando aceptamos, precisamente, que sea un ministerio o unos cuantos profesionales metidos dentro de un laboratorio quienes definan la manera en cómo tenemos que alimentarnos o producir «la verdad», consideramos que nos perdemos y le perdemos el respeto a nuestras abuelas, abuelos, a nuestras ancestras.

En esto de ir normándonos, poniéndonos un protocolo que nosotras no hemos construido, porque esas políticas las han definido otros en otros espacios. Es distinto cuando se construyen los protocolos y se definen los sellos de acuerdo con una discusión colectiva que se define en comunidad, ya que ese es el impulso que le permite salir adelante.

Hay una experiencia en mi región que son las criadoras de gallinas de huevos azules. Ellas levantaron su protocolo con una discusión que está basada en la ética, en la que manteniendo todo en relación con la limpieza y al respeto por quien consume, porque eso tiene que ser parte también de nuestra forma de vida, no debiera ni siquiera declararse.

### **La deuda del Estado**

El Estado tiene una deuda gigantesca con las campesinas y con los pueblos originarios de este país. Hay una deuda histórica gigantesca con el campo que el Estado de Chile no es capaz de asumir, y les seguimos permitiendo que sigan manipulando nuestras formas de vida. Además, se considera la

vida en comunidad a partir de la competencia que se da. Porque cuando se habla de las microempresarias, la esencia de todo eso está en la competitividad, la cual implica que quien está a mi lado es mi enemigo. Mientras que, cuando la productividad se construye desde lo colectivo, todo se va haciendo complementario, porque si alguien no tiene algo, otra persona puede apoyar.

### **A modo de conclusión**

Nuestro instituto está ubicado en la región de O'Higgins, en la comuna de Chépica, de Chimbarongo hacia dentro, en un sector rural de la comuna, Auquinco, ahí tenemos nuestra parcela. Durante este mes llevaremos a cabo nuestra Segunda Escuela Nacional de Agroecología, en donde vienen mujeres de todo el país.

Nosotras somos la organización más grande que hay de mujeres en Chile, estamos instaladas desde Arica hasta Aysén, por lo tanto, lo que hacemos ahí son básicamente los intercambios a través de un diálogo de saberes, basado en la educación popular para aportar permanentemente también en política pública y pelear en lo público con los gobernantes de turno. Porque nosotras no discriminamos, por todo lo que ya he ido planteando: por la soberanía alimentaria, pero en realidad luchamos por lo que son los derechos fundamentales de los pueblos en la definición de la decisión de sus políticas en la agricultura, diciendo firmemente que las semillas son patrimonio de los pueblos y que son los pueblos los que deciden con quien las comparten.



# Patrimonio alimentario: ¿son saludables nuestros alimentos y preparaciones patrimoniales?

MARIANNE LUTZ RIQUELME

271

Químico farmacéutico y magíster en Nutrición Humana de la Universidad de Chile. Directora del Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos Funcionales (CIDAF) de la Universidad de Valparaíso.

En Chile tenemos unas guías de alimentación sana, que tienen por concepto detrás lo saludable. Estas son desarrolladas por el Ministerio de Salud y dan cuenta de la tendencia que estamos viendo en nuestros niños y niñas, que están pasando de un tipo de silueta a otra. Si bien es cierto que, si mantuviéramos una alimentación sana, podríamos ver lo mismo, pero al revés, es decir, que fuéramos de niños con una tremenda prevalencia de obesidad o sobrepeso, a tener un buen estado nutricional. Esto no es fácil, es una tarea titánica que involucra a muchos actores.

## Alimentación saludable

Hablando a grosso modo, ¿qué es lo que podemos asociar más con la salud o con la enfermedad? ¿Cuáles serían los alimentos más «saludables»? La respuesta sería aquellos que nos aportan nutrientes y compuestos bioactivos, es decir, que ejercen una actividad beneficiosa para nuestro organismo. En nuestro país ya está claramente definido que no es saludable cualquier alimento o preparación alta en sodio, azúcares, grasas, grasas saturadas, tal como lo muestran las advertencias en los envases.

Entonces, una alimentación saludable contiene nutrientes y energía, en la cantidad que uno necesita, porque si no deja de ser saludable. Además, es aquella que tiene componentes que contribuyen a promover la salud y el bienestar y reducen el riesgo de enfermedades. Sin embargo, no podemos afirmar que consumiendo tal o cual cosa no nos va a pasar nunca nada o que no vamos a enfermar del corazón o de cáncer.

### **El patrimonio alimentario en Chile**

En Chile tenemos un patrimonio alimentario muy rico y existen instituciones y agrupaciones que se han encargado de conservarlos. Tenemos, por ejemplo, los curadores de semilla, los cuales se han preocupado de conservar los porotos chilenos o las variedades de choclo que se están recuperando, lo mismo sucede con la quinoa que se consumía desde el altiplano hasta el sur de Chile. También tenemos un patrimonio alimentario que es propio de la costa, dado por los productos del mar, es decir, por los pescados, crustáceos, moluscos y algas; en los valles tenemos las carnes y aves de todo tipo, los cereales, frutas, hortalizas y plantas silvestres que han formado parte de nuestra dieta tales como el cardo, la penca y el chagual, y hierbas que son parte de nuestro patrimonio. En las regiones hay particularidades, por ejemplo, en Valparaíso está el tomate limachino, los dulces de La Ligua, la miel y el coco de palma, así como preparaciones particulares como la chorrillana, que es un plato muy popular y está al alcance de los estudiantes y personas con menos recursos.

### **El patrimonio alimentario «saludable»**

Tomemos un ejemplo de una preparación propia para ver si es saludable o no. El charquicán (si bien es debatible si es propio de Chile o no) proviene del quechua que significa revoltijo o guiso de charqui. Se ha consumido en nuestro país por muchísimo tiempo y sus ingredientes varían según la región, pero comúnmente está hecho de carne, papas, zapallos, choclo, porotitos verdes, cebolla, ajo, ají de color, comino, orégano, sal y aceite. En algunas zonas se les incluye lucbe, o se sirve con un huevo. Entonces, si tenemos esta mezcla, que puede ser variable, tenemos los nutrientes clásicos y una cantidad impresionante de compuestos bioactivos, es decir, se podría considerar que son saludables, como es el caso de la fibra y los antioxidantes. Dentro de estos últimos, destacan los polifenoles, los carotenoides, los que a su vez están compuestos por colores, por eso el charquicán tiene tonos amarillos, naranjos, rojos. También compuestos azufrados que son bien importantes y fitoesteroles. Es decir, aquí ya comenzamos a meternos en la parte química que nos interesa, ya que los consumos de estos componentes se asocian con un menor riesgo de enfermedades cardiovasculares, cáncer, hipertensión, diabetes, obesidad, enfermedades intestinales, trastornos inmunes, neurodegeneración; en otras palabras, todo aquello que nos asusta porque son las amenazas que se van cerniendo sobre nuestras cabezas a medida que vamos envejeciendo. Si miramos las estadísticas

epidemiológicas sobre qué nos enfermamos y morimos los chilenos, aquí están las causas, salvo los accidentes.

Sigamos hilando un poquito más fino., ¿Qué comemos en la preparación? Aquí tenemos productos animales y vegetales, hay raíces, tubérculos, bulbos, verduras, semillas, hortalizas y hierbas, pero ¿qué valor saludable tienen? Los componentes que decíamos recién: compuestos fenólicos que son destacados antioxidantes, carotenoides (de distinto tipo), azufrados, flavonoides, luteínas, betacaroteno, capsantina, etc. Si hacemos una sumatoria de lo que aporta cada alimento en la preparación, nos damos cuenta de que se combinan entre sí, entonces lo que aporta un ingrediente se suma con lo que aporta el otro, por pequeñas que sean las cantidades incorporadas en la preparación, porque quizás la cantidad de orégano o de alguna hierbita va a ser mínima, pero esos componentes igual son significativos para generar un efecto dentro de nuestro organismo.

### **Los compuestos bioactivos**

Debo indicar que los compuestos que llamamos bioactivos o saludables, flavonoides, polifenoides o antioxidantes, están distribuidos en todo el reino vegetal. Por lo tanto, es muy conveniente que nosotros combinemos los vegetales, porque así vamos a obtener distintas moléculas que en su conjunto van a actuar mejor que cada uno de ellos en forma individual. Pero ¿cómo podemos saber si esto tiene un efecto? ¿Efectivamente reduce el riesgo «de»? Para responder a esto, hay que entrar en la ciencia. Lo primero es saber qué hay ahí, hacer un análisis químico, buscar qué moléculas están presentes y luego hacer ensayos de laboratorio que son de distinto tipo (in vitro o en animales). Una vez realizado esto, podemos dar cuenta hacia dónde vamos y qué hacen estos componentes: si protegen a las células del corazón o a las del intestino. Luego, tenemos que hacer la validación con las personas, eso quiere decir, hacer ensayos clínicos, ya que no sacamos nada con saber si tiene menos riesgo en el ratón, tenemos que hacerlo en las personas.

Entonces, si se logra tener buenos ensayos con bastantes personas y de buena calidad, la comunidad científica lo va a aceptar y le dará el visto bueno. Finalmente, la persona que elabora alimentos —el productor— va a poder usar ese mensaje y le va a comunicar al consumidor esta propiedad utilizando un texto que relacione explícita o implícitamente al alimento o un ingrediente con una condición relacionada a la salud.

Por lo tanto, el proceso no es antojadizo, sino que hay una normativa que permite que eso que está comunicando sea basado en algo probado y

donde los expertos lograron consenso de que ese producto o preparación está muy bien hecho. Por ejemplo, los estudios que se han hecho para el aceite de oliva, los frutos secos y para tantos otros.

### **A modo de conclusión**

Aquí en Chile tenemos 18 mensajes saludables aprobados por nuestra reglamentación de alimentos para comunicarle al consumidor que el consumo de ciertos alimentos se asocia con una condición de salud. Un ejemplo de ello es la combinación de frutas, verduras o vegetales bajo la forma de hortalizas, tubérculos y leguminosas. Si volvemos al charquicán, podemos saber a través de sus componentes los contenidos, el tipo de moléculas de cada uno de los ingredientes, los cuales de alguna manera están produciendo una respuesta inmune que va a reducir el riesgo de cáncer. Sin embargo, siempre es importante saber que lo que se reduce es el riesgo, porque el cáncer es una enfermedad muy compleja asociada a muchos factores y, por lo tanto, a nadie se le puede decir: si usted come charquicán no le va a dar cáncer, sería absolutamente descabellado hacer una afirmación de ese tipo.

En resumen, lo que traté de contarles es que nosotros en Chile tenemos un sistema que se preocupa de que lo que consumimos sea lo más adecuado para mantenernos sanos. Si nosotros hacemos elecciones adecuadas de alimentos, lo vamos a lograr, si no hacemos elecciones adecuadas, no lo vamos a lograr. Y ¿cuál es el mensaje que está detrás de todo esto? Las preparaciones culinarias tradicionales, por lo general, son preparaciones absolutamente saludables, por lo tanto, tratemos de dejar un poquito de lado o de usar con menos frecuencia la cocina rápida que, si bien es más barata, en términos de salud no tiene ningún beneficio.

Aquí hay un tremendo desafío para lograr darle el valor que se merecen nuestros alimentos tradicionales y poder recuperarlos en el buen sentido, volviéndolos a poner en nuestra mesa que es de donde nunca debieron de dejar estar.

## Sello de Origen: los dulces de La Ligua

DAVID PLAZA OLIVARES

275

Presidente de la Asociación Gremial de Fabricantes de Dulces de La Ligua y dueño de la fábrica de dulces La Liguana.

Soy dueño de la fábrica de dulces La Liguana, que tiene 40 años. Me hice cargo de la fábrica a raíz del fallecimiento de mi padre, por lo que dejé mi profesión y me hice cargo de esta noble tradición. De ahí salen las ganas para sacar el sello de tradición. Andaba buscando por internet qué se podía hacer para poder defender este producto del que hoy viven más de 500 familias.

Desde los siete años estuve dentro de la fábrica de dulces. Hace dos horas estaba con mi uniforme trabajando de maestro en la fábrica y dejé todo para venir acá, porque para mí es muy importante mostrar que este producto no es solamente rico y bonito, que lo como en la Ligua, o que me lo comí en el camino, sino que hay muchas familias que hoy en día viven de esto. Todo lo que hemos hecho o lo que hemos organizado parte de esta idea y luego me relaciono con Sello de Origen, después me apoya Inapi para poder sacar la Denominación de Origen o Indicación Geográfica para que el dulce de La Ligua solo se produzca en La Ligua.

### Historia de los dulces de La Ligua

Los dulces de La Ligua tienen más de 150 años de historia. Creo que todos los han comido, incluso quizás no han comido de los buenos, porque hay que hablar con la verdad. Nosotros hemos pasado una crisis muy grande y eso va en desconocimiento, el consumidor no tiene idea de si está comprando a un fabricante o a un vendedor, porque utilizan una palabra de dulceros de La Ligua. Esa palabra confunde al fabricante y al vendedor, pero yo me pregunto: ¿dónde nace la tradición, en la persona que está todo el

día vendiendo o en el fabricante que está todo el día con el uslero, como lo hago yo, picando masa? Nosotros necesitamos una protección, necesitamos darla a conocer, y apoyar a los fabricantes. Porque vendedores puede haber muchos. Por ejemplo, usted puede ser un muy buen vendedor, me llama por teléfono, me compra dulces, mañana se aburre, deja de comprar y se cambia de producto. La pregunta es ¿es usted parte de la tradición? Solo esporádicamente, porque los que vivimos de la tradición somos los que estamos 24 horas al día dedicados a este rubro.

### **Conflicto entre vendedores y productores**

Muchos han comprado el dulce de La Ligua en cambucho o bolsa de papel, por lo que es un alimento que hay que rotular. Porque si alguno de ustedes ha comprado dulces, y le ha salido duro, malo, sin manjar, me gustaría saber a mí y a usted quién fue el que hizo ese dulce, porque está violando la ley intelectual del Sello de Origen y eso nos afecta a nosotros, los productores y propietarios de la tradición. Entonces, con los fabricantes hicimos el rótulo Dulces de La Ligua con un logotipo común para las 40 fábricas y abajo lo único que cambia es que se incluyen los datos del productor, es decir, se incluye lo legal, así si le pasa algo a ustedes o no les gustó el dulce o les salió algo indebido, ahí es donde hay que reclamar. Pero los vendedores no lo quieren así. ¿Por qué? Porque ellos lo manipulan, con esto yo he arriesgado muchas veces, aunque ustedes no lo crean, he arriesgado malas cosas porque he llevado los dulces a otro nivel, pero he dicho la verdad de frente y Dios me trajo aquí, aunque no sé por qué, porque estoy a punto de renunciar a mi cargo, a ser presidente, porque es muy agotador tratar de cambiar algo que en 150 años no se ha podido. El vendedor de dulces nos manipula, pues sube las materias primas y nosotros debemos subir los precios, lo que es lo obvio. El vendedor de dulces dice «si tú subes, yo no te pago», entonces al no estarse cumpliendo esta ley nos manipulan como quieren. Tengo 20 fábricas ya con cambuchos rotulados corriendo, pero necesitamos que esto sea una ley, como la ley RCA de noviembre de 2011, donde todo producto típico o todo alimento tiene que ser rotulado. Y para eso solo estamos pidiendo que nos apoyen. Queremos un producto típico, un producto bueno; tenemos las herramientas, necesitamos que esto se haga realidad.

# El Sello de Origen y la protección del patrimonio alimentario

HÉCTOR SANTIBÁÑEZ FREY

277

Antropólogo de la Universidad de Chile. Candidato a magíster en Desarrollo Regional y Medio Ambiente de la Universidad de Valparaíso. Actualmente, trabaja en la División de Planificación y Desarrollo del GORE, en la Unidad Identidad y Patrimonio, como encargado regional del Programa Sello de Origen.

A continuación, presentaré el programa Sello de Origen en Valparaíso y lo vincularemos al programa de protección patrimonio alimentario. Para ello, primero daré una visión al programa Sello de Origen y la relación con la protección del patrimonio, observando algunas amenazas y debilidades. También veremos algunas iniciativas que se presentarán a futuro.

## **La alimentación como patrimonio y sus amenazas**

La alimentación es una expresión cultural que distingue e identifica a un pueblo o territorio en específico. Se relaciona con algunas formas y productos que dan cuenta de una manera singular y de la esencia de ese territorio o pueblo, y que en alguna medida pueden ser consideradas como patrimonio.

La puesta en valor es hereditaria y tiene amenazas, dentro de las cuales una de las más importantes es la globalización. Esta homogeneización cultural que se da en las formas de alimentarse nos plantea un punto de partida para proponer una suerte de protección. La puesta en valor del patrimonio contribuye a llevar adelante aspectos del desarrollo agroalimentario, gastronómico y turístico y, por lo tanto, ayuda a fortalecer la identidad cultural del territorio. El tema de la protección y de la identificación de los productos no es algo nuevo, se está dando en todo el mundo: se habla de las Denominaciones de Origen como sello para otorgar valor y reconocimiento a productos agrícolas que presentan cuestiones particulares que lo hacen distinto de otros y que están ceñidas a determinados territorios.

Algunos ejemplos conocidos son, por ejemplo, la denominación del vino espumante de la localidad de Champagne, que defendió su identidad y logró que solo los vinos espumantes de esta localidad se denominaran como tal. Los otros solo pudieron lograr catalogarse como vino espumante, aunque nosotros seguimos hablando de champagne. Lo del cordero español es otro caso, donde a través de una Indicación Geográfica, este producto recibe una certificación por parte de la Unión Europea.

### **Programa de Fortalecimiento del Sello de Origen**

El año 2012 el gobierno impulsó un Programa de Fortalecimiento del Sello de Origen, a través del Instituto de Propiedad Industrial, la Subdirección de Desarrollo Regional y Administrativo y los Gobiernos Regionales del país. Este programa tiene como objetivo poder reconocer y poner en valor todos aquellos productos que tienen una alta identidad local y que son producidos por comunidades de artesanos, pescadores y agricultores, que tienen particularidades que lo hacen propio del lugar y que le dan cierto prestigio y reconocimiento. Este Sello de Origen da reconocimiento y valora cualidades y características propias de estos productos, que tienen fuerte vinculación con lo local. Es una forma de reconocer y retribuir el esfuerzo de productores y un medio para impulsar el desarrollo productivo y el emprendimiento de comunidades locales.

Este sello se otorga según condiciones geográficas y marcas de certificación. En Chile existen 25 productos que ya cuentan con él. Por su parte, las Indicaciones Geográficas refieren a productos propios de una localidad que no se dan otros lugares pero que no tienen las mismas particularidades. Un ejemplo clásico es el limón de Pica, propio de Pica, y si bien se puede producir en otros lados, sus particularidades están dadas solo en esa zona geográfica. Asimismo, las Denominaciones de Origen tienen un valor agregado por la preparación y su vínculo con una práctica cultural, como la sal de Cáhuil. En ese caso, hay Indicación Geográfica y Denominación de Origen.

Las marcas también son sellos de productos propios de una localidad, aunque no han llegado a comprobar las exigencias que se piden para las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen; sin embargo, es un primer paso para llegar a la denominación. Por ejemplo, Corazón de Paine tiene esa característica, en estos momentos ya es Indicación Geográfica, pero partió como marca colectiva. La diferencia entre marca colectiva y marca de certificación tiene que ver entre quien pide la marca. En el caso de las colectivas son asociaciones de productores mientras que la marca de certificación lo puede hacer un tercero, generalmente un municipio.



Respecto a los beneficios de los productos que tienen el sello, estos se relacionan con: el posicionamiento otorgado por la diferenciación, la calidad, el prestigio y la condición geográfica; el aumento de la competitividad; el esfuerzo asociativo de productores; y la protección ante la competencia engañosa. Esto, sin duda, favorece la confianza de los consumidores al saber que el producto está reconocido y tiene un respaldo. Además, permite la trazabilidad del producto, lo cual lo posiciona de mejor manera en el mercado internacional.

### **Proceso para obtener el Sello de Origen**

El proceso de obtención del Sello de Origen tiene que ver con un proceso burocrático que puede demorar hasta dos años para la obtención de un sello o marca. Parte con un solicitante que elabora un estudio técnico y hace una solicitud al Inapi, quien revisa el examen de admisibilidad y este producto se envía al Ministerio de Agricultura donde se hace una examinación y evaluación más científica según las características específicas que tiene. Ellos emiten un informe: si es favorable, el solicitante publica en el diario oficial para ver si es que hay acciones de terceros que puedan oponerse a la solicitud, dado que ellos tienen a lo mejor ciertos derechos sobre el producto. Si no hay oposición, continua el proceso y se define con la aprobación de una resolución que otorga este sello.

Cualquier persona natural o jurídica puede iniciar el proceso, aunque debe estar ceñida a un área geográfica específica donde se elabora el producto. Tiene que haber un estudio técnico con las características especiales que le otorgan la distinción, con su particularidad, prestigio y diferencia de otros productos. También hay un reglamento de uso y control otorgado por el Ministerio de Economía que se pueden descargar de la página web del Inapi, donde, además, uno encuentra el proceso de cómo se lleva adelante esto: los documentos, condiciones, etc., que se tienen que cumplir con disposiciones legales sanitarias y ambientales, entre otras.

El Sello de Origen también protege productos no alimentarios, por ejemplo, la artesanía. En 2014 se ingresaron cuatro expedientes al Inapi para una marca colectiva y tres de certificación. Entre 2015 y 2016 se otorga la última marca y se reconocen estos cuatro productos con Sello de Origen. En forma independiente, entre el 2012 y 2014, se tramitaron cuatro Indicaciones Geográficas por otras vías, entre estos los dulces de La Ligua, el atún de Isla de Pascua y la langosta de Juan Fernández. La región de Valparaíso es la que tiene más productos reconocidos dentro del país.

### **Experiencia con Sellos de Origen en la región de Valparaíso**

En julio del 2012 se realizó un taller regional con actores institucionales de productos que pudieran obtener el Sello de Origen, donde se priorizaron cuatro de un total de doce. En diciembre 2012 se firmó un convenio con la Subdere, el que establece el traspaso de recursos para implementar el programa y partir con los estudios básicos en relación con los productos priorizados. Esto comienza el 2013 cuando se hace una licitación, y una consultoría para estudiar cuatro productos: el tomate de Limache, los bordados de Isla Negra, la artesanía en cuero negro de Juan Fernández y los viñedos de Casablanca.

El año 2015 la Subdere decide iniciar y acompañar a los productos que tenían Sello de Origen con algunas estrategias que pudiesen posicionarlos de mejor manera, porque se dieron cuenta de que el sello por sí mismo no basta para dar una suerte de desarrollo propiamente tal, sino que solo es un reconocimiento y una protección. En esa ocasión, la región priorizó los dulces de La Ligua, instalando una estrategia comunicacional, de posicionamiento y de acompañamiento durante el año 2016 por parte del GORE. En estos momentos, estamos con la posibilidad de continuar con otros productos.

### **Desafíos a futuro**

Pensando en el futuro, estamos gestionando recursos en el FNDR (Fondo Nacional de Desarrollo Regional) para financiar nuevos estudios de productos que permitan obtener sellos ante el Inapi. Les señalaba que en el taller regional de 2012 se hizo una priorización de productos con un listado mayor de los que finalmente se tramitaron. Entre esos quedaron los vinos de Aconcagua, la lúcuma de Quillota, las aceitunas de Jahuel, las paltas de La Cruz, entre otros. También se solicitarán recursos para acompañar a los productos que ya tienen Sello de Origen, de la misma forma que se hizo con los dulces de La Ligua, con una estrategia comunicacional de puesta en valor del producto con el sello. Además, estamos ad portas de hacer un encuentro regional con las ocho comunidades que ya tienen sellos reconocidos, para intercambiar experiencias y buenas prácticas.

## Tercera Cata de Pan Batido

MIGUEL NAHUEL

281

Profesor de Educación Musical, y diplomado en Gestión Cultural de la Universidad de Chile.

Mi presentación tiene que ver con el turismo. Yo partí en este medio, con un emprendimiento que se llama Vive tour, que es un operador de turismo cultural. A raíz del nombramiento de Valparaíso como Patrimonio de la Humanidad, en esa época se abrieron muchas ideas acerca de qué se podía hacer con este nombramiento y en qué nos iba a beneficiar.

### **Valparaíso y el turismo cultural**

Muchos de los que vivíamos en Valparaíso sabíamos que la ciudad por sí sola ofrece una gran oportunidad para el turismo cultural. Sin desmerecer a otras ciudades, creo que Valparaíso es una de las más interesantes en este sentido, porque es una reunión de la historia del país, un lugar donde se concentran casi todos los eventos históricos y científicos. Esto se explica porque era la puerta de entrada de Chile al mundo, todo lo que llegaba al país pasaba primero por aquí.

A partir de esa idea armé esta agencia de turismo cultural. En el turismo, la tendencia mundial hoy en día es la experiencia y no la observación. Este último todavía subsiste porque los que trabajamos en turismo le llamamos turismo de sol y playa versus el turismo de intereses especiales, que es tendencia cultural en boga. Vemos que hay un interés de la gente por ir a realizar una experiencia más que una visita. Las personas quieren conocer, meter las manos, saber cómo viven los lugareños y qué es lo que comen.

Esto genera oportunidades interesantes de negocios relacionados con lo patrimonial y lo cultural. En Valparaíso, el patrimonio no es arquitectónico, sino la forma de vida de la ciudad, es decir, la forma como la gente se mueve, cómo se transporta, qué come, cómo se viste, cómo cuelga la ropa, todas esas cosas hacen que Valparaíso sea Valparaíso.



## Las panaderías en Valparaíso

Dentro de mi trabajo de cultura fui investigando, y lo que más me llamó la atención fue la cantidad de panaderías que había en la ciudad, donde cada una tenía un sello propio, tenía un público (y que en general no cambia de panadería), y dónde el consumidor tenía algunos requisitos específicos (más o menos tostado, por ejemplo).

Como todos saben, el pan es un alimento transversal. Chile es el segundo país consumidor de pan a nivel mundial, en promedio comemos 90 kilos al año por persona. Además, tenemos una gran variedad de panes, por ejemplo, el pan batido (conocido en otros lados como marra-

queta o como pan francés) que es originario de Valparaíso. Si bien no hay estudios ni documentos que lo digan así, está la historia de los hermanos Marraquette que es una leyenda más que una verdad. Lo más probable es que el original pan batido de Valparaíso sea de la panadería Campesana.

## El pan como patrimonio

Hay una definición del patrimonio que refiere a las técnicas artesanales, es ahí donde se inserta este oficio del pan batido. En los tiempos de la colonia se consumía pan chileno y el español, seguramente el español es lo que hoy en día conocemos como pan amasado, que es una mezcla de harina con grasa, versus el pan chileno que se hacía solo con harina, agua, sal y probablemente levadura. Por lo tanto, se trataba de un pan sano. Después, con la llegada de los inmigrantes españoles y los franceses llegó la coliza, la hallulla, y entre esos el baguette, desde donde posiblemente deriva nuestro pan batido.

## Cata del pan batido

Entonces a partir de esta idea, de este diagnóstico de la ciudad de Valparaíso, se nos ocurrió hacer un evento, al que nombramos Cata de Pan Batido [24]. La primera vez que lo organizamos fue en 2014, dentro de la Feria de los Cerros. En esa ocasión convocamos a un jurado y a las panaderías. Se transformó en el evento más grande dentro de la feria. Dado el éxito de la primera versión, decidimos hacer una segunda, nos conseguimos el auspicio de Carozzi, de una viña y de la municipalidad, y la cual logramos concretar en el verano del 2016. Así, se transformó en un evento indepen-

diente, realizado en la Plaza Cívica con un escenario con música, feria de alimentos y diez stands para las panaderías seleccionadas.

Para el año 2017 nos adjudicamos un Fondart para la tercera versión de esta actividad, la cual se desarrolló el 15 de julio en la Plaza Cívica de Valparaíso y contó con espectáculos artísticos, charlas temáticas y los stands de las panaderías en competencia.

La importancia de este proyecto radica en que involucra a toda la ciudad y cuenta con una amplia participación ciudadana. Nosotros hacemos una etapa de inscripción de panaderías, donde vamos agregando a la matriz las que quieren participar. Luego, hay una votación pública, que la hacemos a través de las redes sociales y en la que los clientes votan por su panadería. Allí se generan dinámicas muy interesantes como mini campañas de cada local o entrega de volantes. De esa votación, elegimos a las diez más votadas, que van al evento final, que es la cata. Hay un jurado en un escenario que va a probar el pan y va a elegir el mejor pan batido del año. Esa es la dinámica, donde el año pasado llegamos a mil y tantos votos.

### **A modo de conclusión**

Como había dicho, Chile es el segundo consumidor de pan mundial, después de Alemania. Las estadísticas indican que el pan batido es el más vendido, superando a la hallulla en volumen de consumo. La tradición panadera de Valparaíso está muy influenciada por los italianos, a diferencia de los españoles, que son más de Santiago. La explicación —según el historiador Archibaldo Peralta<sup>1</sup>— se debe a que los italianos llegaron a refugiarse de la guerra y como no tenían oficio, se apropiaron del oficio de panadero, desarrollando esta tradición en Valparaíso. De este modo, la mayoría de las panaderías tradicionales son de dueños italianos, pueden tener más de 140 años y aún funcionan.

La tradición de la elaboración porteña en forma artesanal es con horno de piso a leña, ya que con el horno chileno —que es de barro o ladrillo— la mayoría se han caído por el efecto de los terremotos, por eso el 90% de las panaderías en Valparaíso funciona con leña. El último rasgo interesante de esta tradición es la fidelidad de la clientela con las panaderías y, por supuesto, la calidad del producto: artesanal, sano, no usa aditivos ni acelerantes, ni ninguna de esas cosas que ocupan en Santiago. Por eso, en las panaderías de Valparaíso se hacen un pan artesanal y patrimonial.

(1) Para más información de su trabajo, visitar su sitio web: <http://archibaldoperalta.tripod.com/>

## Sueños de Arauco

284

JOSÉ CALFUCURA MELIÑIR

Chef mapuche, dueño de la banquetera Mortero de Calfucura Buffet.

Voy a hablar de mí, de quién soy yo. Estudié entre otras cosas Hotelería y Turismo. Recuerdo que en una ocasión nos hicieron desarrollar un trabajo de estudio de mercado para poder evaluar el turismo y en qué estaban interesados los turistas, en eso yo —que me ha gustado siempre la cocina— hice un circuito turístico con La Piojera, El Pancho causeo, El quitapena, y me pusieron de nota un 4.0, lo cual me dejó contento porque siempre en el colegio era del 3.9. Pero llegó un compañero, uno avisado, que empieza a preguntarme y a interesarse sobre nuestra cultura, y me dijo: «¿qué es lo que hacen los mapuche?» Bueno, son fomes, le digo, matan chanchos y de ahí sacan las longanizas, el queso de cabeza, hacen un asado, también con parte de eso hacen prietas, y hay un ritual referente a eso de la matanza del animal. Mi compañero iba escribiendo todo lo que yo le estaba diciendo. Cuando presentó su trabajo, obtuvo un 7.0. Eso me hizo preguntarme, ¿si son mis conocimientos, por qué alguien los hace suyos?

### Historia de vida

Yo nací en Santiago. Cuando nos internamos en Cerrillos no había muchas construcciones y todavía había chacras. Nos sentíamos en casa allí, porque había gente que seguía cultivando la tierra. Con el tiempo esas tierras se fueron transformando en casas típicas de Santiago, pero aún hay terrenos baldíos y espacios que yo me he tomado para poder seguir cultivando y no alejarme de lo que es mi cultura.

Cuando a uno como mapuche le enseña un antiguo, toma todos esos conocimientos y los desarrolla. Así yo desarrollé mi cocina: voy, investigo,

analizo y también deduzco. También tomo descripciones coloniales y los comportamientos. Por ejemplo, de la *machi* estudio cómo toma las hierbas y a través de eso se desarrolla como médico en un sector para poder sanar a la gente. Esos conocimientos los trato de integrar a mi gastronomía, para tener una cocina con conciencia.

Por otra parte, mi casa se ha ido transformando en lo que quería, un espacio donde la gente llegara y comiera mi comida. Allí trabaja toda la familia, pero esto no es un restaurante, sino que una cocinería donde trabajamos solamente los días domingo sin reserva, porque creo que se aleja de lo que significa la cocina de un amigo o dónde vas a comer con tus familiares. Tampoco publicamos el menú porque cuando vas a comer a la casa de un amigo no le dices «muéstrame la carta para comer lo que tiene», suena tan distante del cariño, y eso es lo que yo hago, esto es lo que te ofrezco y ojalá que te guste porque lo hice con mucho cariño.

Ahora actualmente me metí en un *reality*, siempre criticamos que a la cocina mapuche y chilena no se le da el espacio para poder desarrollarse, por lo que creo que esa era una buena plataforma para poder mostrar mi trabajo. Yo creo en el fondo de mi corazón que la cocina chilena y la mapuche pueden estar dentro de las mejores cocinas del mundo, eso lo voy a demostrar y esa va a ser mi lucha.

### **La cocina natural**

Es así como tomo la base de la cocina mapuche, una cocina sana y natural ligada a un huerto, e incorporo técnicas que pueden venir de Europa. También saco lo que es colorante artificial y ocupo solamente lo que es colorante natural aplicando la fibra de los alimentos. Es así como he establecido mi cocina, la cual me ha dado el cariño de la gente, y la que transmito sin egoísmos. Es decir, si alguien quiere preguntarme una receta o aprenderla para mejorarla, no tengo problemas. Mi modo de aprender nuevas recetas es en mis viajes al sur, donde he conversado con mis tíos y tías.

### **Historia de la cazuela de yuyo**

Voy a contar una historia porque si yo no la cuento parte de mi familia muere también. Ernesto estaba en la cazuela de yuyo, que es *korün* (o sopa). El yuyo, cuando ustedes van por la carretera y ven los prados amarillos, se come desde la raíz, el tallo y la flor, se come todo. Y es gracias a esa planta que mi tía abuela pudo alimentarse, ya que se escapó de los españoles, se fue al cerro y se alimentó solamente de eso. Esa historia me la dio mi tía, y

como ella sabía que yo era cocinero me dijo «te lo entrego porque sé que así no va a morir la abuela». Conforme a eso, he ido a varios colegios a contar esta historia.

### **La cocina o productos mapuche**

A nosotros nos dicen que no tenemos gastronomía, ¿qué pasa si revertimos ese pensamiento y hacemos que no tenemos gastronomía, pero sí tenemos productos? Hay una persona que comenta que tenemos la despensa más grande del mundo y conforme a eso hago entender que sí, es verdad, nosotros tenemos muchos productos. La mayoría de estos, las cargas genéticas se encuentran desde la isla de Chiloé con el tema de las papas, también en variados tipos de bayas.

Hablar con mapuche de la comunidad, que comentarán que hay, por ejemplo, asado de huemul, *korün* de colgorán, o que comen pájaros, platos y productos que muchos considerarían una aberración. Pero, es con este tipo de alimentación que se mantenían las personas que están en conflicto en las comunidades por ser mapuche y reclamar sus tierras y espacios que tenían para optar a recolectar hongos silvestres. Pero que, con la llegada de los pinos y eucaliptos, por políticas de gobierno, empezaron a despojarnos de nuestros terrenos y a cambiar el pH de la tierra, lo que produjo que no crecieran más esos tipos de hongos.

Revertir estos pensamientos, es dar paso a la innovación. Quiero dar un ejemplo de esto. Margot Loyola, quien fue una gran mujer y artista, cuando escuchó la canción «levántate hombre flojo, sale a pescar, sale a pescar», cuando escuchó ese canto ella dijo: «pero qué están haciendo con la música chilena, cómo se les ocurre que el hombre chileno va a ser flojo» y cuando escuchamos esa canción en el colegio todos decimos que nos pertenece, pero esa música evolucionó, hay siempre conflicto con la evolución. Todos evolucionamos todos los días, esto nos da la capacidad de poder crecer. Por lo tanto, teniendo las bases de lo que significa la gastronomía mapuche, puedo evolucionar.



# Procesos de patrimonialización, sujetos y prácticas en Viña Santa Carolina

JIMENA BALIC ZUBIETA

287

Ingeniera agrónoma de la Pontificia Universidad Católica de Chile, máster en Viticultura y Enología por la Universidad de California.

Les voy a contar un poco de los procesos, de los problemas que hemos tenido y de los próximos pasos a seguir en la viña en la cual trabajamos hace siete años.

## Algunos datos

Lo primero es entender de qué se trata el patrimonio dentro del contexto de la historia del vino. Patrimonio es un término asociado a la herencia y a los derechos adquiridos con los integrantes de una determinada comunidad o grupo social. De los 1.031 lugares declarados por Unesco como Patrimonio de la Humanidad, solamente nueve corresponden a regiones vitivinícolas, las que tienen en común su originalidad, belleza del lugar y su asociación a cierta infraestructura. También, tienen relación con la originalidad del lugar y la historia del producto.

De estas nueve regiones consideradas patrimonio cuatro se encuentran en Francia, lo cual tiene sentido, porque es de los lugares que llevan más tiempo trabajando en la elaboración de vino; luego está Italia con dos sectores, Alemania, Hungría y Portugal también están incluidos.

## ¿Por qué preservar el patrimonio vitivinícola?

Las razones para preservar el patrimonio vitivinícola las dio Jean Michel Boursiquot, a él le debemos mucho porque fue quien descubrió el carmenere en Chile en 1994. Para él es necesaria y urgente la conservación dada la alta forestación, el gran uso agrícola de los suelos que ha eliminado la cantidad de viñedos patrimoniales que existían, la construcción de repre-

sas, los eventos climáticos, incendios (como el incendio que ocurrió este verano acá en Chile) y, por último, la urbanización.

Un segundo argumento tiene que ver con la desaparición de variedades locales o minoritarias, esto tiene que ver mucho con las creaciones de Denominaciones de Origen. Un ejemplo de esto es el caso en Francia en la zona de Borgoña cuando se creó la Denominación de Origen a principios de 1900. Esa zona se destaca principalmente por pinot y chardonnay, pero había algunas variedades minoritarias que apoyaban las mezclas de pinot para mejorar color y aroma, tal como la romano. En este momento en Francia existen solamente 0.7 hectáreas de esta cepa, se extinguieron porque no estuvo en la Denominación de Origen esa variedad.

Un tercer argumento es la reducción en la variabilidad dentro de un mismo cepaje. El cepaje es la variedad y la variabilidad se refiere a que cada vez usamos más variedades clonadas donde tú obtienes un mismo cabernet a partir de una parte de una planta, disminuyendo la variabilidad intrínseca que podrían tener nuestros vinos.

Por otra parte, en Francia y Europa, así como en Australia y Estados Unidos, se han creado resoluciones normativas, además de incentivos para impulsar la conservación. Esto ha producido que la gente se esté preocupando más de este tema.

### **La crisis de la filoxera europea y las oportunidades del patrimonio chileno**

Les pongo un ejemplo que me mostró Jean Michel. Hay una peste que se llama filoxera que acabó con todos los viñedos en Francia y en Europa a fines de 1800. Eso hizo que todos los materiales se extinguieran en la zona de Europa y que se tuvieran que renovar. Esta peste fue un gran problema económico, ya que casi todos los viñedos que estaban plantados en sus propias raíces desaparecieron. Después de la *filoxera* en Francia se obtuvieron nuevos materiales, pero se empezó a plantar con un patrón o con una raíz distinta que es vitis americana.

En Chile, tenemos mil hectáreas de viñedos pre filoxéricos, por lo que Jean Michel en una charla que dio en Inia nos mostró lo importante que es Chile como patrimonio, y las razones para conservar son varias: la existencia de variedades locales o secundarias provenientes del viejo mundo, por ejemplo en 1900 llegaron las típicas variedades bourdelesas como cabernet savignon, chardonnay, semillón, además, llegaron algunas variedades secundarias que no tenían tanto atractivo y se dejaron de producir, entre ella está romano.

Entonces, esta es una oportunidad para nosotros de explotar variedades que no necesariamente son las clásicas o las tradicionales, y estudiarlas.

Además, Chile es el único país que tiene materiales sanos pre filoxéricos, y esa es una oportunidad de nosotros para potenciar la industria. Estos clones o selecciones antiguas pre filoxéricas que tienen un material genético único podrían haberse adaptado a las condiciones locales, teniendo resistencia a nuevas enfermedades, y podrían haberse modificado en su condición morfológica y tener otras características que quizás serían atractivas para la industria del vino, eso es lo que hay que investigar.

### **La importancia de las variedades criollas**

También está la presencia de variedades exclusivas chilenas, que son las llamadas variedades criollas que están acá desde la Conquista, las cuales llegaron con los españoles como estaca principalmente. Asimismo, por cruzamientos entre variedades, existen otras, y es un nicho que se debiese investigar y potenciar. En general, las variedades criollas son de bastante mala calidad, pero de todos modos valdría la pena explorarlo para indagar si existe otro tipo de utilidad que darle.

### **La necesidad de potenciar la diversidad**

En general, en la industria contamos con tres viveros que nos ofrecen materiales vegetales, pero todos ofrecen lo mismo, por lo que ¿cómo yo me voy a diferenciar como Santa Carolina en mis vinos premium en el mismo lugar que está Concha y Toro y Santa Rita? ¿Cómo me voy a diferenciar si tenemos básicamente los mismos materiales y en el mismo lugar?

Otro tema importante es la adaptación a los mercados locales. Esto nos permitiría tener un sello, gracias al cual podríamos decir: «miren, nosotros estamos haciendo esto con selecciones de viñedos chilenos que vale la pena que potenciemos en nuestro país».

Por otra parte, y a propósito de los incendios, debemos pensar en la adaptación a los nuevos cambios climáticos. Necesitamos encontrar variedades que se adapten mejor a las condiciones de sequía, a los excesos de calor y, dentro de estas selecciones, podríamos encontrar alguna que se adapte mucho mejor a esta nueva realidad.

### **Problemáticas vinculadas al patrimonio vitivinícola**

Se ha realizado un catastro de la superficie de viñedos por edad, en este momento el servicio de viñas y vinos del SAG cuenta con esa información,

pero no está diseñada para definir cuáles son los viñedos y las superficies de acuerdo con la edad de los viñedos. Eso es súper importante, yo he solicitado la información porque a nosotros nos interesa rescatar materiales, pero por transparencia no nos entregan esa información, lo que es un error, ya que así se podría trabajar en proteger esas áreas.

Otra problemática es el uso de la palabra patrimonio, y si conviene utilizarla para referirse a los viñedos antiguos o a los históricos, dado que hasta el momento no hay definiciones claras al respecto. Para mí, el histórico, es un viñedo en el cual ocurrió un suceso que es importante para la historia del país. Por ejemplo, si la batalla de Maipú ocurrió en un viñedo, ese viñedo será histórico. En el caso de los viñedos patrimoniales, estos se debiesen definir como un lugar donde se conserva una diversidad de variedades cuantificables, o sea un viñedo antiguo que tiene más de una variedad, más de una selección. Dentro de esto último, se deben acordar criterios para el registro y reconocimientos de viñedos antiguos o patrimoniales, o sea crear estándares.

Por otra parte, cuando tú dices que tienes un viñedo patrimonial y que lo quieres preservar, ¿cuándo lo plantaste?, ¿de dónde salió el material?, ¿quién lo hizo?, ¿cómo se manejó? Toda esa información debería estar y debiese ser abierta, de otro modo estamos jugando un poco a ser irresponsables y poco honestos en la información que compartimos.

En términos de patrimonio, una empresa o un productor para preservarlo necesita incentivos, porque son proyectos a largo plazo; de repente el precio del nogal es mucho más atractivo para un productor de uva que el precio por kilo de uva, entonces hay que darles incentivos para que logren la calidad en la cual un productor o una empresa que hace vino va a ser capaz de comprar ese vino o esa uva, es decir, tienen que generarse las condiciones para que ellos puedan proteger sus viñedos. Y es por eso que el patrimonio es un proceso a largo plazo.

### **Experiencia de la viña Santa Carolina en patrimonio**

La Viña Santa Carolina tiene más de 140 años de historia, de calidad y tradición. Iniciamos un proyecto que nosotros llamamos Proyecto de rescate y de acercamiento a nuestra historia, que creamos con la intención de darle un sentido a la filosofía de la viña. No podemos cambiar o avergonzarnos de la historia que tiene la viña, sino que tenemos que potenciar esa historia. Por eso, después del terremoto del 2010, tratamos de implementar tres

proyectos emblemáticos, principalmente a raíz de que en Santiago la viña se cayó, entonces hubo que remover papeles, mover oficinas, y se encontraron varios archivos antiguos de la viña, los que empezaron a ser revisados. Ahí encontramos la última cosecha en la bodega de Macul, información de cómo se hacían los vinos desde 1900 a la fecha, la fecha de la última vendimia, y las plantas que se trasplantaron desde Santiago a otros viñedos. Toda esa información estaba recopilada en esos archivos. Eso nos motivó a ir a la Biblioteca Nacional y a entrevistar al primer enólogo de Chile, quien nos contó cómo se hacían los vinos en el año 1950. Además, encontramos mapas de la viña que mostraban que, en el sector de Macul, esta abarcaba 100 hectáreas y que los viñedos estaban desde antes de que se fundara. Por último, también se indicaban exactamente las variedades que teníamos y a dónde fueron trasladadas.

A partir de esto, comienza el proyecto Bloque Herencia, el cual consiste en el Rescate de material vegetal de viñedos antiguos pre filoxéricos.

Año de fundación: 2012.

Ubicación: jardín, Fundo Totihue s/n, Requinoa. Alto Cachapoal. Chile.

Objetivos: proyecto de rescate de material de viñedos antiguos pre filoxéricos, muchos de ellos provenientes de campos propios y con trazabilidad.

Número de hileras plantadas: 2 hectáreas.

Origen de las selecciones: viñedos antiguos provenientes de todos los valles vitivinícolas de Chile.

Número de selecciones plantadas: 85 a la fecha.

Número de variedades existentes: > 40 a la fecha.

Variedades: 2 fenotipos cesar noir o romano, + de 3 merlot, + de 4 fenotipos de cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, criollas, carmenere, cinsault, carignan, grenache, mourvedre, tempranillo, albariño, tocai, chennin, pedro ximénez, trosseau, semillón, entre otras.

Tipo de manejo: experimental con objetivos de preservación e investigación.

Duración del proyecto: ilimitado.

### Cabe destacar algunos hitos del proyecto

- 130 selecciones rescatadas: libres de virus, de diferentes regiones geográficas, edades y condiciones.
- ~85 selecciones identificadas por ampelografía y ADN. De estas, cuatro no responden a ninguna base de datos de bancos genéticos en el mundo.
- El Ministerio de Agricultura de Chile en conjunto con los socios fundadores de la red nacional de bancos de germoplasma aprobaron por unanimidad el ingreso de Viña Santa Carolina a esta iniciativa.
- Vinificación experimental de cepas como romano y semillón cepas tradicionales de la historia del vino en Chile, casi extintas.

Dentro de los pasos tomados por la viña, en términos de rescate patrimonial, el proyecto Chacra Centenario cobra relevancia. La chacra es un jardín multivarietal de plantas centenarias con trazabilidad para preservar y ser parte de nuestros vinos; Luis Pereira y Romano. Este jardín nació el 2014 con viñedos provenientes de la antigua chacra de Santa Carolina en la comuna de Macul, Santiago. En un cuidadoso proceso, las parras, que datan de 1912, fueron trasplantadas en el Fundo de Totihue, Valle del Alto Cachapoal.

Año de fundación: 2014.

Ubicación: jardín, Fundo Totihue s/n, Requinoa. Alto Cachapoal. Chile.

Objetivos: investigación, autenticidad, conservación, historia y componente de mezclas para el vino ícono Luis Pereira y el vino experimental Romano.

Número de hileras plantadas: 27.

Número de selecciones plantadas: por definir, en etapa de caracterización.

Número de variedades existentes: más de 10.

Variedades: cesar noir o romano, merlot, ~4 fenotipos de cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, país, tintorera, entre otras a la fecha.

Tipo de manejo: premium con rendimientos de 0,4 kilos por planta, con objetivos de preservación e investigación.

Conducción: sistema de conducción en cabeza con poda en pitón.

Duración del proyecto: ilimitado.

## Rutas de la Patria Nueva

AMALIA CASTRO SAN CARLOS Y FERNANDO MUJICA FERNÁNDEZ

293

Doctora en Historia y chef sommelier. Investigadores del proyecto Rutas de la Patria Nueva, rescate de la identidad regional asociada al patrimonio agroalimentario de la región de O'Higgins.

En este momento estamos trabajando para el proyecto FIC (Fondo de Innovación para la Competitividad) Rutas de la Patria Nueva, cuyo director es Pablo Lacoste. Se trata de un proyecto financiado por el gobierno regional de O'Higgins, en el que también está involucrado Sernatur y la Universidad de Santiago de Chile, de la cual somos académicas, historiadoras, aunque también hacemos investigación aplicada. Nos parece que ese es uno de los rasgos característicos de este proyecto, el cual trata de apoyar a las pymes del sector de turismo para incorporar valor añadido e innovación a través de productos y servicios identitarios de la realidad histórica y cultural de la región.

Chile tiene una enorme capacidad para generar Productos Típicos y Denominaciones de Origen, y es posible proteger todos estos productos si es que nos encaminamos también a definirlos y proteger al campesino. La región de O'Higgins tiene un tremendo potencial de productos patrimonializables, esto no quiere decir que se metan en un museo y no se cambien. Se trata de fortalecer identitariamente a aquellos productores que quieren insertarse en el mercado y que el sello patrimonial les sirva como valor añadido.

### **El fortalecimiento identitario: el caso de las chamanteras**

Ponemos esta imagen [25] en este modelo porque efectivamente el mercado es importante, así como la inserción económica de los pequeños productores que trabajan con productos típicos, como es el caso de las chamanteras.

[25]



[26]



Puede parecer que se va un poco del tema identitario, pero en realidad no, porque recordemos que pertenece al mundo de las ovejas, de los corderos, y el cordero de Pumanque. Justamente, lo que hicieron las chamanteras fue saber insertarse en el mercado sin perder identidad, valorizando su trabajo y gracias a eso hoy tenemos estos magníficos chamantos que son identitarios, no solo de la región de O'Higgins, sino también del país.

Este fortalecimiento identitario tiene varios puntos y fases, y, de lo que se trata es lograr entender qué es lo que tenemos, hacia dónde queremos ir, pero por sobre todas las cosas, cómo lo aplicamos para el desarrollo local. Insistimos, el gran valor agregado aquí es la cultura.

### Fases del proyecto FIC

Este proyecto tiene tres grandes partes: investigación, un diplomado/workshop y una feria de productos típicos. La investigación fue una de las partes más fuertes de este proyecto: buscamos la génesis de los productos típicos, cuándo comenzó cada producto, cuáles eran los rasgos más antiguos que se podían encontrar y cómo se fueron desarrollando en el tiempo. Para eso apelamos a fuentes de archivos y de terreno. La idea era intentar recuperar el orgullo de los creadores, demostrar este enorme trabajo que muchas veces queda invisible, que no se conoce, del que nadie habla y ponerlo en valor.

#### A) TRABAJO DE ARCHIVO

Para lograr eso, tuvimos diez investigadores por un año en los archivos. Eso, si lo hubiera hecho una persona, le hubiera llevado diez años. Les vamos a mostrar por qué. En el Archivo Histórico Nacional, revisamos los mapas



históricos, padrones, censos, archivos del Ministerio de Agricultura, de la Aduana de Santiago, judiciales de distintos lugares y notariales. Esto nos pudo dar una tremenda perspectiva con respecto a la antigüedad de los productos. En la Biblioteca Nacional, revisamos todos los periódicos de la región desde el primero hasta julio de 2016, lo que implicó un volumen de 244 periódicos en total, así como también el boletín de la Asociación Nacional de Agricultura completo, el Fondo de Estadística Comercial de Chile, que nos habla de todos los entronques comerciales y económicos que se daban en Chile, y la revista *En viaje*. Lo que hicimos fue rescatar un tremendo relato, un relato impactante.

Estas son algunos de las carátulas de la Estadística Comercial del Boletín de Agricultura y de la revista *En Viaje*. [26]

También revisamos los fondos del Inapi, el que hoy tiene un Sello de Origen que protege e intenta patrimonializar distintas dimensiones del quehacer cultural y del saber tradicional. Efectivamente, cuando revisamos sus archivos, encontramos en las etiquetas muchísimas informaciones de aquellos registros que quedaron guardados en el tiempo, que nos dieron muchas pistas con respecto a cómo fueron evolucionando los productos, los que fueron falsificados, los que perdimos y los que fueron arrebatados de las manos campesinas. Todo eso lo pudimos ver también a partir de estos fondos.

#### B) ENTREVISTAS EN TERRENO

Hicimos 108 entrevistas en 25 localidades, las que nos permitieron tener una idea de qué pasa en la actualidad. Alguna de las cosas que están pasando es que hoy día Leopoldo Carreño, chacolero de Doñihue, está creyendo de nuevo en su Chacolí; él ama su producto y es un tremendo productor. El chacolí chileno no es una copia del chacolí vasco y por lo tanto también merece su Denominación de Origen, por lo que estamos en conversaciones con la Unión Europea para lograr el indulto del chacolí chileno. Tenemos un paisaje particular, un producto característico y hacia allá nos encaminamos. Y este es uno de los resultados que ha tenido este proyecto.

#### C) PRODUCTOS TRABAJADOS

Trabajamos muchísimos productos, aquí solamente algunas breves impresiones y pincelazos de algunas de las cuestiones que descubrimos. ¿Qué pasó con la miel de palma? La miel de palma era un tremendo producto que le pertenecía a una comunidad de campesinos que elaboraban y vivían una

cultura del producto y eso les fue arrebatado. ¿Qué pasa con la quinoa?, ¿qué pasa con la sal de Cáhuil?, ¿con la sal de Lo Valdivia? Chicha, chacolí, vinos, aguardiente, mistelas, como patrimonio vitivinícola regional. Es un tremendo patrimonio y muy pocos chilenos lo conocen. Así como también el mimbre de Chimbarongo, la piedra labrada, los molinos y sus ruedas, las chupallas de paja y trigo de teatina.

### **Algunas conclusiones de la investigación**

Nosotros concluimos que los productos alimentarios y no alimentarios de la región de O'Higgins se encontraban en manos de pequeños y medianos productores. Hay un saber común extendido en amplias porciones del territorio. Se trata de productos típicos y presentes como colectivos de unidades interconectadas. Su evolución histórica está signada por la sinergia y la articulación que generan. Se trata de comunidades que se vinculan con el territorio, desarrollan un producto único y especial, con materiales que les entrega su entorno geográfico próximo que se traspasa de generación en generación.

Hay tres elementos claves en estos productos: representan el saber hacer de una comunidad, generan encadenamientos productivos y —esto es para nosotros tremendamente importante— tienen continuidad histórica. Si nos falla uno de estos elementos, no podemos seguir adelante. Con esto, queremos proyectar la imagen identitaria de la región, los hoteles, y sobre todo de los restaurantes, que son la vitrina del territorio.

### **Los diplomados como herramientas de desarrollo**

Uno de los puntos importantes del proyecto son los diplomados, por los cuales la Universidad de Santiago se la jugó, que se desarrollan en la región. Fuimos a distintas localidades, porque queríamos que los productores supieran de qué se trataba, pensábamos que con suerte iban a ir 15 personas por sesión, que nadie iba a querer tomar el diplomado y hoy 40 personas lo están haciendo y tenemos un promedio de 60 personas por sesión. Hay una sed de conocimiento, quieren saber de dónde vienen y entender qué es lo que están haciendo. Esto ha tenido un tremendo costo para nosotros, y aquí la universidad se la jugó porque las personas no tienen título de colegio, algunos han llegado hasta sexto básico, pero se entendió que el saber tradicional vale tanto como un título y por eso pueden hacer el diplomado.

Hoy vemos la cantidad de proyectos que están surgiendo desde los mismos estudiantes que se han dado cuenta de que su destino está en sus manos.

### **A modo de conclusión**

A veces uno hace las cosas absolutamente desde el corazón; nosotros pusimos toda nuestra mente a trabajar. A veces, cuando se trabaja con fondos del gobierno, estos no llegan y uno tiene que funcionar igual. Hemos hecho toda esta última tirada de girar por el territorio, de financiar las comidas de la gente muchas veces desde nuestro propio bolsillo, pero seguimos adelante, porque de verdad creemos en lo que hacemos, vemos las caras a la gente, cómo les brillan los ojos y entendemos que a cada uno de ellos le estamos cambiando la vida.

## Algueros de Navidad. Vegetales del mar

CECILIA MASFERRER MONTECINOS

Presidenta de la Asociación de Pescadores y Algueros de Navidad.

Hace ocho años empezamos a analizar cómo podíamos revertir la deprecación del mar. Primero empezamos por casa, haciendo un mea culpa por la responsabilidad que teníamos, ya que queremos cambios, pero hay que empezar por ordenarse, tener una visión clara de hacia dónde vamos y qué es lo que queremos o pretendemos obtener. Una de las visiones fue empezar de a poquito, darles valor agregado a las algas, las que históricamente se exportan por toneladas, abandonan nuestro país, y nosotros dijimos: «hay que cambiarlo de alguna forma». Y ahí empezamos.

### El valor del trabajo alguero

Otro de nuestros desafíos era que se hiciera un reconocimiento al trabajo del alguero, un trabajo ancestral en el que siempre ha participado la familia, tanto hombres como mujeres y niños. Hasta ahora nunca se ha valorado al 100%, recién está en el tapete y ha sido una lucha que hemos dado para que se valore un producto chileno. El cochayuyo solo se da en tres países en el mundo y, sepan señores, que vale oro afuera, pero que aquí, lamentablemente, por la cultura y la idiosincrasia chilena, es considerada comida de rotos y de pobres. Hay personas que me dicen: «yo iría a un restaurante, pero jamás pediría un chupe de cochayuyo o un pastel de cochayuyo».

También luchamos por el reconocimiento de nuestras algas. Chile, por la calidad del agua, tiene una gran gama y variedad de algas, las cuales deben ser valorizadas. Este es un llamado a las nutricionistas, ya que siempre dicen consuma pescado, pero nunca nombran a las algas. A lo largo de estos años, para aprender, hemos tenido que transformarnos en empresarios, en investigadores, en todo. En ese proceso, nos dimos cuenta de la importancia nutricional de las algas.

Tiempo atrás, fui invitada por la Universidad de Concepción a conocer los laboratorios, allá me informé sobre estos temas, por ejemplo, ¿qué produce el Omega 3? Las algas. Así empezamos a descubrir su fibra dura, que es soluble. Aprendimos que las algas, junto con la avena, son los únicos alimentos que tienen este tipo de fibra, la que permite una buena digestión y reducir el colesterol, entre otros beneficios. Además, tiene calcio. Los médicos dicen que un tazón de cochayuyo equivale a cinco tazones de leche. Pero aun así nuestro país no valora el alga.

Ancestralmente, todas las comunidades que existían en el borde costero tenían a las algas como parte de su alimentación. Mi gente se moría de vieja a los 90 o 100 años. Hoy, veo en el borde costero jóvenes que se han muerto por diabetes, por hipertensión, con apenas 25 o 30 años. Mi vieja de 94 años grita y manda en la casa y yo ahí calladita.

### **El mea culpa de las organizaciones y la falta de normativas**

Hemos cometido errores, no ha sido fácil. Pero yo le hago ver nuestros errores a mis compañeros de mar; me he preocupado mucho y constantemente recibo visitas. Se levantó un gran proyecto, un tremendo centro de acopio para eliminar el intermediario.

Este lugar no cuenta con ventanas, ni cielo, no cumple ninguna norma y tiene mucho dinero invertido. Es culpa de los beneficiarios por no prepararse y capacitarse para tener la capacidad de decir: «sabe que más, no tengo idea». Se los digo y no me da vergüenza decirlo, yo me críe con lápiz y sin medios digitales, he hecho tres cursos en internet para aprender de Facebook, Whatsapp, mandar correos y hacer proyectos. Hoy lo hago, pero no aprendí, lamentablemente, a fiscalizar lo que el Estado me da. Por eso necesitamos generar encadenamiento, conversar con las autoridades, ya que necesitamos salud, fuentes de financiamiento y establecimientos que cumplan con las normas.

Hoy, después de siete u ocho años, tenemos nuestra planta procesadora que le pertenece a los seis sindicatos. Yo soy la administradora, y con la representante legal nos pusimos a trabajar y tomamos una decisión: algas para el consumo humano, no industrial, esa es nuestra mentalidad y no la voy a cambiar. Incluso nos ganamos un premio en una cumbre internacional en Indonesia por el trabajo que hacemos.

Pero ¿dónde encontramos las algas en nuestro país? En las ferias en el carro de un caballero, arriba de una caja de tomate, cochina, sucia, las manos negras, crespas, las moscas andan por todos lados. Entonces, dijimos:



[27]

«el sueño... mis sueños han ido cambiando a medida que se me han ido presentando las oportunidades», en el sentido de que era colocarlo en un royalty para que la mujer, hoy cada vez más inserta en el mundo laboral, pudiera contar con un alga en un envase sellado que le garantizara calidad, inocuidad y que fuera nutritivo. Ese era el sueño; sin embargo, a medida que fui levantando la planta con todas las normas y los requerimientos, me encontré con la feroz sorpresa de que hoy no existen normas en el reglamento sanitario para plantas procesadoras de alimentos para el consumo humano. Hoy estamos trabajando con un prototipo para poder establecer normas, ya que solo hay reglamentos para los centros de acopio. Repetidamente les he dicho a las autoridades: «yo no soy centro de acopio, yo soy planta de consumo humano, y si ustedes no lo han normado, ese no es problema mío, hagan la pega».

### **Propósito de la planta de procesamiento**

Nuestro propósito es darle valor agregado de consumo humano, queremos innovación y buscamos un comercio justo. Esa es mi visión y la de mi gente, para esto, tuvimos que construir tres bodegas de productos terminados, bodegas de insumos, bodega de alto riesgo, sala de personal, etc. y cumplimos con todas las normas sanitarias. En Chile nos enfrentamos con que los insumos e instrumentos están en pañales; por ejemplo, me dicen: «las niñas tienen que tener botas blancas». Recorrí todo Santiago buscando botas blancas talla 37, si mis viejas tienen la patita chica, no hay, no existe. Nos piden cosas que aquí no existen, no hay, son todas talla 40-42.



Esa es la sala de las mermeladas, [27] que es uno de los productos que elaboramos. Surgió de la experiencia: cuando vamos a hartas partes y nos dicen: «no linda yo no como cochayuyo, mi hijo tampoco, es atrozo», entonces, ¿qué hacemos?, ¿cómo lo insertamos? Lo que hicimos fue colocarle fruta. Hoy trabajamos con cero aditivos, con azúcar Iansa que es con la que hemos tenido mejores resultados. Entonces hacemos una mermelada que es 50% cochayuyo y 50% fruta y azúcar, sin ningún aditivo. Es increíble, porque cuando vamos a las ferias y yo le digo a los niños: «¿quieres probar mermelada de frutilla?», dicen «Yaaaaaa» y yo le digo a la mamá: «señora, su hijo está comiendo cochayuyo». Esa es una forma de innovar y de cambiar un poco la cultura, ya que nuestro país necesita educación y debemos empezar por las bases.

Ellas son algueras, [28] y son las que procesan los productos. Yo obligo en las capacitaciones a que midan los *brix*, para eso tenemos equipos digitales, manejamos los pH en las frutas, la cantidad de azúcar, etc. Mis viejas se capacitan con práctica en terreno y también con la que nos brinda la Universidad de Santiago. Es fundamental la capacitación para lograr colocar un gran producto y ofrecerle al comprador un producto de calidad.

Respecto del luche y el cochayuyo, debemos preocuparnos, ya sean en estado natural o deshidratado, del estudio de mar, agua, estudio bacteriológico y de metales pesados. Esto es clave, ya que nos permite saber cuál sirve, el uso que puedo darle y el posible mercado al que puedo acceder.

## Algueros de Navidad

Nosotros creamos la marca Algueros de Navidad. Tenemos grandes falencias en tecnología, todo lo que hemos logrado ha sido por nuestro esfuerzo, supieran ustedes cómo nos hemos cortado las manos para que el 80% de nuestra producción se elabore manualmente. Hemos tenido que innovar y hemos logrado deshidratar lo que nunca se ha logrado en algas y mantener la constante. También, gracias a la Doctora Ramona del Servicio de Salud, me he ido asesorando. Ahora soy experta en constante, humedad, subir y bajar temperatura. Me siento orgullosa de mi gente, se los digo de mis viejos, de que hoy en día Algueros de Navidad exista.

Muchos extranjeros vienen a conocer el alga de Navidad y somos conocidos en muchos países del mundo. En nuestro trabajo siempre nos preocupamos del medioambiente, ya que es clave para nosotros. Por eso tenemos administrado todo el borde costero de Navidad, áreas de manejo y zonas protegidas. Porque si yo me preocupo del medioambiente, voy a tener un producto de calidad, porque no puedo ofrecer un producto que está lleno —disculpen con todo respeto— de caca. Los desagües al mar, no señores, conmigo no, hay tecnologías hoy y debemos usarlas. Tenemos un santuario de la naturaleza, que es un acuerdo entre los pescadores, que nadie entra, nadie puede tocarlo y eso ha permitido un repoblamiento natural, por lo tanto, yo no necesito abono, no necesito nada, lo respetamos, eso es lo que se hace, es un santuario de la naturaleza.

Hoy en día sacamos dos líneas nuevas porque hemos estudiado las características, se trata de toneladas de sargazo y calabacillo, que luego de varios experimentos logramos hacerlos polvo, dándole una oportunidad a los veganos, porque sirve para hacer croquetas y juntar o pegar masa.

## La importancia del equipo

El trabajo en equipo es fundamental, si no hay confianza y respeto mutuo por sobre el éxito, no se puede lograr un buen trabajo. También es importante porque nos permite sentarnos con las autoridades competentes y conversar, porque nosotros somos algueros, no somos capitalistas, tenemos que contarles nuestra visión, hacia dónde vamos y qué queremos. Es fundamental, aquí me acompaña una que siempre está de la empresa, me apoya siempre, la empresa CALIBRA.



## **Expo Milán**

Llegué donde el chef Carlo Von Mühlenbrock con mi cajita de cartón y le dije: «le traigo un regalo, quiero que la pruebe y que el día de mañana me diga su opinión». La probó y le encantó. Así fue como empezamos a abastecer el Parque Arauco y después él se hizo cargo de la Expo Milán. Se mandaron todas las documentaciones y logramos llegar a Italia con alga en línea gourmet para consumo humano a un precio justo y arrasamos. En tres semanas le ganamos al vino y a todos los productos chilenos, siendo el nuestro el más humilde. La gente valoró lo artesanal y precio, justo, de nuestro producto. Valoró cosas que aquí no se valoran y nos pagaron un muy buen precio. Mi gente estuvo contenta y ahí, con esto dije yo «aquí no me para nadie. Lamentablemente, en tres semanas se vendió y agotó toda la producción de 1.500 unidades que mandamos de todas las líneas que teníamos, pero no importa: soy feliz ofreciendo este producto.

## **La falta de valoración de las algas**

Me duele que yo mande las algas de mi país a otro y que aquí en Chile no se consuman. Es muy duro el mercado chileno, por eso hago un llamado a las nutricionistas a que inviten a la gente a consumir algas. También a los médicos, para el colesterol colóquele pequeños gramos. Y a los amigos chef, pónganle algas a la cocina.

Es clave propiciar el encadenamiento con los productores, los chefs y el Estado, solo así vamos lograr sustentabilidad, innovación, etc. Yo me siento orgullosa de lo que tenemos y por sobre todo del trabajo que hemos logrado levantar con los compañeros. También el trabajo con mis amigas de Tirúa, donde se están levantando varios emprendimientos de gente que quiere trabajar el alga.

Pero mi gente necesita el apoyo de ustedes, señores chefs, así que los invito a que cuando se hable de la culinaria ancestral, se acuerden de que tenemos algas únicas en el mundo. Los invito a que nos sigan apoyando a todos en toda la cadena alimentaria porque nuestro país tiene un patrimonio tremendo, pero no lo sabemos valorar.

## Análisis del caso de la región de O'Higgins, desde la perspectiva de la innovación. Programa de desarrollo del cordero del secano

304

LISETTE BOSSHARD PEÑA

Médico veterinario, profesional encargada de la Comisión Asesora Regional del Intendente Regional de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura y profesional de apoyo de la Seremi de Agricultura. Trabaja también en temáticas asociadas a Sello de Origen, entre otros.

Quiero contarles que la Agencia Chilena de Inocuidad en Alimentos (Achi-pia) es la agencia preocupada de que los alimentos que la gente va a consumir no estén contaminados con productos químicos nocivos para la salud. Estamos trabajando en disminuir sellos negros de alimentos y buscar todas aquellas líneas, a través del *CODEX Alimentarius*, que van a darle seguridad a los alimentos que nosotros vamos a exportar o consumir dentro del territorio nacional. Actualmente, hay un proyecto de ley para que nuestra agencia se convierta en un Servicio, esto es muy importante para nosotros ya que nos pone en la vanguardia internacional en términos de seguridad de alimentos, posicionando nuestros productos de una forma distinta en el mundo.

### Algunas reflexiones

Las reflexiones que presento a continuación son fruto del trabajo que hacemos en Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile, donde trabajamos con personas del medio rural rescatando el patrimonio, tales como las del «Fogón del Ovejero»<sup>1</sup>.

La agricultura produce alimentos que dan origen a nuestro patrimonio alimentario. El medio rural ha experimentado cambios y efectos producto de la globalización, cambio climático, crisis económica y pérdida de valor

(1) Más información en: <http://www.elfogondelovejero.cl/>

de alimentos patrimoniales como la quinoa, el maíz o el cordero, los cuales han sufrido variaciones todo el tiempo. Pero las personas los siguen produciendo porque creen que tienen un valor patrimonial. El amor a la tierra, a lo propio, en eso radica el futuro del campo. Razón por la cual, las políticas del Ministerio de Agricultura, a través del Indap o de la Fia, deben buscar poner en valor esas cualidades. En esta línea, tenemos programas como Sabores del Campo<sup>2</sup> del Indap y el sello Manos Campesinas<sup>3</sup> que, poco a poco, va rescatando lo que es tan propio nuestro.

### **Cultura, alimentación y turismo**

Existe una relación directa con estos cambios sociales, donde tenemos una urbanidad que está sobrecargada de trabajo, que cada vez es más árida, con tremendos edificios, y que buscan salir de este estrés y encontrar un lugar donde se sientan acogidos. Esto nos da una oportunidad a quienes trabajamos con el rescate del patrimonio y la revalorización de nuestros productos, ya que se constituye como una nueva actividad económica.

Ya no basta con tener el restaurante de campo, hoy lo que se busca es compartir, conocer al dueño y saber cómo se hacen los productos. Por ejemplo, tenemos a la Cooperativa de Productores de Quinoa (COOPROQUINUA), quienes han sufrido embates tremendos en el tiempo, pero ellos salen adelante mostrando su producto. Hay un sinfín de personas que trabajan en esta red del mundo rural y no los podemos ver como productores aislados. Ahí nace la vinculación de la cultura, los alimentos y el turismo. Eso es lo que nosotros pensábamos cuando nos preguntamos qué vamos a hacer con los corderos de nuestra región. Queremos un sello para el cordero. Pero ¿basta con trabajar el sello? ¿Qué ha pasado con los proyectos que hemos hecho en los últimos 30 años? ¿Qué queda en los territorios de los proyectos de innovación o rutas turísticas? ¿La comunidad se da cuenta de que pasó algo ahí? Esos son nuestros desafíos.

Empezamos, entonces, a ver cómo en el caso del cordero podemos vincular lo técnico con lo patrimonial, a la comunidad y a las organizaciones. Estamos convencidos de que lo que tenemos que hacer es dejar funcionando una organización de base que sea capaz de administrar el sello, articular nuevos proyectos y demandar al Estado los requerimientos para salir ade-

(2) Más información en: <http://www.minagri.gob.cl/programas-de-apoyo/indap/sabores-del-campo-especialidades-campesinas/>

(3) Más información en: <http://www.manoscampesinas.cl/>

lante. Porque nosotros, como Estado, somos catalizadores de este proceso que pone a disposición sus instrumentos al servicio de la comunidad ¿Qué hemos echado de menos? Los municipios. Los gobiernos locales son relevantes porque son los que conocen a las personas y al mundo campesino. Sentimos que deberían ser uno de los principales motores del desarrollo local, porque esta es la nueva forma de hacer turismo y de vincular lo urbano con lo rural.

### **Desafíos a futuro**

Lo que queremos es avanzar en experiencias como el FIC de la Universidad de Santiago<sup>4</sup> que rescata la historia, que es la base del presente, que deben conocer las personas que van a los territorios a buscar esta experiencia. Hay que entender el turismo como una experiencia multisensorial, ya que la gente hoy va al medio rural a soñar y a recibir el cariño que no recibe en la ciudad. Hay personas a las que les gusta conocer cosas diferentes, hay un turismo nuevo, como el de los *foodies*, que buscan experiencias de cosas nuevas para comer. La televisión también es un ejemplo de esto, porque está lleno de este tipo de programas.

El gran desafío que tenemos es avanzar en proyectos como el FIC Ovino, que busca empoderar al sector con una institucionalidad específica —la futura Corporación de Desarrollo de Ovino Regional—, para que se haga responsable del futuro del sector.

### **Proyecto FIC Ovino**

El proyecto FIC Ovino Regional tiene por objetivo básico relevar la carne de cordero del secano, llevándola a una categoría de producto premium y con identidad territorial. Creo que el cordero tiene un alto valor gastronómico para nosotros. Contamos con 500 años de preparaciones, pero aún no lo hemos incorporado a nuestra dieta. El cordero es un animal noble, sano, ultra poderoso, a veces creemos que es un animal lleno de grasa, pero estamos equivocados, sobre todo el cordero del secano, que es un animal magro, y que podemos prepararlo de miles de formas, como a la parrilla o al palo.

El cordero del secano tiene su historia, forma y calidad. En este mundo estos papeles que identifican dan un pasaporte, por lo que dejó de ser un cordero anónimo. Ahora tiene papeles, por lo que se puede comparar con otros corderos de Chile y el mundo; ahora pertenece a la familia de los

(4) Para más detalles de este proyecto, ver la ponencia de Amalia Castro y Fernando Mujica.

productos con identidad, lo que es interesante para los productores, pero también es importante para el producto, porque se puede valorar y apreciar. Con lo que puedo decir que me gusta el cordero de secano; ya no voy a decir que me gusta el cordero que comí no sé dónde.

Además, este producto es uno de los pilares de la economía identitaria de Chile. Basta tener en cuenta que durante 400 años la principal carne que se consumía en Santiago era de este tipo. Es decir, carne de pastoreo: las ovejas se crían y alimentan al aire libre, de manera natural, tal como ocurría en la época de los españoles. Por otra parte, con las ovejas se pudo tener lana para hacer los chamantos, que es el tejido emblemático de toda la cultura huasa de Chile. O la elaboración original del queso de Chanco que se hacía con leche de oveja, el cual fue el más famoso de Latinoamérica durante 300 años y que se exportaba a Lima, Guayaquil, Buenos Aires, etc.

Finalmente, lo que quiero decir, es que detrás de estos corderos hay un patrimonio cultural enorme que es interesante e importante comenzar a descubrir.

## Patrimonio culinario Rancagua

308

LORENZO ARANCIBIA MIRANDA Y DIEGO CASTAÑÓN OSORIO

Instructores de Gastronomía Internacional de la Universidad Tecnológica de Chile y docentes de Inacap. Han desarrollado iniciativas de trabajo con alumnos con cocina tradicional en la región de O'Higgins.

Inacap es una institución que lleva más de 50 años funcionando en Chile, es la universidad tecnológica del país, se encuentra en 15 regiones y tiene 26 sedes que imparten la carrera de gastronomía. Su misión es formar a los profesionales que Chile necesita.

Nosotros hemos trabajado con el área de agronomía para poder desarrollar un programa que facilite al estudiante los conocimientos de los productos que tiene más a mano. En el proceso, nos hemos dado cuenta de que el ser humano ha ido cambiando. Antes era muy fácil cuando el profesor hablaba y uno por su parte podía investigar, o de manera personal se podía acercarse a una feria y ver los productos que tenía. Hoy, uno le pide al estudiante que se acerque a una feria y cuente lo que compró, y te dice «no profe, había porotos, había papas, lo de siempre», luego le pregunto «ya, ¿pero habían habas?», y me responde: «no, porque no es temporada de habas», les digo nuevamente: «¿y había porotos granados?», a lo que me dice: «no, puras papas y porotos». Cunde un gran desconocimiento. Nosotros lo que tratamos de hacer es vincular estas dos áreas: la gastronómica y el agro.

La mejor forma de llevar a cabo este cruce es acercando a los estudiantes a estos productos, llevándolos a las huertas orgánicas para que vean los alimentos con los que ellos mismos pueden trabajar después. Si vamos a hacer una pastelera o porotos granados, no tenemos que comprar el cho-

clo congelado que comprábamos siempre, sino que compremos las habas, volvamos a lo que estábamos usando y con eso desarrollemos platos y productos entretenidos. Porque está bien el plato tradicional, pero el público se aburre y quiere cambios. Si ustedes me dicen: «la cocina peruana se ha mantenido intacta», es una mentira, ellos tienen un plato estrella hoy en día que es el lomo saltado con tacutacu, mezcla de dos platos y los presentan en pequeña degustación. ¿Por qué nosotros no podemos hacer lo mismo?, ¿por qué nosotros no podemos incitar al alumno que nos va a presentar un pastel, que no lo haga con un glaseado de chocolate, sino con uno de zanahoria u ocupando el zapallo que tenemos? ¿Por qué no usamos el topinambur, la papa de Jerusalén, que se comían antiguamente? Mi abuela me decía: «esto nosotros lo sacábamos, lo pelábamos y lo comíamos» y es súper rico, muy bueno para los diabéticos, crece en todos lados y no se ocupa, además la bandejita de 100 gramos vale \$990 en el supermercado, buen negocio, pero nadie se da cuenta, nadie lo toma.

### **La importancia de lo local**

Tenemos sentimientos muy arraigados con respecto a lo que ocurre, lo que se vende, se comercializa y se produce en la región. Nosotros nos caracterizamos por las frutas, las verduras, la sal de Cáhuil, el cordero del secano costero, las algas y el cochayuyo. Muchas veces nos encontramos con algunas problemáticas como docentes, debido a que recibimos alumnos de toda la sexta región, y ellos cuando llegan a estudiar Gastronomía, van a veces con una visión un poquito errónea o romántica. Lo digo porque cuando se les pregunta generalmente dicen: «yo quiero recorrer el mundo, quiero comer, quiero ser famoso...», pero pocos se enfocan en entender la cocina o la gastronomía de la zona y por qué cocinan o comen eso. Entonces, creemos que antes de innovar y enseñarles una técnica, debemos enseñar cuál es su cocina, ya que la desconocen completamente. Probablemente los estudiantes pueden saber el precio de un café en Starbucks o de un combo del McDonald's, pero no saben qué se sirve en una picada, no saben cómo cocer un poroto o diferenciar, así de simple, entre el perejil y el cilantro.

### **Falencias y propuestas educativas**

Nosotros tenemos que tomar esa responsabilidad y darle solución. La manera de hacerlo es a través de trabajos de investigación en la zona para que los estudiantes vean qué ocurre en su localidad, no precisamente en Rancagua, sino más bien de donde viene cada uno. Tenemos que apuntar a que nues-



tros estudiantes vayan al mercado y a la feria a comprar papas, choclos o tomates, lo que sea, pero que empiecen a conocer lo que tienen en su área.

También nos ocurre bastante que —como somos una institución grande y tenemos una malla más bien a la francesa— a los estudiantes de primer año les enseñamos a hacer una sopa que se llama *potage cultivador*, que es una sopa de verdura con papa, zanahoria, arveja, poroto verde, carne y le agregaban un poco de repollo y lo hacían con un caldo de vacuno, muy parecido a la carbonada, entonces, ¿por qué no le enseñamos a hacer una carbonada en vez de hacer un *potage cultivador* de origen francés?

Otro problema que se nos genera es cuando al estudiante lo sacamos de su ambiente, donde quizás tenía una leve noción de la alimentación, y le quitamos todas las ganas que tenía de reforzar la cocina chilena. Porque no todos, pero si hay algunos estudiantes a los que les encanta: les gusta la color, hacer el pino, la masa de empanadas, freír las empanadas, hacer una cazuela o una cazuela de pava con chuchoca.

Por otra parte, tenemos que ver lo que es la historia, qué ocurre en la región, qué hitos importantes ocurrieron, por ejemplo, en Pichilemu estuvo el primer casino que tuvo Chile llamado Casino Ross que es el segundo de Latinoamérica, y es una construcción que debe tener más de cien años. También, nosotros como docentes deberíamos incrementar las salidas a terreno para que los estudiantes conozcan qué está generando el agricultor o conocer alguna viña. Es importante la vinculación con el medio a través de una persona que sabe trabajar el arrollado huaso, y que puede ir y explicar cómo se hace.



### **Ejemplo de acciones realizadas**

Esto es un postre [29] de una asignatura que se llama Conservación de Alimentos. La profesora trabaja en pos de tratar que los estudiantes generen innovación con productos orgánicos, ojalá de origen vegetal. Estas estudiantes desarrollaron un producto que es una torta de orujo, que es un bizcocho con harina de quinoa con un relleno de pastelera y además lleva una mermelada de orujo, que es el hollejo de la uva. La gracia de esta preparación es que es comestible y, además, sirve vino. Esta es una forma de hacer que su pastel, que por nombre nadie lo hubiese probado, se volviera más interesante, donde se puede comer y beber al mismo tiempo.

### **A modo de conclusión**

Queríamos mostrar cómo nosotros estamos tratando de fomentar lo que es el patrimonio cultural y la gastronomía en base a los productos, para que nuestros chicos y chicas tengan todos los conocimientos y las herramientas para poder enlazarse con los productores. Pero para ello no podemos trabajar aislados. El productor tiene que llegar al cocinero y el cocinero tiene que poner ese producto en la mesa. Es responsabilidad de nosotros, como profesionales, como docentes, formar estos nuevos cocineros y sacarlos un poco del sushi, de la pasta, de la comida china, o tailandesa y centrarlos en lo nuestro. Tenemos que empezar a abrir nuestros libros y también preguntarle a la abuelita. Los fritos de flores, de primavera, fritos de acacio, fritos de ortiga, tortillas, todas esas preparaciones o productos tenemos que volver a ponerlos en nuestra mesa para que podamos hablar de un real relanzamiento de nuestra cocina.

## La enseñanza del patrimonio culinario

Representante del Liceo Técnico Amelia Courbis, institución educativa talquina que funciona desde 1902, y que desde 1967 trabaja en el ámbito de los servicios de alimentación colectiva y la gastronomía, teniendo participación en los eventos de carácter público como la tradicional fiesta Chanco Muerto en Talca, a la cual asisten más de 100 mil personas cada año y en la que se ofrecen las más variadas preparaciones gastronómicas.

Mi exposición tratará de cómo diseñamos y pensamos la enseñanza en el Liceo Técnico Amelia Courbis. Lo primero que deben saber es que tenemos un currículum que emana desde el Ministerio de Educación y el cual es inamovible, es decir, es lo que se tiene que enseñar. Desde el año pasado se hizo una modificación y se empezaron a implementar nuevas mallas curriculares, las cuales no eran cambiadas desde hace más dos décadas aproximadamente y que no estaban respondiendo a los requerimientos que nos pedían los empresarios, que es para quienes al final nosotros estamos trabajando.

Contextualmente, en el liceo tenemos tres factores importantes: el patrimonio culinario, el medio de los estudiantes y el profesor. Nuestros estudiantes poseen en promedio un 66% de vulnerabilidad social, provienen de familias disfuncionales, vienen principalmente de poblaciones con riesgo social y son de origen campesino. Esos tres factores son los que se unen y tienden a generar la enseñanza.

### **El currículum antiguo y el nuevo**

El currículum antiguo era bastante estricto y se preocupaba mayormente de las técnicas. Por ejemplo, había un listado de contenidos y en él aparecían las preparaciones que se debían enseñar y decía: «se tienen que enseñar durante este semestre tal y tal preparación». Era muy distinto en compa-

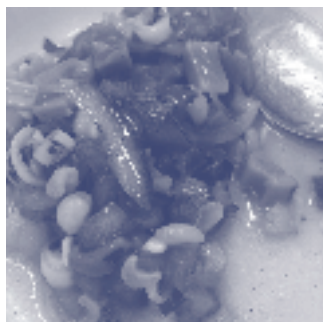
ración al nuevo currículum, que está modernizado a los nuevos sistemas y diseñado para la rendición de competencias laborales, dándole hincapié a las competencias laborales o habilidades blandas de los estudiantes y a las competencias técnicas que son netamente de la cocina. El plan común que ahora existe para la especialidad es tercer año medio, un plan común, y en cuarto año medio toman la elección si toman una mención en cocina o en pastelería.

Nosotros, como profesores, implementamos este currículum a nuestros alumnos sabiendo cuáles son sus contextos, y el capital cultural que poseen. La primera acción que nosotros asumimos como institución es que los estudiantes se logren identificar a través de diferentes formas motivacionales y visitas u otras estrategias. Lo que nos interesa es que ellos logren aplicar las técnicas que han visto y luego puedan reconocerlas e identificarlas. Para identificar, nosotros tratamos de trabajar en la contextualización del medio en el que ellos están y trabajarlos a través de la motivación. Somos un liceo donde los alumnos eligen una especialidad; en cualquier carrera existe deserción, la diferencia es que ellos están en el sistema público de educación, por lo cual, si ellos eligen una carrera y luego se equivocan, no tienen la opción de abandonar ni desertar.

### **La motivación y el rol de los profesores**

La forma más efectiva hasta el momento ha sido la motivación a través de videos, documentales y escritos de y sobre cocineros. También tenemos participación en diferentes actividades, como el Chanco Muerto, una de las actividades más grandes de las cuales formamos parte. También tenemos otras de índole más pequeña, donde los chicos van y logran identificar el patrimonio cultural. Se hace hincapié, a diferencia del currículum pasado, en las competencias. Aquí es cuando entra el factor del profesor, ya que es él quien decide en estricto rigor qué se enseña, qué técnica y qué patrimonio gastronómico. Por lo tanto, los contenidos de la enseñanza van a depender netamente del patrimonio gastronómico que tenga el profesor.

Quiero contarles una historia bastante simple que tiene relación con las preparaciones y materias primas locales y nacionales. Los estudiantes siempre me preguntan: «profe ¿qué puede decir que usted es chileno?» y yo les digo: «mi abuela cocinaba en su brasero un guiso en el cual ella sellaba unos riñones, luego los dejaba cocer en un fondo con papas y después los ligaba con harina tostada. Eso para mí es cocina chilena, eso para mí es un patrimonio, porque yo me identifico con eso, porque para mí es algo que



lo venía haciendo ella, que ella se lo enseñó su abuelita y que a su abuelita se lo había enseñado antes la abuelita, y yo lo aprendí también, entonces ahí identificamos cuáles son los elementos del patrimonio alimentario chileno.

### **La importancia de la aplicación**

Luego tenemos la aplicación de técnicas y productos con identidad patrimonial y en cocina fusión (que toma los elementos que son patrimoniales y se le aplican técnicas que se piden el currículum). En el currículum se pide que los chicos trabajen, por ejemplo, salsas emulsionadas con base en mantequilla. Yo les doy la libertad de que ellos puedan generar un líquido y en base a este tengan un elemento que ellos puedan considerar patrimonial, o que puedan considerar chileno. Y así van haciendo mezclas, las que al final son las que van generando esta pequeña innovación.

### **Los centros de práctica**

Los centros de práctica son muy importantes, porque son donde nuestros alumnos van durante dos meses a hacer su práctica profesional, y deben entenderse como una extensión de la sala de clases, de hecho, a la persona a cargo se le llama tutor-guía. Nosotros estuvimos en unas capacitaciones, gracias a Vinos de Chile, en las cuales trabajamos con gente de Colombia, quienes van mucho más adelantados que nosotros. Ellos nos dieron las instrucciones y directrices que podíamos seguir en la enseñanza TP, cuyo núcleo central era la práctica.

### **La importancia de reconocer**

Otra temática relevante en educación es el reconocer. Cualquier persona que haya estudiado la taxonomía de Bloom va a saber y me puede decir: «oye, me dijiste identificar, ligar y reconocer, vamos avanzando en la taxonomía y retrocedimos en una habilidad bastante básica que es reconocer». Pero no hablamos del reconocer como una habilidad cognitiva, sino como identificación, un darse cuenta de que esto es mío, que es propio, que este elemento y técnica me pertenecen, así como también le pertenecen a mi abuelita, y a todo el colectivo.

Este fue resultado de una evaluación en la cual los alumnos debían presentar un menú de tres tiempos. En el primer tiempo, los estudiantes me presentaron una ensalada de hulte con mote de trigo y una emulsión de naranja. Para un alumno que se encuentra en los niveles de vulnerabilidad con los cuales nosotros trabajamos, que tiene lamentablemente el nivel de vacío cultural que nosotros como sociedad les hemos dejado, sea capaz de presentar esto y reconocer, [30] por motivación propia, que le pertenece, eso es lo valioso para mí.

## 100k: gastronomía sustentable

316

DANIEL PAREDES PAREDES

Pertenece al Servicio Nacional de Turismo de la región del Maule, institución que implementa el Sello 100k de gastronomía sustentable. Este es un proyecto que busca disminuir la huella de carbono, fomentar la gastronómica sustentable y el encadenamiento productivo de Sernatur.

El sello 100k de gastronomía sustentable busca integrar a actores productivos de la región para crear una imagen regional unificada y consensuada, así como también una participación público-privada que nos permita mayor cohesión y éxito al momento de promover y difundir la región.

### La cocina sustentable

El Plan Nacional de Desarrollo Turístico tiene los siguientes ejes: la diversificación de experiencias, el desarrollo de destinos, el fortalecimiento de capital humano, el incentivo al turismo interno con enfoque inclusivo y el Plan de Promoción Nacional e Internacional.

Dentro de sustentabilidad, están los ejes de medioambiente, sociedad y economía. Al momento de pensar en un producto, creemos que el sello 100k es ideal para el medioambiente porque busca la preservación de los medios donde se insertan restaurantes y alojamientos. Con la economía, queremos identificar la identidad regional y local, buscando la distinción con otros para favorecer a restaurantes distintos, así los turistas extranjeros llegarían con mayor facilidad a las iniciativas sustentables. Respecto al eje de la sociedad, se pretende que los productores locales creen su huerta orgánica e incentiven el cultivo dentro de la región.

### El sello 100k

100k se alinea claramente con lo que buscamos, ya que identifica a los productores que se encuentran a 100 kilómetros a la redonda, reduciendo de

esta manera la huella de carbono. Por ejemplo, en Chambales —que está cerca de Pelarco— tienen sus animales y huerta, entonces hacen sus platos en el mismo lugar y la carta completa de sus restaurantes es local.

Por otro parte, esta iniciativa busca fomentar la compra de materias primas locales. En la región existen varios productos para que el plato sea más identitario. Además, se desarrollan vínculos con productores locales. Por ejemplo, en Vichuquén —que se caracteriza por la arena blanca— tienen la sal de Boyeruca y esta genera un vínculo con los productores y fomenta la gastronomía sustentable a través de un reconocimiento que actúa como factor diferenciador al momento de ofrecer un producto o plato.

Para obtener el sello, nosotros tuvimos que modificar muchas de las cartas, ya que debemos verificar que todos los productos vengan del entorno cercano. Entonces, es un proceso paulatino (de 6 meses aproximadamente) y consensuado, en el que algunos optaron por tener el 50% del plato 100k o el 100% en una o más preparaciones. Además, consta de tres etapas: nivelación de competencias, vínculo con los trabajadores (ya que no todos pasan la evaluación), y la fase final, en la que se desarrolla un libro en el que aparecen los 29 restaurantes, la inscripción de sus platos, ubicación y los productos de la región. Además, los establecimientos reciben una placa.

El producto de este trabajo lo mostramos en Casa Donoso, con los 29 restaurantes donde se exhibieron los productos y se hizo entrega de la certificación de competencias laborales. Quedan todos invitados a conocer y disfrutar los colores y sabores de la región del Maule.

## Delicias y sabores del Ramal

318

BERTA ROJAS ARANCIBIA E ILSÉN MONTECINO CANCINO

Representantes de la Agrupación Gremial del Ramal Talca-Constitución, organización con una gran trayectoria en la salvaguardia de los platos típicos de las familias de las localidades del ramal.

La presentación que traigo hoy es sencilla como una mujer de campo de las localidades del ramal, en ese estilo va a ser mi relato. Les quiero contar que nací y viví en el ramal, por eso tengo arraigadas todas las comidas típicas de mis abuelos, bisabuelos, que se fueron transmitiendo de familia en familia. Hoy, represento a la agrupación, por lo que lo importante no soy yo, sino que el ramal y sus comunidades.

### Origen de la asociación

Nosotros partimos humildemente, ofreciendo comida en nuestras casas, comidas típicas, casi criollas. Después de dos o tres años, nos fuimos uniendo con más mujeres y sus familias para ir preparando más comidas típicas. Ya hace 15 años de todo eso. Así, logramos asociarnos con las distintas localidades dentro del recorrido, el cual tiene doce estaciones incluyendo la de Talca y la de Constitución. Dentro de ese territorio hay muchas comunidades, por ejemplo, está Corinto, Maquehua, Forel, etc.

A raíz de la unión que hicimos, logramos que nos tomaran en cuenta las autoridades de la región, del tren central y de varios organismos como Sernatur, Consejo de la Cultura o Monumentos Nacionales. Con eso, obtuvimos un tren turístico que hoy recorre cada 15 días la mitad del ramal con turistas, así, las personas que estamos organizadas salimos a atender con productos como el trigo partido, la harina tostada, el café de trigo (que era lo que se tomaba antes), empanadas de pera (como se hacían en nuestras casas), mote con huesillos, vino pipeño casero de uva país o empanadas



de horno; todo esto preparados por las mujeres de las comunidades. Este tren se detiene en tres estaciones, 20 minutos en cada una, y ahí es cuando podemos ofrecer nuestros productos.

### **Acciones de la asociación**

También tenemos otras actividades, por ejemplo, hay un señor que hace el tostado del trigo para hacer la harina que salimos a vender al tren. También vamos a Ferias Gastronómicas, como, por ejemplo, la de Plaza Ñuñoa, en Santiago, a la que fuimos invitadas por Sernatur. Nos fue muy bien ahí, porque la gente de la ciudad no consume mucho los productos tradicionales y del campo, pero yo creo que es porque los productos no se dan a conocer. Vendimos todo lo que traíamos en dos días, eso quiere decir que hay un interés. También participamos en un centro comercial que hay en Talca, donde también nos fue muy bien.

Por otra parte, participamos de degustaciones, por ejemplo, de café de trigo, las cuales la gente agradece mucho. Y en diferentes exposiciones.

Un ejemplo de ello fue la celebración del Día del Patrimonio en la estación de Curtiduría, que es donde yo vivo. En esa ocasión celebramos los 100 años del ramal, y la presidenta nos honró con su visita. Además, como estábamos de aniversario, nos esforzamos e hicimos una especie de espectáculo en cada estación, lo que le fuera naciendo a cada comunidad. Así, algunas estaciones se vistieron de época, otras organizaron cocteles criollos con chanco en piedra y tortillas. En el caso de mi comunidad, nosotros hicimos pantrucas para servirle a la gente que iba en el tren. Fue todo un éxito, raspamos la olla.

### **La Fiesta del Chanco**

En Curtiduría, se celebra la Fiesta del Chanco el último sábado de agosto, y estamos coordinados con el tren central para llevar un tren turístico en esa fecha. Allí, los vamos a recibir con el chanco preparado al estilo del campo, con chicharrones hechos en la ollita, se están sacando y se están sirviendo. También con un asado de cerdo.

La primera vez que hicimos la Fiesta del Chanco, matamos un chanco grande, inmenso, para que nos alcanzara para todos. Lo llevamos a mi casa, porque yo cocino con cocina a leña, para colgarlo, que se oreara y quedara rico. Alguien sopló a sanidad de Talca y nos fueron a preguntar de dónde sacábamos el chanco para hacer la fiesta. Nosotras, todas inocentes, ignorantes, mujeres de campo les dijimos «aquí tenemos el chanco colgado»,

eso era el viernes y la fiesta era el día sábado. ¡Se llevaron el chancho los de sanidad y nos dijeron que después lo devolvían para la fiesta, nunca más vimos el chancho!

Les cuento esto porque yo considero que para poder conservar las tradiciones —sobre todo las del campo— debiera haber un trato especial para estas cosas, ¿no se podrá, digo yo, autorizar a un veterinario para que examine esa carne y que nos permitan matarlo? Con respecto a la matanza en el campo, si yo mato un cordero en el campo, en mi casa, aprovecho la cabeza, las patitas, ¿qué es lo que boto? El excremento del cordero, ¿dónde lo boto? En la viña que tenemos nosotros, es abono, entonces cuando se toman las decisiones en las oficinas hay que involucrar a la gente del campo, nosotros necesitamos que nos tomen en cuenta para poder conservar estas tradiciones.

## *A la suerte'e la olla*: recopilación audiovisual del patrimonio alimentario de Chile

JORGE ALBORNOZ OLAVE

321

Periodista, licenciado en Comunicación Social, de la región del Maule. Trabajó en el proyecto documental *A la suerte'e la olla*.

Crecí, al igual que mucho de ustedes, comiendo «come y calla», lo que hay en el refrigerador, «pan con algo», pero esas expresiones tenían su origen. Nosotros tratamos de investigar con un grupo de colegas y amigos en qué consistía nuestra tradición culinaria, cuáles eran las recetas que nos iban a representar a nosotros, más allá de la empanada y el pastel de choclo —que es la que podemos comer en cualquier lado—, recetas que se asociaran con algún lugar. Yo soy de Villa Alegre, conocida por la chicha y las naranjas, por Felipe Camiroaga, muy cercano a Las Lomas de Las Tortillas, donde las vendedoras se ponían en la calle, movían igual que las palomitas de acá, vendiendo sus tortillas al rescoldo. Soy de un lugar donde se hacen los helados de nieve, la gente sube a la Cordillera, entierra la nieve por meses y cuando llega la celebración de Todos los Santos, la desentierra, la endulza y la vende como helado.

*A la suerte'e la olla* es una recopilación del patrimonio. Nosotros viajamos de Cordillera a mar buscando algunas de las recetas que pudieran identificar las preparaciones que tenemos como maulinos, que son características y únicas por las condiciones geográficas. Tienen que pensar ustedes que hasta bien entrado el siglo XIX, Chile comenzaba por el norte con la región de Atacama, mientras que, desde el Maule hacia el sur, era el territorio defendido por los pueblos originarios. Las tradiciones indígenas presentes en nuestra gastronomía siguen vivas, la forma en que se faenan los animales o se guarda el grano, las maneras de hervir y cocer los alimentos, todo eso es parte de lo que nuestros pueblos originarios nos legaron. Digo pueblos originarios porque, insisto, el Maule era un corredor por donde pasaban los pehuenche y los mapuche, así como otros grupos.

### El trabajo de *A la suerte e la olla*

El equipo a cargo de esta investigación está compuesto por Elizabeth Teuton, encargada del trabajo y periodista, ella encabezó el trabajo desde el principio; Rodrigo Araya, publicista que estuvo trabajando en las cámaras; junto con Andrea Díaz, quien fue nuestra asesora; Alexis Berríos, encargado de las imágenes; Alonso Rocco, quien musicalizó cada uno de los capítulos. Todo el material que hemos realizado estará prontamente en la web.

Como buenos periodistas que encabezamos este proyecto, nos metimos en la casa de la gente. Estaba conversando con otro colega, y comentábamos que, por más llena de humo, oscura, o que se nos empañaran los lentes de las cámaras, ahí estábamos metidos nosotros en las cocinas, con un sistema de cámara al hombro. Estábamos ahí, ya que considerando lo que nos enseña Isabel Allende en sus libros, entre más detalles nosotros diéramos más fácil iba a ser para el espectador situarse en las cocinas, sentir el olor y la textura, ver cómo se hervía y cómo se desplumaban las gallinas. El escuchar, por ejemplo, a la señora María en Hierbas Buenas cuando le dije y «¿por qué tiene que ser gallina negra la de la cazuela?», ella me respondió: «bien tonta tu pregunta, porque la gallina negra es la que le da la enjundia. Si la mujer acaba de tener la guagua no le vas a dar caldo de otra gallina, es la gallina negra para que agarre fuerza». Diálogos como esos fueron los que a nosotros nos alegraron el alma, ¿acaso me iba a dar yo por ofendido si yo estaba aprendiendo de manos de ella e iba a comer de su cocina?

Lo primero que hacemos las personas cuando nacemos, junto con llorar, es pegarnos a la teta de la madre para tomar leche, y de ahí mismo proviene la alimentación. Ella nos pasó su patrimonio cultural también a través de lo que ingirió en los nueve meses que pasamos en su guata. Con el foco puesto en ese proceso, comenzamos a recorrer el Maule. En una ocasión estábamos preparando la *huañaca*, que es el resultado del caldo que queda al hervir el arrollado de huaso, se adereza después con ají, con harina tostada y se come, la consistencia varía con cada una de las personas que la prepara. Si me dicen si acaso ese plato es sano, para nada, porque la cantidad de grasa que tiene... eso se puede cortar con un cuchillo. Si me preguntan si es sabroso: bastante sabroso, pero no solo por los ingredientes, sino que por su historia. Además, por conocer a la señora Verónica con su marido, El Caramelo, y a su hija, quienes nos abrieron las puertas de su cocina; una cocina a leña donde, además, nos dejaban ver la historia de ellos como familia.

## Productos encontrados

Si me hacen decir —después de dos temporadas de estos micro documentales, de estas cápsulas que entregamos a la televisión abierta y por cable de nuestra zona y de otras— cuáles son las preparaciones y técnicas que son únicas de la región del Maule, es bastante difícil decirlo. Son tradiciones heredadas de pueblos originarios que compartían y, además, copiaban algunas técnicas. Entonces, vamos a encontrar algunas formas de preparación tanto en el sur, en el centro y en el norte; y no solo en nuestro país, sino que también en toda nuestra zona regional.

Por ejemplo, en el sector del Rulo, el lado de la Cordillera, la uva se cuelga bajo la sombra en la noche y en el día se deja al sol. ¿Cuál es la idea de esto? Pues que se transforme en pasa. Esta uva posteriormente va a dar paso al vino asoleado, una variación del Late Harvest que producen varias viñas, un vino muy dulce y parecido al de mesa, pero que tiene una consistencia distinta porque varían los filtrados. Estas técnicas heredadas son exclusivamente el resultado de ensayo y error. Yo me imagino, por ejemplo, cuánta hambre tenía el sujeto que por primera vez en la historia comió mariscos. O el primer cristiano que probó una castaña y se dio el tiempo de pelarla, sacarla y darse cuenta de que cruda era incomible y que había que hervirla. Esas son las características que nosotros tratamos de rescatar y encontrar su génesis. Por ejemplo, el que va a Talca y no se come un completo en los carritos en la 5 Oriente, no visitó Talca. Me pueden decir «pero eso es típico gringo», un hot dog, pero allá nosotros le ponemos palta y vemos cómo la señora la molió con el tenedor, hizo mayonesa casera con huevos producidos en la zona, el tomate es el talquino (arrugado e imperfecto, no como los que salen en el supermercado), esas sí son características propias. O, por ejemplo, las largas filas por la mañana afuera del Santo Tomás para comprar las churrascas que preparan las señoras, por cierto, con palta.

Encontramos, también, la tortilla de rescoldo que nos preparaba la Carmencita en Linares; o los pejerreyes en la desembocadura del Licantén, del Malaquito con betún de leche, la cazuela de gallina negra que nos prepararon en Hierbas Buenas, o el mazamorrón que nos dio la señora María. Todos esos son pequeños resultados de un patrimonio que es único, de un recuerdo ventilado ante nosotros y ante las cámaras que teníamos dentro de las cocinas. Encontrar la preparación, por ejemplo, de la lisa a la teja en la desembocadura del Río Maule, en el rancho astillero, donde toman un pescado que es de agua dulce, lo limpian y lo ponen entre dos tejas que luego exponen al fuego directo. Esa preparación a nosotros nos maravilló

más allá de que sea insípida, porque se filtran todos los jugos del pescado, todo el sabor, sin embargo, para nosotros fue la mejor preparación del día. Habíamos estado esperando todo el día la lisa a la teja, porque tiene todo un ritual: buscar la leña, prender el fuego (porque tiene que ser llama directa), con un tipo particular de teja y así, una infinidad de detalles. Eso, en definitiva, da cuenta de las características que son únicas de la región.

En el Maule, nos caracterizamos por el buen comer, del abuso del comer, del goloso, quizás, porque en una preparación tenemos la capacidad de mezclar los productos de la Cordillera, el valle y el mar. El pollo a la marinera que preparan en nuestras tierras, tiene una variación que también tiene un conejo a la marinera o que puede ser con perdices o codornices. Es tal como lo que decía mi mamá: ve lo que hay en el refrigerador. Esos son los elementos, entonces, que aparecen en nuestro documental *A la suerte'e la olla*.

### **Algunos resultados**

¿Cuáles fueron los resultados de esta investigación? Las características que hacen única a la región del Maule se traspasan no solamente la tradición artístico cultural como masivamente nosotros la consumimos, sino que está presente en cada una de las mesas de las personas que viven en el Maule. Desde el pebre —característico de Talca— que hay que ir a comer a Las Viejas Cochinas, a la orilla del río, ir donde El Picapiedra, en Constitución, a comer el pollo a la marinera, estar en Vilches para la celebración de Todos los Santos y comer helado cuando desentierran todos estos kilos de nieve que guardaron bajo tierra durante varios meses, o probar un vino asoleado de la zona de San Javier. Todas estas son, características únicas. También quisimos asociar las preparaciones con la historia familiar, le pusimos un rostro, un nombre, una familia, además abusamos de esa confianza e hicimos que nos diera algo rico de comer.

Dos temporadas fueron el resultado de nuestro trabajo, donde, además, hemos servido de material de consulta.

## IV

### Encuentro Regional de Patrimonio Culinario, Chillán

17 y 18 de mayo, 2017

El mapuche vive de cuatro elementos, pero hoy en día a los jóvenes les enseñan en las escuelas de cocina recetas aburridas, en vez de decirle que se fije en el agua, en el sol, en la tierra y el aire. La comida yo la veo así, por ejemplo, netamente reflejada en el piñón que nace en la tierra y el aire, se mete dentro del agua y se cocina con fuego.

MIGUEL CATRICHEO, en Encuentro Regional de  
Patrimonio Culinario, Chillán



# Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia

326

LUISA CARO DÍAZ

Antropóloga por la Universidad Nacional de Colombia. Asesora de la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura de Colombia para la implementación de la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia.

Hoy vengo a contarles un poco de la experiencia de Colombia con el tema de patrimonio culinario. Este es un recorrido y el resultado de un proceso que hoy vengo a socializar. En Colombia, tenemos una política pública que atiende solamente el tema de la alimentación y la cocina tradicional y creo que este es un gran logro, pues, además de ser un tema transversal, en tiempos del cambio climático es fundamental entenderlo, investigarlo y conocerlo.

## Contexto de las políticas públicas

En el 2012 se adoptó una política en materia de alimentación producto del desarrollo en nuestra política cultural. Es así como, poco a poco —y a partir de la adopción de la Convención de la Unesco sobre Patrimonio Cultural Inmaterial— muy rápido generamos un instrumento público para atender el tema del patrimonio cultural inmaterial en el año 2009. En ese contexto surge el tema del patrimonio culinario como un aspecto que hay que atender específicamente como parte de ese desarrollo, frente a la responsabilidad del país en la salvaguardia de ese patrimonio. Esto es una muestra de cómo nuestros países, lentamente, adhiriéndose a estas convenciones muy importantes a nivel internacional, tienen la oportunidad de generar y empezar a construir sus propios instrumentos para atender estos temas, que para nuestros países son fundamentales.



La alimentación es un tema transversal y la cultura tiene mucho que decir. Para nosotros, es desde la cultura que se empiezan a entender los temas relacionados con la alimentación, donde se dan insumos para que el resto de los sectores puedan atender de manera oportuna este tema. Por ello, el patrimonio y la cultura culinaria tienen un lugar muy especial, porque ella forma parte de todos esos conocimientos que conforman nuestro patrimonio cultural inmaterial. Además, se mueve entre esos dos ámbitos del patrimonio, el material e inmaterial, porque la cocina, aunque tiene muchos conocimientos intangibles, se materializa en sus productos, preparaciones, utensilios y técnicas.

### **El diálogo entre la sociedad civil, gobierno y academia**

Para abordar el patrimonio alimentario, en Colombia empezamos a entenderlo de manera no institucional. Es muy importante contarles que este ejercicio —que se concretó el año 2012 con una política indicativa pública que atiende el tema— fue el resultado de un proceso de lenta y larga cocción —para utilizar los términos que nos corresponden este día— entre la sociedad civil y el gobierno nacional. Fue un diálogo muy interesante que se empieza a entablar desde la academia, con muchas de esas personas inquietas que habían trabajado el tema del patrimonio culinario en nuestro país, pero que, desafortunadamente, y por distintas razones, sus investigaciones y conocimientos estaban dispersos. Gracias a un congreso nacional de gastronomía se pone el tema sobre la mesa, sentándose con el gobierno nacional para comenzar a gestar este proceso. A partir de este diálogo es que se entienden varios conceptos y elementos en los que se empieza a trabajar, concretándose luego en la formulación de la política pública.

Para empezar, es muy importante subrayar que, a partir de todo este proceso, se entiende que no se puede hablar de cocina colombiana, sino que es importante empezar a hablar de las cocinas regionales de Colombia, entendiendo nuestro país como conformado por regiones, como el de ustedes, un país multiétnico y pluricultural. Es decir, uno en que habitamos muchas personas que, dependiendo de nuestras regiones, tenemos una cultura propia y donde hay bastantes grupos étnicos, comunidades afrocolombianas, indígenas, raizales y Rom. Por eso hablamos de las cocinas tradicionales de Colombia, en plural, para dar cuenta de esa diversidad presente en nuestros patrimonios culinarios.

El otro concepto, lo vamos a ver más adelante en detalle, es el entendimiento de que las cocinas tradicionales no solo refieren a las preparaciones

y productos que se utilizan para su elaboración, sino, más bien, que se trata de un complejo sistema de muchos conocimientos, en los que interviene desde el saber que se tiene para producir o cosechar el producto que necesitas para alimentarte, sus técnicas, utensilios, y por supuesto las preparaciones mismas. Pero no termina allí, ya que los momentos en que te sientas a la mesa son rituales, festivos o cotidianos, y todo eso forma parte de nuestro patrimonio culinario. Además, este se extiende a otras manifestaciones del patrimonio cultural. Creo que lo saben, ya que todos los países con regiones tenemos en común que todo lo celebramos con comida. De ahí que muchas fiestas o rituales tengan su cocina tradicional, donde cada momento de la vida de los humanos está acompañada por un plato de comida. Por tanto, esto no resulta solo un quehacer dedicado a la preparación de los alimentos, ni a los productos que intervienen allí, sino a formar parte de un sistema mucho más complejo de conocimientos.

### **Características del patrimonio alimentario**

Lo primero que hay que mencionar como una característica del patrimonio culinario, y que nosotros lo empezamos a trabajar de esa manera en diálogo con otros, fue cómo este conocimiento es el resultado de un largo proceso histórico y fruto de la experiencia de nuestras comunidades a lo largo del tiempo. El patrimonio alimentario es un conocimiento que se transmite de generación en generación de manera viva y directa en el seno del hogar, al lado del fogón de la abuela, de la tía, de la madre, al lado de esa mujer que existe en todas las familias. Ese es tal vez uno de los riesgos más importantes, y que en este momento no se está transmitiendo dado que el lazo se está interrumpiendo por distintas razones. Por eso en Colombia estamos trabajando con ellas, así como en la educación, ya que quisiéramos llevarlas a las escuelas, a las academias y universidades para que transmitan sus conocimientos. Además, es importante que en las comunidades de las que ellas son portadoras, su conocimiento se mantenga vivo y mantengamos el interés de los jóvenes.

Por otra parte, la cocina tiene un relato propio y cuenta la historia de un pueblo o de una comunidad, el que tiene que ver con la experiencia de nuestras comunidades, de nuestros pueblos con su territorio y en su ecosistema. Por eso, cada una de ellas es tan particular y nos obliga a tener que hablar de ellas de manera plural.

Finalmente, el otro aspecto, que es muy importante, es que las cocinas tienen una relación con la expresión tal vez más evidente de nuestra rela-

ción con la naturaleza. En las cocinas regionales el tema del territorio es fundamental, porque es él el que nos da los productos para alimentarnos. En este sentido, el territorio, la conservación ambiental y los productos nativos son fundamentales. De allí que nace otro mensaje importante: sin semillas nativas ni productos locales no hay cocinas tradicionales. El día que perdamos nuestros productos y nuestras semillas, no tendremos patrimonio alimentario ni culinario. Este es un llamado muy importante a valorar esos productos.

La alimentación es un aspecto bellísimo de la cultura, porque es un elemento que cohesiona y que aglutina, casi siempre, a todos, y en especial a los latinoamericanos, ya que no nos sentamos a la mesa solos. Nos sentamos juntos a la mesa, es un aspecto que invita, que convoca y esa es otra de las maravillas de nuestro patrimonio culinario. Este es un aspecto que cada día está en más riesgo, porque ahora comemos solos o frente a la televisión. Pero todavía conservamos esos espacios de celebración, que se hacen en familia y alrededor de uno o muchos platos de comida.

Por lo tanto, entendemos que el patrimonio culinario corresponde a una triangulación de tres aspectos muy importantes: la persona que tiene el conocimiento —que es en este caso el portador, que son las cocineras y los cocineros tradicionales—, esa comunidad a la que él o ella pertenece, y quienes son los que le reconocen ese saber. En Colombia, identificamos la comunidad y sus portadores y, por tanto, trabajamos con ellos para la salvaguarda, la cual no tiene que ver solo con el rescate de las preparaciones tradicionales, sino con la producción de los alimentos. También, con ese conocimiento que tenemos de cómo identificar cuando un producto está listo para comer, es decir, la naturaleza o los conocimientos asociados a la producción de esos alimentos. Por otra parte, son los utensilios que forman parte de esa producción y transformación y las técnicas utilizadas en nuestras preparaciones. Por ende, se trata de todos los elementos que intervienen y forman parte de nuestro patrimonio culinario.

### **A modo de conclusión**

Nuestro patrimonio cultural es un aspecto muy visible de la identidad. Siempre pongo el ejemplo de cuando la gente sale de su patria, si tú le preguntaras qué es lo que más extraña a alguien que se fue de su país y hace largo tiempo no lo visita, casi todas las personas van a coincidir en que es su comida casera. Esta es una imagen muy clara de lo que significa este tema para nosotros, culturalmente hablando. Además, es un saber tradicional-

mente de las mujeres y es en el seno del hogar donde este conocimiento se va transmitiendo. Hoy, poco a poco, esto ha ido cambiando, ya que hay muchos hombres que también están recibiendo ese conocimiento. Puede que ese sea un aspecto por subrayar para la salvaguardia de nuestro patrimonio culinario.

También quiero mencionarles algo muy importante en la cocina, que es el fogón donde desde niños nos empiezan a enseñar dos marcadores fundamentales de la cultura, la lengua y la cocina. Son dos de las primeras cosas que empezamos a aprender cuando pequeños, ya que es a través de los nombres de los alimentos y de las cosas que en el seno del hogar se nos enseña nuestra lengua. Imagínense, entonces, qué pasaría si perdiéramos nuestro patrimonio culinario.

Finalmente, cada diversidad de conocimientos nos refiere por supuesto a esas recetas, platos, técnicas y sistemas culinarios que se relacionan con una cultura particular. No estamos hablando de un tema menor y aquí es muy importante decir que todo esto del patrimonio culinario lo debemos trabajar porque está relacionado con la seguridad y la soberanía alimentaria de nuestros pueblos.

## El sur de Chile: alimentación, gastronomía y herencia campesina

RENATO CÁRDENAS ÁLVAREZ

331

Profesor, investigador y escritor de Chiloé. Estudió lengua, literatura, arte y comunicaciones y es miembro de la Academia Chilena de la Lengua.

El sur de Chile lleva la impronta, la pisada de la última glaciación, con largos archipiélagos y una geografía desmembrada que permitió el ingreso del Océano Pacífico hasta la misma cordillera de los Andes. Nuestro escenario es tierra y mar a la vez, dos campos cultivados por la naturaleza y más tarde por el ser humano que lo habitó. Derivan de esta joven humanidad, los pueblos indígenas de Tierra del Fuego, de la Patagonia, de los canales, de los archipiélagos, de los montes, de las cordilleras. Selknam, yamana, kawésqar, chonos, aónikenk, puelche y mapuche, estos últimos sobrevivientes de una epopeya que los instala en el siglo XXI. Somos herederos de esa época que nos mestizó genéticamente, que nos hibridó y sincretizó nuestras culturas. Somos hoy habitantes de esos territorios y maritorios.

Quisiéramos encontrar en esta mitad de la geografía de Chile, que se reúne hoy en Chillán, los componentes que nos permiten contar una historia común, desde Los Lagos a Magallanes, donde están los chilotes unificando ese territorio cultural con sus viajes y migraciones patagónicas, empero, ampliando nuestra mirada hacia el norte, es más difícil lograr un patrón de identidades que no sea común.

Hemos insistido en establecer a través del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, que Chile es un país de regiones, de mucha diversidad y que no podemos hablar de una cultura chilena, sino de muchas culturas que tienen su asiento y desarrollo a lo largo de esta geografía que ha favorecido esta diversidad.

Chile, longitudinalmente, se asienta en una cordillera de la Costa, en un valle central y en una cordillera andina, tres territorios diversos que a

su vez ofrecen condiciones distintas a quienes lo habitan. No es lo mismo vivir en la cordillera, donde el pehuén ha sido el maná de las nieves, a vivir en el pródigo valle longitudinal que no solo se recolecta y se siembra intensamente de alimentos, sino que produce aguardientes y vinos de gran calidad, diferentes al Lafken Mapu, el territorio costero que tiene a su disposición algas, mariscos y pescados. Lo mismo sucede de Puerto Montt al sur, donde el valle se sumerge y reflota en islas y archipiélagos hasta la austral Tierra del Fuego.

### **El caso del sur**

En estas geografías, el ser humano construyó su vida, la de sus familias y comunidades, desde la cotidianeidad del alimento, recolectando pescado, cazando y sembrando la semilla. El jesuita Diego de Torres escribe, en el siglo XVIII, respecto a las mujeres Chono de Chiloé «como buzos se echan a lo profundo del mar, sin que les sirva de obstáculos hallarse preñadas, ni el estar acabadas de su parto», «se lanzan al agua y salen con buen acopio de peces, en canastillos pendientes del cuello» y, agrega otro misionero: «Las mujeres tienen el encargo de estas navegaciones y allí, como en la cabaña, son ellas quienes mantienen el fuego, la mujer Chono custodia del fuego mesolítico, es mariscadora y cocinera de la recolección y de la caza y pesca de los varones».

El proceso de conquista en Chiloé y la región de Los Lagos se hizo con soldados y encomenderos, solo a algunos oficiales se les permitía viajar con su familia como colonos, por lo que el crecimiento de nuestra sociedad se hizo sobre la base de una mujer mapuche y un padre español-mapuche. El mestizaje biológico en esta región fue absoluto y de igual manera ocurrirá en todas las formas culturales, en especial con la alimentación porque la cocinera seguirá siendo la mujer, ella se mueve en su huerta, saliendo a mariscar y en su cocina. El hombre afuera, sus cercos, sus animales, sus siembras, sale a pescar, a trabajar lejos, hasta la Patagonia hoy en una salmónera, en la pesca o en el buceo.

Las comidas chilotas son de arraigo campesino y se construyen desde dos culturas fundacionales, la mapuche y la española.

### **Conquista y colonización**

Los españoles trajeron sus alimentos para sembrar las nuevas tierras, reemplazaron la teca, que era una cebada, el madi, la quinoa y el magu, por trigos, cebadas y avenas, introduciendo el pan a nuestras mesas y el gluten

a nuestra alimentación. La introducción del cerdo y la oveja fue otro de los grandes cambios a nuestra cocina, que casi no utilizaba carnes rojas.

La mujer es la integradora de estos mundos de encuentros y desencuentros, de prácticas validadas por milenios y rotas de sopetón, es ella la que logra rescatar sabores, mezclar alimentos, hibridación y sincretismo en la comida. Así aparece el milcao con chicharrones de cerdo y la tortilla de papa o sema, donde se mezcla la harina, la papa y los chicharrones. De aquí nace una de las características de la comida chilena, ser mestiza en el sur y criolla en el centro. Dicen que hay tres alimentos que se integraron a la Conquista y nos deleitan hasta el presente: la papa, los porotos y el maíz. En Chiloé, los mapuche pusieron la mesa con la papa, el curanto y los alimentos de playa y mar, el español de Galicia, la estepa castellana y el país vasco, agregaron condimentos y sus modalidades regionales, ellos trajeron las ovejas, las vacas, los cerdos y las aves de corral, y sembraron el trigo, la linaza y nuevas legumbres. También trajeron los árboles frutales. La manzana es chicha en el sur de Chile, la murta, el cauchao, la frutilla, y las chauras dejaron de ser chichas locales, como había ocurrido ancestralmente, sin embargo, la papa siguió siendo la reina de la mesa, asociada a nuevos gustos y aportes europeos.

El pan fue un lujo en las mesas de la Conquista todavía por muchos siglos, no así una veintena de tipos de *milcaos* que los reemplazaron, y que se posesionan hasta el presente como una suerte de hamburguesa de la posmodernidad. Durante esta nueva construcción histórica, con encuentro y desencuentro entre europeos y nativos, se van conjugando los saberes y visiones de ambos mundos, conformando dialécticamente una nueva realidad. Los chilotes dominan su archipiélago tras la búsqueda de su alimento, extendiendo sus excursiones hacia las cordilleras del norte y del este tras el alerce, y hacia el sur buscando el ciprés de Las Guaitecas, abriéndose rutas hacia la Patagonia.

### **La papa**

La papa es la base de la agricultura sureña. Su cultivo y usos alimenticios han sido la base económica de esta región, hasta la llegada de las salmoneiras, el campesino construyó una cultura social laboral y gastronómica en torno al tubérculo. La minga, el mingaco como se le llama en la zona mapuche, «días cambiados» como se le llama en también Chiloé, constituyen un instrumento de asociatividad rural todavía vigente, que deriva fundamentalmente de la siembra-cosecha de la papa, el destrón, cercado,

arado, aporcadura, levantamiento de tierra y sacadura de la papa. Cada etapa agrícola es un encuentro vecinal que refuerza no solo el trabajo, sino las relaciones sociales al interior de las comunidades. Estos trabajos permiten que un poblado disgregado y de propietarios individuales, se haga comunidad en estas mingas. Precisamente, la gran crisis que vive Chiloé hoy deriva de la industrialización que compra la mano de obra, desarticulando así un sistema local que opera con el trueque.

Se clama hoy por un Ministerio de Agricultura que genere políticas agrarias para las regiones de acuerdo con sus realidades, de esta manera estaríamos enfrentando, desde ahí, la crisis de nuestros mares que han sido expoliados a vista y paciencia del Estado chileno, que hace más de 30 años puso «todos los huevos en la canasta» salmonera, abandonando a su suerte al campo sureño, resguardándolo solo mediante programas asistenciales de Prodesal (Programa de Desarrollo Local) o Indap.

### **Migraciones**

La región de Los Lagos tiene una fuerte influencia de la cultura chilota en la provincia de Llanquihue y Palena. No del mismo modo en Osorno, donde la presencia mapuche es más directa en los sectores rurales. Esta unidad que manifiesta la región desde la cultura chilota, la podemos encontrar en los apellidos, toponimias, flora, fauna, artesanía, mitología y en su gastronomía.

La población alemana que se ubicó en torno al lago Llanquihue mantiene con mayor fuerza sus tradiciones europeas, muchas veces adecuándolas a los nuevos contextos o bien incorporando nuevos productos y comida de los obreros chilotes que han laborado para ellos. En este contexto, el curanto, la chicha de manzana y las papas se levantan como una bandera gastronómica común a toda la región.

Los chilotes pertenecemos históricamente a dos países, nuestros abuelos levantaron la Patagonia del siglo xx desde las estancias laneras, las minas de carbón y como carpinteros rurales y urbanos. De esos pagos llegó el mate y la plata para sostener la familia o iniciarla. Muchos se quedaron en Ushuaia, Comodoro Rivadavia o la provincia de Santa Cruz en Argentina, otros no pasaron la frontera y trabajaron en Magallanes o Aisén. Fue tal el flujo de migración de los chilotes que vendían prácticamente todas sus producciones de papas, sus chichas y sus carnes y cholgas ahumadas en esa Patagonia. Otros grupos, en los años 1930, pasaron a Osorno a trabajar con los alemanes, después de la masacre de los obreros de Santa Cruz, a inicios de la década de 1920.



### Los alemanes

Los alemanes habían migrado a Chile a mediados del siglo XIX, y se instalaron entre Valdivia y el Reloncaví, especialmente alrededor del lago Llanquihue. Ellos, al igual que los españoles, trajeron sus recetarios, sus modos de preparar los alimentos, muchos de los cuales no estaban aquí.

Una vez que llegaron las primeras cocinas a sus hogares con la autoproducción de animales y especies, pudieron recrear las comidas alemanas a las usanzas chilenas. La cocina será para ellos —al igual que para los chilotos— la pieza central de la casa donde ocurre la vida cotidiana, comidas, encuentros con los amigos para negocios, juegos, conversaciones, lugar para escuchar la radio o para ver la televisión. En la dieta de estas familias se priorizan las aves de corral y de caza, así como el cerdo. El vacuno será criado en un primer momento, fundamentalmente para la lechería y como animal de trabajo; por su parte, el caballo, al igual que en Chiloé, no se come. Los colonos que se asientan en estas tierras transforman rápidamente estas actividades de subsistencia en agroindustria —como la lechería, charcutería y cervecería— en florecientes empresas que mantienen hasta el presente su sentido familiar y artesanal. Las mujeres impulsan exitosamente la pastelería y repostería que hasta el presente sigue siendo orgullo de estas familias.

En los años siguientes gran parte de la mano de obra rural de estos sectores será ejecutada por los trabajadores insulares, primero como temporeros, pero luego acarrearán a sus familias, cuyas mujeres se introducirán a la cocina, influyendo significativamente su gastronomía, asimilando gustos, modos y recetarios germanos que incorporarán a la mesa chilota como simbología de la modernidad de esos tiempos. Hay un dato estadístico de 1865, que dice que en ese momento hay 1.396 peones agrícolas en ese sector y 126 agricultores alemanes, es decir, que trabajan para ellos.

### Migraciones a Chiloé

En 1895 ingresa, por el norte de la isla grande de Chiloé, una masa de 17 nacionalidades europeas que cerraran el ciclo migratorio iniciado por el gobierno de Manuel Montt. Ellos, a diferencia de los alemanes de Llanquihue, se integran a las comunidades chilotas aportando con tecnología, ideas renovadoras en el campo productivo, con lácteos, la cerveza y el comercio. A su vez, integran nuevos sabores a la mesa insular. Estas situaciones se repiten en diversas regiones de nuestro país en el mismo período, como el asentamiento croata en Punta Arenas o los italianos que se instalan en Capitán Pastene, entre otros.

### **A modo de conclusión**

Finalmente, podríamos afirmar que cada pueblo, comarca o región podría atribuirse recetas propias. ¿Qué lugar no tiene una cazuela o un caldillo de congrio? Los patagones podrían decir que el asado al palo es invención de esa zona, pero en realidad la cocina está determinada por contextos locales, por la geografía, por sectores sociales o étnicos desde donde emerge, y, finalmente la mano de la cocinera que como una maga medieval pone este condimento y el otro, sube el sabor o corta la temperatura, es el estilo particular. Esos son «los secretos», como decimos en Chiloé, de la chamana de los fuegos alimentarios.

A decorative border surrounds the central text, composed of various food-related icons such as fruits, vegetables, and grains. A large knife is positioned vertically on the right side, and a large spoon is positioned vertically on the left side, both pointing towards the center.

**Ponencias**  
**Encuentro Regional**  
**de Patrimonio Culinario,**  
**Chillán**

## Cocinas con sentido. El trabajo de reactivación patrimonial desde las escuelas de artes y oficios de la ONG CETSUR

PAULA MARIÁNGEL CHAVARRÍA

Antropóloga. Coordinadora Regional de la ONG CETSUR.

Lo que vengo a contar hoy es lo que hacemos como ONG CETSUR. Nuestra organización se encuentra en la ciudad de Temuco, en Tomé y en la región del Biobío. Trabajamos frente a los temas de biodiversidad desde una dimensión a la que le llamamos agricultura, y las culturas que se han sostenido en la relación al trabajo con la tierra, de recolección y crianza.

### Nociones de lugar y espacio

A propósito de una experiencia que tuvimos en la localidad de Tumbes, quisiera relevar el concepto de patrimonio alimentario —entendido como todo aquello que releve la gestión para su preservación, salvaguarda, conservación o puesta en valor— y particularmente las nociones de lugar y memoria. Entendemos el lugar como un espacio significado por personas, familias o comunidades que han tendido una relación con la diversidad ecológica y geográfica de ese espacio. Por su parte, la memoria no solo la vamos a comprender como una instancia de recuerdo nostálgico, sino como una evocación que pasa por la emoción y que permite darle sentido a las prácticas actuales contemporáneas respecto a lo que siento, hago y comparto. Creemos que esos dos elementos son fundamentales para entregarle sustancia a la noción de patrimonio alimentario desde donde nosotros nos situamos para abordarlo.

### Las cocinas locales

Nosotros, como organización, desarrollamos a modo de estrategia las escuelas de artes y oficios, entendiendo el patrimonio alimentario como una experiencia con un patrimonio cultural, donde las cocinas locales aparecen

con fuerza, gloria y majestad, así como también los platos y preparaciones. Sin embargo, tanto las cocinas locales como los platos y preparaciones no se agotan en sí mismos. De ahí que nosotros intentamos ver o adentrarnos en función de la relación que establecen con su entorno y sobre los conocimientos profundos que existen en el lugar que muchas veces —por ver el tema alimentario como simplemente nutritivo— pasan por alto. Un ejemplo de ello es la relación de la alimentación con la salud, en tanto yo me alimento y de alguna manera me medico. Por otra parte, en las prácticas de las comunidades el concepto de cocina local adquiere un sentido patrimonial conforme existe como algo valioso para las personas. Si no hay persona ni familia o comunidad, la cocina local no tiene mayor sentido.

En función de este concepto es que nosotros podemos decir que las cocinas locales permiten conocer epistemologías, formas de concebir el mundo, que no necesariamente son las que hoy en día se instalan como hegemónicas.

### **El valor de las cocinas locales**

Para ilustrar el valor de reconocer el sentido que tienen las cocinas locales, quisiera poner el ejemplo de una experiencia formativa en la crianza de gallinas de huevos azules, en la que algunas veces las mujeres nos decían: «nosotros criamos gallinas no porque queramos vender huevos, nosotros criamos gallinas porque nos sentimos acompañadas cuando los hijos se van a la ciudad, me quedo con estas hijas». Creo que esta cita ilustra que, a través de la cocina, entramos a formas de conceptualizar la relación con este entorno próximo y esas epistemes son disonantes respecto a las relaciones instrumentales con que hoy en día nos vinculamos con estos entornos a partir del concepto de recursos.

Cuando nosotros pensamos que los productos locales pueden ser una fuente de emprendimiento para el mundo campesino, sentimos que eso tiene un nivel de riesgo no menor, ya que cuando queremos generar que estos campesinos se vuelvan empresarios, quizás quebramos esta relación entre crianza y criadora, y nos situamos en la posición de quien tiene un recurso que tiene que utilizar, lo que termina siendo una relación instrumental. Esto tiene que ver con cómo concebimos el patrimonio alimentario.

### **Formas de comprender el patrimonio alimentario**

Generalmente se entiende al patrimonio alimentario como parte de una reflexión respecto al patrimonio cultural en general, y que pasó de ser un

espacio para la reproducción de la elite y de los patrimonios del Estado o de las grandes elites, a visibilizar los patrimonios plurales y locales. Este ha sido un tránsito de 20 o 30 años, en el que sentimos que hoy en día la visualización de los patrimonios locales si está teniendo ciertos riesgos.

Lo que ocurre es que los patrimonios locales están siendo visibilizados, mayoritariamente, desde el mercado y ahí se nos aparece la imagen del consumidor de patrimonio, el cual no necesariamente reconoce y valora la diversidad que existe bajo estos productos, cocinas o preparaciones.

### **Patrimonio y política pública**

Creemos que una política pública en torno a este tema debiese sustentarse en el reconocimiento constitutivo de la diversidad cultural que nos identifica como país. Mientras eso no ocurra, este patrimonio local seguirá siendo utilizado para otros fines. Esto nos obliga a preguntarnos ¿Qué debemos patrimonializar? y ¿quiénes lo patrimonializan?

Estas son preguntas claves al momento de pensar en la intervención a la propuesta del patrimonio. Nosotros, asumimos la decisión de concebir los procesos de puesta en valor de este patrimonio o de gestión patrimonial, a partir de las nociones de apropiación o reactivación del patrimonio donde se releva al actor del proceso. Esto debido a que si es un externo quien lo lleva a cabo, no se genera reactivación ni tampoco apropiación. A partir de este punto, es que nuestra institución ha elaborado una estrategia en una línea de Escuela de Arte y Oficio, en la que trabajamos con escuelas de oficios culinarias tradicionales, curatoría de semillas, en agroecología campesina-urbana, desde la imagen o figura de maestros/cultures o maestras/cultoras que generan los procesos de aprendizaje en sus propios territorios.

Hoy tenemos maestras de culinarias que han trabajado en nuestros territorios, entre ellas la tía Nono<sup>1</sup> o la Señora Zuni<sup>2</sup> —que viene de La Araucanía— o Helena y Leslie que fueron las encargadas de levantar el café de la pausa. Con ellas, hemos construido estrategias para entrar a los territorios y trabajar espacios formativos del sistema culinario, pero no solo para el rescate de preparaciones y recetas sino también para hacer un reconocimiento respecto a la restauración ecológica y al reconocimiento.

(1) Leonor González «Tía Nono», especialista en repostería campesina, proveniente de la localidad de Cerro Negro, Quillón.

(2) Zunilda Lepín, cocinera y cuidadora de semillas. Reconocida como Tesoro Humano Vivo por el CNCA.

### **Las reactivaciones patrimoniales y las historias**

Es importante poder generar esta reactivación del patrimonio y que sean las propias comunidades que sientan que lo que saben hacer es valioso para sí mismos, y no porque voy a hacer una estrategia de apertura de mercado, la cual es una opción válida, pero siempre que también les permita conectarse con su historia, ya que el conectarse con la familia para crear estrategias de consumo puede mejorar mi estilo de alimentación a partir de un saber que ha sido ancestral en ese territorio.

341

### **A modo de conclusión**

La cocina es tan relevante como las hierbas medicinales o como las personas que saben crear algún tipo de artesanía, ya que en la medida en que lo que se reactiva sobrepasa una técnica de preparación o receta y se conecta con la historia personal, familiar y comunitaria, es posible articular ese patrimonio alimentario con otros aspectos vitales de la vida como son la soberanía alimentaria, la conservación de la vida comercial y la integridad de los territorios. De esta manera, las cocinas locales cobran sentido cuando generan autonomía y la posibilidad de que las comunidades decidan por sí mismas dónde dirigir sus destinos, y no necesariamente situarlos en la posición de vendedores/emprendedores de patrimonio. Como dijo Gandhi en un momento, ser autónomos definitivamente es el camino para el desarrollo sostenido, y esa es la línea que nosotros perseguimos.

## Enseñando el patrimonio alimentario

342

CARLOS BELTRÁN TORRES

Chef. Hace 15 años se especializa en cocina intercultural. Dueño del restaurante La Sazón, Gastronomía Intercultural, Cañete y de La Sazón Del Lago, Gastronomía Territorial Participativa. Académico de Gastronomía Intercultural de la Universidad Católica de la Santísima Concepción. Administrador de Gastronomía Intercultural Instituto Tecnológico de la misma casa de estudios, sede Cañete.

Soy cocinero autodidacta a mucha honra, lo cual me ha permitido ciertas libertades, sobre todo frente a la academia. Esta presentación trata sobre la revalorización y transmisión de la cocina intercultural a través de la enseñanza formal.

### **Origen del proyecto de cocina intercultural**

En un momento de mi quehacer en la cocina, se me invitó a participar de un proyecto en la Universidad Católica de la Santísima Concepción para conformar la carrera de Gastronomía Intercultural en la zona de Cañete. Mi foco era revalorizar la cocina patrimonial, es decir, las manifestaciones culturales gastronómicas de la zona. A Cañete llegué con una mirada absolutamente de desconocimiento, ya que solamente sabía que iba cuando chico a la casa de un tío a veranear.

Al poco correr del tiempo me di cuenta de la riqueza de productos del lugar y que de verdad eran valorados en todo sentido (de precio y sentido). Me percaté, además, que estaba influenciada por la cultura mapuche y la campesina, también por la vasco-francesa, alemana e italiana, las cuales conformaban la interculturalidad del lugar. Esa fue mi primera impresión.

Luego, pude ir separando las aguas, trabajando fuertemente con la cultura mapuche, que es la que definió este proyecto educativo. Así, comencé



un trabajo investigativo in situ, para ver, hacer las cosas. De allí que nace la necesidad de socializar las cosas que iba encontrando y buscar la forma de articular y mostrar a otras personas para que lo conozcan, pero sin transferir muchos códigos y valores culturales.

### **Experiencia en Cañete**

Yo llegué a hacerme cargo de un club social en Cañete, que entenderán, es la parte opuesta sobre todo en estas ciudades chicas. Allí, lo primero fue la creación de un restaurante con pertinencia cultural, sin proyecciones definidas en el ámbito económico, pues lo que queríamos hacer era dignificar esta puesta en valor y poner sobre la mesa esta cantidad infinita de productos y técnicas, y, además, con la clara intención de retribuir a los usuarios del patrimonio. Fue en ese momento que el trabajo realizado se empieza a proyectar hacia las comunidades, y sobre todo a la población menor edad, donde empecé, de forma personal, a retransmitir estos valores del patrimonio culinario específicamente. La razón de esto es que muchos habían perdido estos conocimientos por la migración.

### **El trabajo participativo**

Hicimos un trabajo participativo comunitario, junto con la universidad para potenciar la cocina territorial y el uso de los productos y técnicas. Entonces, este es el concepto que hemos ido instalando en la comuna y la provincia. Este trabajo ha desembocado en la revalorización —no el rescate—, sino que a la reinterpretación de la cocina intercultural, la cual tiene poca relación con las técnicas, sino que con los procesos y en quienes elaboran los alimentos.

### **Escuela de Cocina Intercultural**

Esta escuela se basa en la retroalimentación de conocimientos con los alumnos. Tenemos un 40% de estudiantes de origen mapuche y un 30% rurales, por lo que las clases no las dicta el docente, sino que se hacen en conjunto. Ha sido muy gratificante, ya que se genera de forma espontánea un impacto profundo en la desinteresada mirada de lo local.

Este programa costó mucho sacarlo adelante debido a la falta de validación de los pares, que no entendían de qué se trataba el proyecto. De ahí que se involucra la Universidad Católica de la Santísima Concepción de la sede Cañete, que me invita a exhibir un proyecto educativo denominado «Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural». Es un desafío que me tiene nervioso, y que estamos tratando de hacer lo mejor posible, para

poder transmitir y enseñar como parte de la formación técnica profesional el patrimonio alimentario bajo la mirada de la interculturalidad territorial.

En este sentido, somos los primeros en hacer esto, ya que la mayoría sale como cocinero internacional que han tomado algunos ramos de gastronomía cultural étnica.

### **Forma de trabajo**

344

La primera interacción que se hace es que el alumno invita a su casa al curso. Luego, se hacen los talleres prácticos, de los cuales yo realizo dos, que tienen relación con las técnicas que se suelen enseñar en todas las escuelas, pero siempre dándole énfasis a lo intercultural. También hacemos cursos de la cultura mapuche para formar gestores vinculados con la gastronomía, que sean capaces de fortalecer la identidad territorial y de poner en valor y crear ofertas sólidas innovadoras y creativas.

### **El vínculo territorio y cultura**

Cuando indagamos en estas temáticas, nos dimos cuenta de la demanda exponencial del producto de recolección. La cual —hago un mea culpa personal e institucional— de forma inconsciente propiciamos en el afán de dinamizar y socializar las preparaciones patrimoniales. Por eso se necesitan marcos regulatorios, que velen por la sustentabilidad en el tiempo. Además, resta el desafío, de liderar instancias locales para resguardar el sustento en el tiempo del patrimonio alimentario territorial.

## Patrimonio gastronómico: elemento diferencial de la experiencia turística

LUZ ALEJANDRA MELGAREJO SOTO

345

Profesional de la oficina provincial de Ñuble del Servicio Nacional de Turismo.

Me gustaría conversar sobre los destinos turísticos a partir del contexto de la alimentación y cómo han ido produciéndose cambios en este tiempo, influido por la relación turismo y economía que son tan dinámicos.

### **Destino turístico y patrimonio**

El destino turístico no es un lugar que simplemente tiene atractivos y recursos naturales o culturales, en ese caso no hablamos de un destino turístico. Un lugar que tiene una linda montaña o un lindo río no es un destino turístico. Cuando hablamos de destino turístico, deben estar presentes características tales como la infraestructura habilitante, alojamiento, alimentación, actividades, transporte y otros servicios. Es necesario dejar claro, además, que cuando hablamos de patrimonio estamos refiriéndonos a un recurso cultural y también natural, pero que no tiene contenido turístico. Entonces, si hablamos del patrimonio cultural o alimentario, culinario o gastronómico, se trata de un recurso natural o cultural, pero no necesariamente de un recurso turístico. Cuando le damos contenido al recurso, ya sea a través de la historia o de otra cosa, se convierte en un atractivo turístico. Es necesario poner en valor estos lugares, también, con iniciativas desde el sector privado.

### **Sobre las señaléticas y el turismo experiencial**

La figura tradicional del turismo se caracteriza por la infraestructura habilitante, que incluye señalética, miradores, paisaje y acceso a los servicios (como alojamiento y actividades). Con el tiempo, además, se han relevado

otros elementos en el producto turístico, como los recursos humanos, el precio, la accesibilidad, que hoy es un tema transversal en cualquier desarrollo turístico que uno quiera emprender, y luego el tema de comercialización, marketing e imagen país. El mercado ha ido cambiando y podemos hablar de producto turístico experiencial. Es allí donde cambia el escenario y se abren nuevas potencialidades.

### **Política pública turismo y patrimonio**

Podemos decir que existe una visión compartida respecto a la política pública sobre el tema del turismo vinculado al patrimonio, ya que se hizo un trabajo público-privado a nivel nacional para saber cuál es la visión de Chile y los aportes que se pueden hacer desde los distintos territorios del país, esta visión es la de un destino turístico internacional sustentable e inteligente, entendiendo sustentabilidad no solo relacionado con lo ambiental, sino también con actividades que permanezcan en el tiempo. La oferta estará basada en recursos naturales y culturales, diversa, sofisticada, sustentable y de calidad, a través del desarrollo de destinos y el turismo de intereses especiales.

En el 2014 comenzamos a desarrollar un Plan de Desarrollo Turístico, que terminaremos el próximo año, cuyas líneas principales son: la diversificación de la experiencia turística, el desarrollo de nuevos destinos y la coordinación de actores de la industria turística, donde el «turismo experiencial» se relaciona con los atractivos turísticos y con la experiencia en ellos, la cual queda con las personas, en sus afectos. Cuando hablamos de diversificar la experiencia, tiene que ver con cómo yo me diferencio y entro al mercado, ¿cómo hacemos que esto crezca y que sea sustentable a la vez? ¿Cómo hacemos para que el turismo sea efectivamente un aporte a las comunidades? Es allí donde aparece el patrimonio como una gran oportunidad porque nos permite mirarnos y diferenciarnos, estableciendo por ejemplo las particularidades de los alimentos o las preparaciones de los distintos territorios del país. Allí se inicia una exploración, que es un proceso muy rico y donde nos vemos obligados a identificar elementos propios para desarrollar una oferta turística, reflejando los atributos únicos que tiene el destino, garantizando seguridad y el acceso a los turistas. Si bien tenemos claro que existen tensiones en las comunidades relacionadas con el uso del patrimonio para fines turísticos, cuáles son los límites por ejemplo del patrimonio religioso, hasta dónde es posible innovar, o los riesgos de la folclorización, por ejemplo.

### **La experiencia de la gastronomía**

En la región del Biobío se tomó una decisión estratégica, que fue optar por el turismo histórico-cultural. Nosotros tenemos un convenio de cooperación desde el Servicio Nacional de Turismo y el Consejo Regional de la Cultura y las Artes, PROTOUR (una asociación gremial que reúne a los principales hoteles, restaurantes y tiendas boutique de la región, principalmente en Concepción), así como con la asociación gremial de profesionales enólogos y profesionales del vino del Valle del Itata. Con ellos hemos desarrollado un plan de trabajo con iniciativas relacionadas con la revalorización del patrimonio culinario, dado que existía mucho desconocimiento al respecto, a través de fortalecer los platos típicos y la oferta turística regional, siendo una de nuestras metas el lograr que cuando llegue un turista, vaya a un restaurante y en la carta estén disponibles los vinos del Valle del Itata y el Biobío, para aportar a la diferenciación de la imagen turística de nuestra región.

Por otra parte, hemos colaborado en los trabajos de investigación del Arca del gusto y otros desde Sernatur regional. Para nosotros es muy importante generar proyectos de alto impacto, pero para generar contenidos turísticos necesitamos información. Por ejemplo, con el enorme historial de terremotos que tiene Chillán, cómo no se puede crear algo o cómo hacemos que las personas que visiten esa ciudad conozcan su historia. Tenemos que vivir el patrimonio en el día a día, no solo en el libro o el folleto, pero estos también son importantes, como es el caso de los Inventarios de Patrimonio Alimentario que realiza la Fundación para la Innovación Agraria que nos ha permitido generar insumos, como videos promocionales inspirados en las recetas. Por último, hay proyectos como la página web Sabores Biobío: recorriendo los sabores del Biobío en la que se rescatan recetas de la zona.

## Patrimonio culinario y turismo: estrategias para la densificación económica local

BEATRIZ CID AGUAYO

Doctora en Sociología. Profesora e investigadora de la Universidad de Concepción. Ha participado en diversos proyectos de investigación, como: la «Agroecología y Agricultura Orgánica en el Centro-Sur de Chile: Cadenas de Valor y Redes de Gobernanza», el «Desarrollo del Arca del Gusto en Chile: Bases para el Fomento del Turismo Culinario». Actualmente es investigadora responsable del Proyecto Nodo de Turismo Culinario Comunitario Nahuelbuta.

Mi intención no es contar lo que hemos hecho, sino ofrecer una reflexión en torno a las tensiones, conflictos y dificultades que tienen los procesos de patrimonialización desde el punto de vista de las comunidades. Esto, a partir de nuestra experiencia de mediano plazo que hemos desarrollado en la zona de Arauco junto con Anamuri, en el proyecto de releer la categoría de patrimonio desde la posibilidad de que este se transforme en un recurso económico y turístico, y, como una estrategia para valorizar los saberes que vinculan a las personas con su entorno y territorio, posibilitando la soberanía alimentaria.

En esta línea, hace unos cuatro o cinco años, es que comenzamos el trabajo del Arca del Gusto junto al movimiento Slow Food, el cual se transformó en un proyecto Corfo de nodo de turismo culinario comunitario, así como también desembocó en un conjunto de otros proyectos de menor escala.

### **Experiencia en torno al turismo y patrimonio**

La provincia de Arauco es una zona montañosa y de costa, cuyo 30% de su población es rural y el 25% es mapuche. Además, es una zona de alto nivel de pobreza, la cual ha vivido un proceso de industrialización desde los años 1970, siendo ahora una zona extractivista asociada al monocultivo forestal. También, es un territorio vinculado a múltiples conflictos políticos de resistencia tanto nacional como del pueblo mapuche, y es un espacio que ha vivido distintos procesos de patrimonialización.

A lo largo de los últimos cuatro años, hemos desarrollado junto a Anamuri y Slow Food una investigación-acción con impacto en el territorio. En este proceso hemos tenido el apoyo del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, de Corfo y de la Universidad de Concepción. Nuestro objetivo era valorar el patrimonio alimentario local, a través de la promoción desde el mercado del turismo. Así, el Arca del gusto se propuso, en una primera etapa, recolectar alimentos de interés patrimonial a través de entrevistas a expertos locales, y también gracias a la realización de un concurso de recetas que convocó a cocineros tradicionales. Proceso que puso en tensión el conocimiento local y el experto, dado que los saberes que pone un chef son muy diferentes al que pone una socióloga/antropóloga, donde efectivamente hay una mirada que es normalizadora. Por ejemplo, el caso de la leche cruda, que las comunidades valoraban positivamente, pero cuando llega el Estado la cataloga como ilegal, por lo que se dio un proceso de negociación. Por otra parte, hay una tensión entre lo que se considera patrimonial o no, por ejemplo, recuerdo el caso de María Pucol que nos presentó una sopa de poleo que su madre había inventado y pese a que había surgido de un proceso dinámico de la comunidad, se ponía en duda su carácter patrimonial.

En una segunda etapa, pusimos en marcha una escuela itinerante de turismo, la cual también produjo tensiones. Ya que, por ejemplo, cuando se planteó llevar turistas a las casas hubo una discusión estética en torno a cuántas cocinas campesinas se come efectivamente en greda y cuántas en loza. Allí vimos que en las casas que recibían turistas volvían a surgir los platos de greda y los servicios de madera, siendo que estos son muy incómodos. Entonces, vemos que hay una idea de lo campesino que es conflictiva. También observamos en los nacientes empresarios turísticos un interés por desarrollar proyectos individuales cuando nosotros lo que planteábamos era que la creación de rutas fuera cooperativa, donde todos aportaran con distintos elementos. Pero las tensiones también se dan a nivel intergeneracional, cuando observamos una abuela que sabía recetas, pero no quería recibir personas y los más jóvenes que quería aprovechar la oportunidad y entrar al mundo turístico.

Más adelante llevamos a cabo la tercera etapa, donde viajamos al encuentro Terramadre en Turín, junto a personas que estaban trabajando en el proyecto. En esa ocasión muchas compañeras fueron con sus atuendos tradicionales, ya que iban representando a su pueblo, pero nos pasó que en el encuentro se priorizó más la ropa y la comida que el contenido político de lo que estaba ahí.

Finalmente, en la cuarta etapa, formamos el nodo, continuamos con la escuela itinerante y llevamos a cabo ejercicios y experiencias en turismo. Un ejemplo de ello es un grupo de estudiantes canadienses que estuvo viviendo un par de semanas con la comunidad. Luego de su estadía, nos hicieron llegar algunos comentarios, donde destacaron su visión de que las *rukas* no las utilizaban, sino que las exhibían, además les incomodaba el hecho de dar muerte a los animales que luego comerían, y notaban las diferencias entre ellas y las mujeres indígenas. Otros comentaron que la comunidad no era totalmente anticapitalista.

### **Tensiones en torno al patrimonio**

A continuación, me quiero detener en algunas tensiones y negociaciones que me parecen importantes de destacar. La primera tiene que ver con el género. Acá las mujeres son las que cocinan y cobran, y esto genera tensión con los proveedores. Por otra parte, está el problema del abastecimiento, ya que se está armando una cocina patrimonial pero los productos del huerto no alcanzan, entonces no sabes dónde abastecerte y comienzas a convertir a tus vecinos en proveedores de recursos. Además, está el problema normativo con los productos que son considerados patrimoniales dentro de un sistema culinario, pero no lo son para el sistema sanitario. Es el caso, por ejemplo, de la *ruka*, espacio donde siempre las personas han cocinado pero que de un momento a otro resultan no apropiadas según las normas.

Asimismo, se debe tomar en consideración la mala conectividad que existe en las comunidades, donde los caminos están hechos para las forestales y no para que lleguen turistas. Esta situación crea dependencia hacia el empresario turístico, quien provee el servicio de transporte.

### **A modo de conclusión**

Quisiera retomar la idea de que el patrimonio alimentario es algo socialmente construido y políticamente en disputa. Patrimonio no es lo que está allá afuera, sino que es algo que estamos construyendo entre personas con intereses distintos, pero que tiene efectivamente la posibilidad de promover las economías locales. Sin embargo, tiene muchos riesgos simbólicos, dado que se corre el peligro de producir a un otro inmutable, donde no se quiere establecer un vínculo real con las comunidades. Esto pone de manifiesto que las identidades son agenciadas y negociadas en los espacios y, que, si bien es posible que hoy el turista no encuentre lo que busca (tiempo y comida lenta) y que el anfitrión no consiga lo que pretende (agilizar su economía), sin duda el encuentro generará que ambos aprendan otras cosas.



## Gastronomía como experiencia turística

GABRIELA STEHR GESCHE

351

Directora de los programas de Hotelería, Turismo y Gastronomía de Inacap, sede Temuco.

He decidido hablar de la gastronomía como una experiencia turística. Considero que eso es un gran valor y es lo que nosotros hoy día tenemos que llevar y mostrar a la nueva generación. En esta exposición quisiera mostrar cómo una experiencia dentro del ámbito del turismo gastronómico puede ser fundamental para la industria del turismo.

### **Experiencia en hotelería y turismo en Inacap**

En primera instancia, quiero contar a grandes rasgos que el área de Hotelería, Gastronomía y Turismo de Inacap lleva muchísimos años formando profesionales. Tenemos una gran red que está trabajando tanto en la industria como en el extranjero. En el año 1976 iniciamos el trabajo de formación y hoy día a nivel nacional tenemos más de 1.926 alumnos, y en la sede Temuco tenemos 621 estudiantes en el área.

Además, estamos permanentemente revisando nuestros programas porque tenemos la obligación de actualizar los contenidos para que podamos satisfacer las necesidades y que puedan ser realmente un aporte a la sociedad. La última actualización del programa se hizo hace tres años, el que se sigue llamando Gastronomía Internacional, y en el que se enseñan las técnicas de los precursores de la gastronomía francesa. También apoyamos con la enseñanza del idioma.

Con el paso del tiempo, nos dimos cuenta de que debíamos cambiar el foco en la experiencia gastronómica en el nivel técnico. Por eso creamos una ruta formativa donde los estudiantes pueden decidir si continuar con la carrera profesional o quedarse en el nivel técnico. Razón por la cual te-

nemos nuevos perfiles de egreso, con valores agregados, como es el foco en la experiencia gastronómica (a nivel técnico) y la innovación de productos locales (a nivel profesional).

Somos una institución con presencia en todo el país, por lo tanto, es importante que vayamos valorizando lo que tiene cada una de las regiones, pese al currículum estandarizado. Por eso es fundamental la opinión del entorno y de los actores relevantes. Por otra parte, también son los estudiantes los que nos van diciendo lo que debemos hacer. En este sentido, hay algunos antecedentes que es importante destacar y que validan porque hoy la gastronomía es tan importante en el turismo.

### **Turismo y gastronomía**

El ingreso de turistas a Chile ha ido aumentando cada año más. En el año 2015 hubo 4.478.000 personas de las cuales el 53,8% tuvo como motivo de su viaje las vacaciones. Esta cifra sigue en aumento: en 2016 fueron poco más de 5 millones personas, aproximadamente. Esto plantea un desafío para todos nosotros, ya que el 58% de los visitantes quieren probar comida típica. Por eso debemos mirar qué es lo que están buscando en Chile y sus restaurantes.

El problema es que nosotros ponemos poco énfasis en nuestros productos y en su valor culinario. Pero esta situación ha ido cambiando. Nosotros, como institución, estamos implementando un programa a nivel nacional para potenciar el patrimonio culinario, llamado Raíces. El objetivo es poner en valor las cocinas locales y patrimonio alimentario, potenciando a las regiones. Para ello, realizamos torneos gastronómicos, en los que se difunden los productos locales, en este sentido, ya no ponemos en énfasis en la competencia, sino que en quien conoce de estos productos y los puede poner en valor.

### **Aspectos para tomar en consideración**

Creemos que hay cuatro líneas a desarrollar. La primera está relacionada con la elección de los productos locales con potencial. Esto es fundamental porque tenemos que ver qué queremos potenciar en cada una de estas regiones. El segundo, es el trabajo conjunto con los referentes en la industria, tales como Indap y Sernapesca. No podemos ir solos nosotros como institución. En tercer lugar, respecto a los productos, tenemos que pedir apoyo y decir qué es lo que en el entorno se está demandando. Nosotros apoyamos desde la Escuela para relevar y destacar estos productos e ini-

ciativas como la transferencia de conocimiento a través de talleres donde entregamos conocimientos técnicos y buenas prácticas. Finalmente, se debe trabajar con los productores ya que tenemos que conocer qué están haciendo y de qué manera nos pueden aportar desde su experiencia. Esto, para que nosotros tengamos mejores insumos en la gastronomía.

### **Las rutas gastroturísticas**

Luego está la interpretación de las Rutas gastroturísticas. Tenemos que mostrar lo que tenemos y establecer estas rutas. Como institución hemos trabajado en metodologías y en diseños de experiencia con lo cual le damos los tiempos adecuados a cada uno de los actores y con eso podemos poner en valor nuestra gastronomía. Por otra parte, implementamos los torneos gastronómicos, dónde queremos la participación de los liceos técnicos-profesionales, de la escuela, de la educación superior y también de los profesionales, para que cada uno de ellos —en base a lo que conocieron en las distintas instancias de transferencia de las rutas gastronómicas— puedan demostrarlo en estos espacios.

### **Proyecto Come Chile**

Come Chile es una alianza público-privada para el desarrollo sustentable del patrimonio gastronómico en Chile. Se trata de un acuerdo de colaboración que pretende difundir y estimular la industria para poner en valor y diversificar la cocina patrimonial e integrar la gastronomía a la oferta turística. En este programa participa Achiga, Sernatur, Inacap, Fedetur (Federación de Empresas de Turismo de Chile), Fundación Imagen de Chile y la Subsecretaría de Turismo. La idea fue crear una plataforma en la cual mostrar a los turistas los productos de Chile, así como la oferta de restaurantes (pueden mostrar sus ofertas en el portal web). En este sentido, se busca visibilizar por región los restaurantes de comida típica. El proyecto tiene tres áreas de desarrollo: mostrar el patrimonio gastronómico, la sustentabilidad y el servicio.

Como institución, destacamos las tradiciones y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y que queremos transmitirla a las nuevas generaciones. Así, se generó un grupo con especialistas en diseño de recetas, historiadores, coordinadores zonales y uno general. Del trabajo de este grupo, se benefician 1.500 estudiantes de las carreras de gastronomía a lo largo de todo Chile. Además, de esa manera contribuimos al portal con recetas por región.

## Vinos patrimoniales y valle del Itata

354

IVÁN BUSTOS MOLINA

Comercializador de vinos de la Viña Raíz Criolla. Gerente de la Agrupación ECOPARRAS. Representante de la Mesa del Vino del valle del Itata.

Soy viñatero y elaborador de vinos artesanales de viñas patrimoniales. Voy a hablar un poco nuestro quehacer, así como una pequeña historia de nuestro patrimonio en el Valle del Itata. Yo vengo de la comuna de Portezuelos, donde aún existen una gran cantidad de hectáreas de uva país en manos de pequeños agricultores de origen campesino.

### Historia de la uva país

Esta cepa llega con la conquista de los españoles a mediados del siglo XVII, quienes la traían, entre otros motivos, para las misas. En ese período también llegaron otras cepas, pero la más relevante para el Valle del Itata es la uva país. Tan importante, que hoy en día el eslogan para entrar, por ejemplo, a Portezuelo, dice «aquí nació el vino de Chile». Se dice que en esa localidad se plantaron las primeras estacas.

Su uso comenzó con los saberes de los jesuitas, que la procesaban. Esta cepa fue consumida por todas las clases sociales, siendo trasladada en barriles desde el Itata hasta Penco y desde allí a Valparaíso o Santiago. Inclusive llegó a ser exportada al virreinato del Perú, así como a España. Así, por tres siglos, esta uva es la reina de las mesas, que se servía primero a granel, luego en pipas y damajuanas, después en chuicas y así permaneció hasta 1870-1890 que es cuando llegan los grandes industriales con sus cepas franceses. Con el tiempo, el Cabernet Sauvignon se logra posicionar gracias a las características climáticas de Chile, y la uva país se empieza a quedar en la parte marginal, en los espacios que antiguamente se les llamaba cantina, hasta 1980-1990. En ese período llega capital extranjero que dará

un cambio a la agricultura chilena, quedando en el olvido el Itata, donde permanecerán las antiguas técnicas heredadas de abuelo a padre y a hijo. Por eso este patrimonio no se perdió. Incluso, creo que en pleno siglo XXI las prácticas agroecológicas son menos invasivas en el valle central, porque permaneció el antiguo cultivo. Yo puedo decirles, que hasta hace muy poco todavía existían viñas donde se araba y no se usaba herbicida.

### **Valorar lo propio**

Creo que tenemos que cuidar nuestro patrimonio. Yo recuerdo a mi abuelo y a mi padre que eran cultores de vino a granel. Un día llegó un español que hace vino espumoso de cepa país y ahí empezó a sonar el nombre. Entonces, quiero hacer un pequeño comentario, no sé si somos poco «querendones» de nuestra cultura, porque casi siempre necesitamos que venga alguien de afuera a decirnos que lo nuestro es bueno. Recuerdo que una vez llegó un italiano a mi casa y con un grupo le dimos a probar distintos vinos y licores que producíamos. Dejamos la uva país para el final, como casi queriendo que ojalá no lo pruebe. Él reflexionaba de los vinos que iba tomando y los iba reconociendo, pero cuando llegó a la última botella —recuerdo pensar qué irá a decir del vino— y nos dice que es primera vez que lo toma y que está muy bueno. Que tenga que venir un extranjero a decirte lo que tú tienes... Lo que quiero decir, es que tenemos que aprender a querernos y potenciarnos un poco más.

Es así como comenzamos a asociarnos para mostrar nuestros vinos, haciendo cosas tan simples como ponerlos en una botella o aplicar pequeñas técnicas muy básicas. Con esos detalles, vemos que este vino empieza a posicionarse y ahora estamos en eso.

Para finalizar, quiero decir que creo que nuestro patrimonio del Valle del Itata está asociado tanto al tema vitivinícola (como en mi comuna) pero también con diferentes saberes culinarios los cuales es necesario rescatar para que no se vayan perdiendo.

## Calidad específica asociada al origen de alimentos del huerto ancestral mapuche de La Araucanía

356

GINA LEONELLI CANTERGIANI

Doctora en calidad y educación alimentaria por la Escuela de Agronomía de la Universidad Católica de Temuco.

Hoy vengo a compartir algunas experiencias que hemos hecho en el huerto ancestral y lo que aprendimos con las familias con que hemos trabajado. Primero, decir que la calidad específica de los alimentos asociada al origen es una combinación de recursos que existen en esa localidad, una mezcla entre las condiciones climáticas, el suelo, el *terroir*, el saber hacer, la tradición, la cultura, y las técnicas locales. Todos estos conocimientos tradicionales inciden en la elaboración de los productos, en su sabor, su aroma, turgencia y en su composición nutricional, que también es muy importante.

Aquí hay un valor-salud que tiene que ver con un espacio tan importante para nuestra alimentación, como es que tu alimento sea la medicina y la medicina el alimento. Entonces hemos estudiado también desde el punto de vista nutricional en los materiales propios de estos huertos que generan un producto que es diferente y único. Así, hemos estudiado el ají cacho de cabra, el puerro azul de una zona de La Araucanía (Maquehue), el ajo, la elaboración del *merkén* y el poroto de huerta.

Creemos que es muy importante conocer la historia de los productos y su identidad. Los sociólogos de la alimentación dicen que, si nosotros no sabemos lo que comemos, no sabemos quiénes somos. Parece trabalenguas, pero algunos sociólogos franceses de la alimentación dicen que nosotros consumimos *ocnis* —objetos consumibles no identificados—, una mezcla de cosas que no sabemos qué es lo que son. Entonces, el trabajo de conocer efectivamente qué es lo que estamos consumiendo, cuál es la historia, y qué hay detrás de cada uno de estos alimentos que están en este espacio del huerto, es muy importante.

### Origen de la experiencia de trabajo

Gracias a la ayuda de los productores, de la FIA y la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, por sus siglas en inglés), es que, poco a poco, hemos podido ir levantando la información necesaria que voy a contar a continuación. A Chile le tocó trabajar sobre el *merkén*, así como Perú el poroto pallar y así con otros países y productos. En esta experiencia, observamos la diferencia que existe entre el *piment d'espelette* del país vasco francés y la forma en que ellos valoran su producto. Se trata de un producto similar a nuestro cacho de cabra, pero que ellos reconocieron como propio de su cultura e historia. De modo que ellos trabajaron en la historia del proceso de producción de este pimiento, explorando el saber-hacer desde la selección de la semilla, cultivo y tipo de secado (en este caso no ahumado). Otro caso es el pimentón de la Vera en España, que es producto de una mezcla de ajíes que tiene una característica particular de esa zona. Esto nos llevó a pensar y profundizar en el caso del *merkén*, de investigar su verdadero proceso de elaboración, pero sin el afán de estandarizarlo, ya que cada cocina y familia tiene su particularidad.

### El caso del *merkén*

En el caso del *merkén*, hay 170 familias que hoy efectivamente han logrado avanzar no solo en tenerlo en sus mesas, sino también en comercializarlo. Pero existen muchos desafíos, uno de ellos es que se concentra la producción en el sector costero, en las zonas de Angol, Los Sauces, Purén, Lumaco, Cholchol y Nueva Imperial. Además, hay distintas comunas y comunidades que se han formalizado y que hoy tienen resolución sanitaria, pero esto no es fácil dado su carácter manual y artesanal. Asimismo, cuando se comenzó a etiquetar para ser incorporado como aditivo a otros productos (como mantequilla, aceite de oliva, etc.), el mercado comenzó a demandar un producto que era distinto al que las familias en realidad estaban produciendo y esto nos llevó a preguntarnos sobre sus recetas e historia.

Por lo que comenzamos a capacitar y trabajar junto a los productores a través de este producto en distintas actividades y en su saber-hacer local, con la intención de trabajar sus propias recetas para fortalecerlas.

En este trabajo descubrimos el vínculo entre el *merkén*, el territorio y la cultura. Aprendimos que el *merkén* Cacique Colipi y el Raghue en la zona de Purén eran los más ancestrales. Además, hicimos un levantamiento de pequeños manuales e informaciones sobre los procesos de desarrollo del producto, incorporando con el tiempo tres recetas de algunas familias.

Averiguamos, también, que luego de la llegada de los españoles algunos incorporaron a la preparación semillas de cilantro y sal, pero las mismas personas aseguraban que la forma más antigua era solo el ají seco, tostado, ahumado y molido en forma natural. Además, en las entrevistas relevamos que había preparaciones que tenían más de 100 años.

Así, con una guía de la FAO, pudimos indagar sobre cuánto tiempo el producto formaba parte de las localidades, entre otros. Además, nos permitía contrastar recetas y preparaciones entre las familias, donde cada una de ellas comentaba sobre los procesos y los tipos de ajíes que utilizaba. Asimismo, se discutía el nombre que debía tener (*merkén* mapuche, de La Araucanía, del *Wallmapu*, entre otros), pero este tema aún está abierto, ya que hay más de 66 denominaciones diferentes.

### **El caso del puerro azul de Manquehue**

Este tipo de puerro azulado se da en La Araucanía, y sus semillas son producidas por las familias durante el año. Allí, hemos realizado una investigación apoyados por FIA sobre el valor nutricional de esta especie. Hemos encontrado que este producto tiene más de 18 aminoácidos diferentes, vitaminas en la parte blanca y en la verde tiene polifenoles antioxidantes, así como carotenos y proteínas vegetales de alta calidad, con un valor incalculable para la salud. Además, es un producto muy versátil, puede usarse en sopas, empanadas y tortillas.

Lo que quiero decir, es que este producto ocupa el lugar número cinco de todas las especies hortícolas, en tanto aporte de macro y micro minerales, pero es una hortaliza olvidada y mirada en menos.

### **A modo de conclusión**

Así como estos ejemplos hay muchos más, como el apio panul (que tiene orígenes medicinales), el vinagrillo o romasa, o el poroto de huerta (que es el poroto guía que está asociado a otros productos, permitiendo a las familias cultivar y guardar durante todo el año). Además, hemos rescatado más de 82 tipos de porotos ancestrales y los hemos comparado con variedades comerciales, encontrando en algunos materiales proteínas de mayor calidad. Lo que quiero decir es que, detrás de cada huerto, hay años de experiencia y de vínculo con el terruño.

La pregunta es cómo valorizar este espacio y seguir trabajando sobre las semillas ancestrales y su biodiversidad, ya que es un tema que no hay que descuidar bajo ningún punto de vista. Además, de la fertilidad biológica de



los suelos, el consumo cercano y el cómo fomentar el consumo para que ciertos productos no se dejen de cultivar.

La invitación es a que sigamos soñando, no importa si no lo logramos, pero el hecho de haberlo intentado va a haber valido la pena.

## La cocina mapuche y su valor desde el territorio

360

MIGUEL CATRICHEO

Chef mapuche que ha desarrollado una gastronomía inspirada en la gente y cosmovisión mapuche, utilizando ingredientes y preparaciones típicas de la zona sur.

### Vida y trayectoria

Yo soy chef y llevo cocinando 12 años. Hoy les quiero contar lo que ha sido mi relación con la cocina y los logros que me ha dado. Mi cocina siempre ha estado inspirada en mi casa; yo nací en Curarrehue que es un lugar cordillero. Tuve la suerte de que me criaron mis abuelos, mi abuela, campesina huertera y tejedora de lana, falleció el año pasado. Mi abuelo era campesino y pequeño agricultor que también criaba vacas y terneras.

Más o menos a los 18 años aprendí a trabajar en cocina, desde un punto de vista más internacional. Aprendí a cocinar pastas, pato, atún, etc. Pero llegó un momento en que la vida me dio una oportunidad para poder ser chef. Hace cinco años empecé a trabajar en la zona de Huilo Huilo. Como era un lugar que era sustentable con las unidades locales y cuidaba el medioambiente, tuve que ponerme a trabajar para desarrollar una idea que tuviera un poco más de densidad, y sentí que necesitaba poder desarrollar una propuesta original. Además, sentía que faltaba mucho de originalidad en el tema gastronómico. Quiero disculparme, pero seré tajante con esto, yo creo que la cocina chilena no solamente es charquicán, sino que es «de hagamos qué con qué». Entonces me dije —ya tenía tres o cuatro restaurantes en ese minuto— cómo hallar una idea que fuera novedosa y que la gente que trabaja o iba a trabajar conmigo también se enganchara y que viera que esto es divertido. Es así como me puse a desarrollar una idea, que debía ser una cocina que no viajara más, sino que se quedara en Chile y en ese mismo lugar donde está ubicada la reserva. Se trataba de hacer una cocina que viajara en el tiempo, a las distintas comunas y espacios,

como la Edad de Piedra o que pudiese viajar cuando la cocina mapuche se mezcló con otras culturas, y, además, tener otro restaurante que tuviera una cocina más actual, pero que todos ellos se ligaran en el cuidado del medioambiente, el trabajo con cocineros locales y con una cocina cultural. La intención era que cuando viniera una persona de Estados Unidos, encuentre allí un pedazo de la historia de Chile, y sobre todo contar la historia de mi pueblo mapuche.

### **El giro hacia la historia y la identidad**

Así, comencé a investigar y buscar las identidades, empecé a estudiar de dónde venían los platos. Investigué, por ejemplo, qué era lo que comían mis padres en la casa. En ese recorrido trataba de reformarme como cocinero y entendí que todo lo que vale para mí en mi carrera, era justo lo que tenía mi mamá, y yo lo había dejado de mirar, ya que había mirado una cocina que me era ajena. Entonces, volví a estudiar mi propia casa, a desarrollar recetas ligadas a la cocina a leña y a todos los recursos que mi mamá tenía en su cocina de todos los días. Era una cocina humilde y yo quería llegar a eso, sin pasar a llevar y sin faltarle el respeto.

Es así como logré desarrollarme y en 2016 recibí el reconocimiento de jóvenes líderes, así como también algunos premios a la mejor comida regional. Logré desarrollar un proyecto de vida personal y encontrar a 50 personas que me quisieran ayudar y apoyar.

### **Lo importante para un cocinero**

Hablando desde mi punto de vista como cocinero, no quiero meterme en nada que pueda salir trasquilado, pero finalmente logré mi objetivo. Al final, mi abuela se fue hace un año de viaje, entonces volví a mi casa a vivir. Pero quiero seguir con esta idea que, para mí, es muy importante. No me refiero al rescate sino a valorar la humildad con la que uno vive, llevándola a una cocina para que esta sea sincera y de verdad. No hay que preocuparse solamente del ingrediente, sino también de la técnica, que muchas veces viene de tu casa (por ejemplo, la del ahumado).

El mapuche vive de cuatro elementos, pero hoy en día a los jóvenes les enseñan en las escuelas de cocina recetas aburridas, en vez de decirle que se fije en el agua, en el sol, en la tierra y el aire. La comida yo la veo así, por ejemplo, netamente reflejada en el piñón que nace en la tierra y el aire, se mete dentro del agua y se cocina con fuego. Esos cuatro elementos son los que para mí marcan la gastronomía y son mi receta.

## El valdiviano

362

MAURICIO PAINEAN MATAMALA

Cocinero y chef valdiviano.

Soy valdiviano de tomo y lomo, a pesar de tantos años fuera de mi ciudad. Tengo un revoltijo de genes: Painean es mapuche, tengo un poco de huilliche, por otro lado, español, mi abuelo Matamala, vasco, y por el otro lado, Lopetegui.

### **A modo de contexto histórico del valdiviano**

Lo que hice fue tomar a Vicuña Mackenna como fuente secundaria, quien hablaba de la hambruna que existía en las huestes valdivianas en ese entonces. A partir de ahí, hice un ejercicio por imaginar el plato en ese período. Para mí, el charqui es un producto muy antiguo que muchos creen que fue traído por el español, pero no es así, el problema es que nosotros no reconocemos a los pueblos originarios. El pueblo que organizó todo esto, para darle el mérito, fueron los inca.

Cuando empezaron a llevar los alimentos a Valdivia, estos partían de Valparaíso, el puerto que traía trigo, sebo y charqui, y fue entonces que nosotros empezamos a consumir un producto que por historia ya estaba presente entre nosotros, que era altamente nutritivo y que pasó a ser parte de nuestro menú cotidiano.

### **El valdiviano y el ajiaco**

Yo me recuerdo de esto de mi pasado, donde siempre escuchaba sobre el valdiviano. Resulta que un día, cuando ya tenía uso de razón, salí del valdiviano y empecé a conocer la palabra ajiaco, y ahí empecé a ver la diferencia entre las dos preparaciones. Obviamente, cuando a uno le gusta más leer se va interiorizando en lo que significa una cosa y la otra. En una escuela de

cocina, generalmente, el docente siempre habla con la mayor apertura, para no decir el charqui es esto y se acabó, y que todo el mundo salga de la clase con ese concepto, hasta que le toca enfrentarse con la realidad donde se va a encontrar con la misma técnica y preparaciones que tienen una relación.

Yo me crié con mis abuelos, y a mi abuela le gustaba hacer ajiaco después de los asados, con papas y cebolla. La mejor herencia que me dejaron mis abuelos —y se los digo honestamente— fue la comida. A él le gustaban este tipo de preparaciones, que fueran con enjundia, que tenían gusto y que tenían algo de sabor. El valdiviano, por su parte, es la preparación de las huestes y su preparación histórica es con un poco de charqui, harina, el frangollo de trigo o maíz —frangollo es el molido con mano, con piedra— ají y grasa. La interpretación que doy es en base a lo que aprendí viendo y degustando con mi abuela. Mi abuela hacía un caldo de carne y esa era recién la base para el Valdiviano. Preparaba el charqui aparte que luego incorporaba a un fondo, quedando el sabor mucho más potente.

### **Experiencia como cocinero**

Yo empecé como profesional de la cocina a estudiar el producto y luego de eso me fui a hablar con las *ñañas*, preguntándoles cómo hacían las preparaciones, las cuales variaban según con quien hablaba y que podía ser distinta a la que yo hacía por una cosa muy lógica: hace 100 años no teníamos los mismos productos.

En las escuelas te enseñan que las metodologías de trabajo son el salado, el secado, el ahumado de las carnes, pescados y/o frutas. El charqui siempre se ha hecho, incluso de pescado. Por ejemplo, en el norte, una vez vi que tenían redes con pescados colgando, les pregunté por qué las tenían ahí y me respondieron por la sal y el sol, lo cual era muy lógico.

Un tiempo viví en Copiapó, donde realicé una investigación in situ para saber qué comían. Allá, hacen el charqui de guanaco y de puma. Gracias a esa experiencia, fui conociendo que los charquis tenían distintas texturas que se podían apreciar en las preparaciones. Además, allí trabajé con la señora Olga Quinsacar, quien me enseñó cómo se preparaba el charqui para que se transforme en un producto fácil de digerir, masticar, quitándole las fibras y todas esas cosas que en las escuelas de cocina no te enseñan, porque nosotros los cocineros tenemos un ego tan grande que, obviamente, nos creemos más importante que el producto. Así, descubrí que ellos también tenían un tipo de valdiviano.

### **Algunas técnicas de preparación**

Tenemos los métodos de preparación en salado (en seco o en húmedo), que es solamente pasar la carne por agua con sal (una salmuera) y después dejarla secar. Una liofilización perfecta, con un mínimo de humedad que nos permite muy bien cocinar. El secado con aire caliente, como lo hacen las personas que hacen té, son conductos de aire caliente que van secando. También está el secado al sol o arriba de los techos, como se hacía en los pueblos en el norte.

### **Sobre los tipos de papa**

Entre la variedad protegida de la papa, tenemos la Yagana, la Pukará, Patagonia y Karu, que son papas que fueron creadas por el Inia. Una vez le dije a mis estudiantes que me dijeran los nombres de las papas que compran en el supermercado y me respondieron: papas granel, papas limpias, papas sucias y papas por kilo. Estudiantes de segundo año de gastronomía. Pero esto es culpa del mercado, que todo el tiempo nos está diciendo qué comprar y que nos tienen convencidos como cocineros, que lo mejor en papas son aquellas parejitas, que no tienen problemas con el color y no se descascaran, pero la idea acá es rescatar y revalorizar los productos que son del territorio.

### **Proyectos desarrollados y acciones a realizar**

El primero fue un proyecto que realizamos con mi padre, que es profesor en Copiapó, y mi señora, que es geógrafa, la idea era que los locales de Caldera pudieran integrar en sus cartas preparaciones locales y que no vendieran solo pescado frito con chilena y papas mayo. Por lo que hicimos terreno y descubrimos el paté de hígado de congrio, los huevos de lapa y todas esas cosas que solamente tiene el lufkenche que vive al lado del mar. Con estas preparaciones creamos un menú de seis tiempos que algunos restaurantes adaptaron.

El segundo, fue por un trabajo que me salió con los diaguitas de Huasco Alto, donde estuvimos tres semanas compartiendo y aprendiendo mutuamente. Allí me encontré con una señora que tenía una variedad de 35 tipos de porotos distintos, cultivados en apenas dos hectáreas.

Es necesario vincular al agricultor con el último eslabón de la cadena alimentaria, que somos los cocineros, y no al revés. Creo que, si nos creemos más importantes que un tomate, estamos fritos, ya que no tendríamos ensalada a la chilena ni tomatacán.

Por otra parte, hay que difundir los conocimientos, inclusive en las redes sociales. Así como generar visitas virtuales a ferias, mercados y caletas, algo que hoy se puede hacer.

### **El territorio y las recetas, fórmulas para un turismo gastronómico**

El territorio, los atractivos turísticos, lo tangible y lo intangible, pero también la geografía, cambian todo. Sobre todo, allá en los valles transversales de Huasco, donde hay microclima y tenemos distintos tipos de productos tales como carne, pescado, fruta y verduras de muy buena calidad. Tengo la suerte de haber viajado mucho como mochilero, en varios países me topé con distintos productos, pero nosotros tenemos muy buena producción.

Y, por último, las recetas, dándoles el valor que corresponde a los portadores de la información de generación en generación. Nosotros respetamos eso; de hecho, cada receta aparece con el nombre de la persona, para que se diga «ah sí, yo la conozco y eso es efectivo». Entonces todo eso yo lo transformé en una empresa que se llama de Travel in Chile y que opera en Valparaíso. Nosotros solo trabajábamos con productores locales a nivel nacional, a través de Indap, de las especialidades campesinas y todos los productos artesanales. Todos estos son elementos que el turista realmente los valora, no como acá que siempre dicen «oiga, bájeme una luquita, si está muy caro». Entonces yo trabajo con un concepto de comercio justo, o sea, gana más el productor que yo.

## Sabores de maqueo, sabor con identidad

366

CLAUDIA MANQUEPILLÁN LEFIN

Productora y pionera en el desarrollo de productos derivados del maqui de la región de Los Ríos.

Soy de un lugar bien al sur que se llama Maqueo y con mi mamá tenemos un emprendimiento (una micro empresa familiar) en base al rescate de frutos no madereros, específicamente en el procesamiento de maqui y arrayán. La idea viene de que en mi familia era muy común el café de maqui, el cual mi abuela le enseñó a mi mamá y luego ella a mí. La primera vez que lo probé tenía diez años. Por ese entonces mi mamá invitaba a los turistas a comer pan amasado con queso de campo y a tomar este café. Siempre lo encontraban muy bueno, por lo que empezó a vender los primeros frasquitos que le encargaban para los fines de temporada. Con el tiempo empezó a hacer más productos.

Para nosotros el maqui es medicina y nuestra tradición, porque es una planta con muchas propiedades (antienvjecimiento, para la diabetes, cicatrizante, entre otros). Recolectamos el maqui granito a granito, recuerdo todas las veces que quedaba con la boca toda manchaba por ponérmelos a comer, es realmente un trabajo muy delicado.

En nuestro emprendimiento trabajamos con algunos puntos centrales tales como el rescate cultural de los productos, haciendo una apuesta también por la innovación, un trabajo comunitario y la comercialización de estos productos sin fines de lucro. En el rescate cultural nosotros destacamos los procesos productivos y usamos técnicas ancestrales, como el tostado en la callana, en las infusiones o en los secados en la estufa. Ese es una de las identidades plasmadas en nuestro trabajo, además de un respeto único por el boque nativo. En el ámbito de la innovación, hacemos el café de maqui, pero también el licor, hicimos inventos raros como el picante donde mezclábamos maqui con *merkén* y, desde el año 2015, incorporamos otro fruto silvestre, el arrayán.



Además, quiero contar que nosotros tenemos una eliminación de residuos súper baja, ya que todo lo que sobra lo utilizamos para hacer otra cosa. Esto también les da un valor agregado a nuestros productos. Por otra parte, es un trabajo en comunidad ya que la recolección se hace en conjunto, nuestros vecinos recolectan y nosotros lo compramos y procesamos. Para la comercialización tenemos un pequeño local (que ahora transformé en cafetería) donde ellos también pueden vender sus productos. A nivel regional, participamos en distintas exposiciones de eventos gastronómicos y en algunos emporios de productos gourmet o saludables, y a nivel nacional tenemos nuestros productos distribuidos desde Antofagasta hasta Punta Arenas y participamos en eventos importantes como el Mercado Paula Gourmet, Echinuco y Ñam, entre otros. También hemos aparecido en distintos medios: hicimos un programa para cocineros chilenos en Chilevisión, participamos en *Frutos del País* (que sale ahora en agosto) y grabamos para Canal 13 *Recomiendo Chile* y *Carlo Cocina*. Además, tenemos nuestras redes sociales.

## La feria fluvial: memoria e iconografía de un mercado ribereño

368

MARCIA EGERT LAPORTE

Profesora adjunta del Instituto de Estudios Antropológicos de la Universidad Austral de Chile.

El trabajo del cual les hablaré es un proyecto Fondart que remite a iniciativas anteriores que hemos venimos desarrollando junto a Francisca Poblete en Valdivia. El proyecto forma parte de la investigación que estamos haciendo respecto a la presencia de la feria fluvial.

### La feria fluvial como espacio de interacción

Esta es una acuarela de Lukas, un conocido caricaturista chileno. [31] En ella podemos ver, primero que nada, la humedad del ambiente, algo característico de Valdivia, las nubes y este entramado que define a la feria fluvial, la cual implica, por un lado, la llegada de la gente de la costa de las islas de todo el cauce fluvial, y, por otra, de tierra adentro. También, al lado derecho de la imagen vemos el puente y la construcción del Mercado Municipal, que se construyó para el centenario en 1910. Sin embargo, la feria fluvial es muy anterior a ese mercado y, si bien no es un espacio que realmente tenga una solidez arquitectónica, ha sido declarado zona típica, y gracias a esta denominación fue que el mercado fue protegido también como construcción.

Esta declaración implica una mirada distinta del patrimonio, donde generalmente se enfatiza lo inmueble, por ejemplo, las casonas o la arquitectura asociada a las elites. Pero, en este caso, lo que se valora es un bien particular que es parte del cotidiano valdiviano, una feria que abre todos los días y que no es solo un centro de interacción ciudadano, sino algo más, un espacio tradicional y, desde nuestro punto de vista, un espacio mestizo en el que se refleja la interculturalidad de la ciudad de Valdivia.



Nosotros comprendemos la feria fluvial como un espacio vivo y dinámico, lo que se ajusta a una visión sobre el patrimonio que no se reduce a lo tangible e intangible, sino que incorpora una dimensión del patrimonio como construcción constante. Por ejemplo, los locatarios de la feria venden sus productos elaborados (mermeladas, conservas, ahumados) o mariscos frescos y flores. Además, en la feria se puede observar la estacionalidad, pues todos los meses cambian sus productos. Pero también es un espacio de transmisión, ya que muchas veces son los locatarios y locatarias quienes les dan indicaciones a las personas sobre los cortes de pescado o formas de preparación, entonces ese conocimiento es espontáneamente compartido.

### **La feria fluvial como espacio vital**

La feria no se agota lo turístico, y, en ese sentido, quisimos poner una cita de un escritor norteamericano que en realidad puede parecer fuera de lugar, pero nos gustó mucho por el hecho de enfatizar ese tema de los secretos que pueden tener no solo las ciudades, sino los espacios y los territorios:

Algunas ciudades son como paquetes envueltos debajo de los árboles de Navidad, esconden regalos inesperados, deleites secretos. Algunas ciudades siempre serán paquetes envueltos, contendrán enigmas que nunca serán develados ni siquiera para ser vistos por visitantes en vacaciones ni tampoco por los viajeros más inquisitivos y persistentes. Para conocer esas ciudades para desenvolverlas —diríamos— uno tiene que haber nacido allí

(Capote, 1981, p.218).

[32]



[33]



Creemos que esa es la esencia que puede definir este espacio, porque es muy distinto conocerlo como turista que desde la mirada que pueden entregar los propios valdivianos. En especial la gente que ha tenido una vida ligada a ese fluir, que pasó del trueque al comercio de dinero, del almud a la pesa, de la venta directa en los botes (como se hacían hasta los años 70 y 80) a puestos fijo. Este es, también, un espacio vital para la cocinería.

### La feria como espejo

Esta es una fotografía compartida en redes sociales. [32] Ahí aparece un pintor valdiviano muy conocido, Ricardo Anwandter, que murió en el año 1993. Él era un acuarelista que se caracterizaba por pintar las ferias. También, podemos ver en la imagen, en el plano más alejado, la feria y los feriantes del lado de las verduras y flores. Finalmente, vemos al artista pintando in situ, una tradición muy potente. Esta imagen es posible de utilizar junto a documentos orales —como las memorias— o documentos escritos, así como también gráficos, para enriquecer nuestra mirada.

### La feria como paisaje cultural orgánico

En esta imagen de la década del 70 aparecen algunos de los elementos que quiero enfatizar. [33] El primero, respecto a la venta sin un soporte o estructura, lo que produce mucha persecución por parte de las autoridades sanitarias. El feriante, sobre todo en dictadura, fue visto como subversivo y paria por el modelo político y económico. En la revisión de prensa realizada, advertimos un énfasis poderoso en cómo era nocivo y peligroso que el vendedor venda sus productos en ese espacio.

También se descubrió —avalando el proceso de patrimonialización— que ya aparece este espacio mencionado por cronistas españoles como enclave de intercambio de productos alimenticios de diferentes sectores (tanto de tierra como de mar y rivera). Asimismo, hay un antiguo plano holandés del lugar, el cual es citado por el historiador experto en Valdivia, Gabriel Guarda, quien enfatiza que las embarcaciones indígenas llegaban a ese mismo punto.

371

### **A modo de conclusión**

La feria fluvial, es un espacio de expresión privilegiado que nos conecta con la historia integral de Valdivia, con el patrimonio alimentario y con la salud del territorio, en tanto da cuenta de los procesos dinámicos y de movilidad que se expresan incluso en mapas que muestran la red de muelles bajo el cual esta formaba parte, relevando el rol central del río como eje de transporte.

## **Referencias**

Capote, T. (1981). Jardines ocultos, en *Música para Camaleones*. Buenos Aires: EMECE.

## Experiencia del taller de gastronomía del Liceo Agrícola San Javier de la comuna de La Unión

MARJORIE VILLALÓN VILLALÓN

Asistente Social del Liceo Agrícola San Javier de la comuna de la Unión, integrante del proyecto Recetas con Historia.

Soy asistente social y hace 5 años trabajo en el Liceo Agrícola San Javier de la comuna de la Unión, por lo que de una u otra forma estoy vinculada a la gastronomía. Lo que presentaré es un relato de parte de un proyecto que se presentó en 2015, que se llamaba Recetas con Historia.

### A modo de contexto

La Unión está ubicada en la región de Los Ríos, y el liceo se encuentra a 9 kilómetros de allí, en un predio de 115 hectáreas de uso eminentemente agrícola, y está construido en las escuelas rurales que se fueron cerrando en mi comuna. Por lo que cada sala de clase es una de estas antiguas escuelas. Nuestros estudiantes provienen de dos regiones: Los Ríos y Los Lagos, de localidades como San Juan de la Costa, Puerto Octay, Puerto Varas, Puerto Montt y Chiloé.

Nuestro liceo tiene 26 años de trayectoria, su especialidad es agrícola y tiene un alto índice de vulnerabilidad. Nos vinculamos con el tema de la alimentación a través de nuestra especialidad agrícola, la cual se relaciona con nuestra lechería, producción avícola, frutales menores, cultivos bajo plástico y todo lo que se relaciona con la producción vegetal y animal.

Además, dado el origen de nuestros estudiantes, tenemos una gran diversidad cultural: se reúnen muchas culturas y tradiciones de diferentes comunidades indígenas.

### Vínculo del liceo con la gastronomía

En sus orígenes, cuenta la historia, el liceo era un huerto familiar que servía en gran parte para alimentar a los niños. Desde sus inicios el colegio ha

estado ligado a la recolección de productos, de la guarda de alimentos para el año, para la alimentación de los estudiantes. En esta práctica, los alumnos reviven su cultura y también la ponen en valor, en actividades donde mostraban sus comidas típicas (el cual era parte de una asignatura que se llamaba Conservación y Elaboración de Productos Agropecuarios). Con el cambio de planes y programas realizado por el Ministerio de Educación, esta asignatura desapareció; pese a eso, se siguió con estas tradiciones a través de una asignatura que se llama Experiencia Vocacional, que hasta el día de hoy se imparte.

### **Proyecto Recetas con Historia**

El año 2015 tuvimos la oportunidad gracias al Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, de postular a un fondo a través de estudiantes. Allí presentamos el proyecto de Recetas con Historia, que trataba básicamente de que nuestros estudiantes rescataran desde su familia, sus abuelos y comunidades de origen, algunas recetas. Pero no debían solamente contar la preparación, sino que debían rescatar la historia que había detrás esa receta, por ejemplo, cuándo se preparaba, quién la hacía, en qué momento y para qué situación. Elegimos 12 ganadores, vale decir las recetas e historias más representativas para elaborar un calendario. Esa era la idea de nuestro proyecto que se hizo con nuestros niños que están internos, es decir, que viven con nosotros porque sus casas quedan lejos. Así, fuimos armando un calendario con diferentes comidas y tradiciones.

Luego, postulamos una de las recetas al concurso Tu receta, tu historia, quedando seleccionada y publicada junto a otras 100 recetas.

### **A modo de conclusión**

Esto es una experiencia muy sencilla pero que aglutina el rescatar un conocimiento, una cultura y una historia. De hecho, el origen de este proyecto tiene que ver con una frase que una de las mismas niñas dijo en alguna ocasión: «a mi abuelita no se le puede hablar porque es muy mal genio, la única forma de hablar con ella es preguntarle algo de cocina, una receta, una historia o algo de comida, ahí ella habla y se ríe, porque si no imposible». A raíz de ese comentario surgió esta iniciativa, que resultó ser muy bonita y que se ha mantenido de una u otra forma en otro colegio y reúne a los estudiantes. Porque ellos no solamente cocinan, sino que salen a recolectar, conocen sus plantas medicinales, tienen un huerto, saben para qué sirven las plantas, transmitiendo de esta manera su cultura y conocimientos.

## Experiencia crítica de CEUS Llanquihue frente a las políticas públicas que apoyan la investigación y desarrollo del sector agropecuario y que es fuente de nuestro patrimonio alimentario

ASTRID SEPERIZA WITTWER

Médica veterinaria e ingeniera comercial, con una vasta experiencia profesional en la industria láctea, principalmente en las áreas de nutrición, producción, inocuidad alimentaria y salud animal. Durante los últimos años, se ha desempeñado como Directora del Centro de Estudios de la Universidad de Santiago en Llanquihue (CEUS Llanquihue), en la cual ha coordinado y participado del desarrollo de diversos proyectos de investigación aplicada enfocados a la industria acuícola, láctea y alimentaria de la zona sur de Chile.

Nuestro Centro pertenece a la Universidad de Santiago de Chile y es el único que esta universidad tiene fuera de Santiago, el cual está orientado a desarrollar asistencia técnica e investigación aplicada en el área de la tecnología de los alimentos, sobre todo en alimentos saludables y funcionales. Contamos con dos plantas pilotos, una de extrusión y otra láctea. El área de investigación aplicada está orientada a dar apoyo principalmente a los pequeños productores y agricultores de la zona y, desde ahí, llegamos al patrimonio alimentario.

### Experiencia en torno al patrimonio alimentario

Nuestra experiencia ha estado vinculada con la valorización de las materias primas o insumos locales, trabajando con los pequeños productores o comunidades locales, buscando dotar de valor agregado a los procesos alimentarios, a las materias primas o a los productos, desarrollando productos 100% naturales. Esto último es muy importante, ya que el objetivo es transferir tecnología de estos procesos a estos productores y comunidades y siempre tratar de buscar la identidad local. A propósito de esto, quisiera mencionar dos estudios que hemos llevado a cabo.



El primero se realizó hace cuatro años en la región de Los Lagos, que es la zona de mayor producción de leche en Chile, con el 44% del volumen nacional. Nuestra intención es poder darles a los productos lácteos un valor agregado, ya que los productores llevan más de tres años produciendo a pérdida. Una de las maneras de ayudar es haciendo que no sean solo vendedores de materia prima, sino de productos diferenciadores, pero para esto se requiere apoyo y fuentes de financiamiento. Así, nuestra primera experiencia fue hace cuatro años en la producción de alimentos lácteos de bovinos que sean funcionales y con alto valor agregado. Este estudio lo desarrollamos junto a Corfo y a la empresa Momberg Mohr. Trabajamos con tres razas de vaca lechera a las que, gracias a una alimentación especial, logramos reducir en un 17% sus ácidos grasos y aumentar en un 28% los omega 3 y omega 6. La leche sí tiene omega 3 y omega 6, lo que ocurre es que estos se pierden en los procesos posteriores de ultrapasteurización, proceso muy rentable económicamente, pero no muy idóneo para su valor nutricional.

Por otra parte, también desarrollamos un proyecto de desarrollo de cuajo con flores del bosque nativo con el objetivo de generar quesos diferenciados. Para ello, trabajamos con recolectores de las zonas de Frutillar, Fresia y Los Muermos. Cuando trabajamos con familias de ese sector siempre pensamos en apoyar al bosque nativo con alternativas de tala en pequeña escala. En este estudio tuvimos un problema importante, ya que los primeros resultados fueron exitosos, pero para la recolección en los años 2015-2016, la sequía —una de las mayores que ha tenido la zona— afectó la composición química de las plantas.

Finalmente, hemos realizado estudios para el mejoramiento sustentable de las características nutricionales inmunomoduladores de los huevos azules, producidos por las comunidades indígenas locales, mediante el uso de productos generados por actividades industriales en la región de Los Lagos. Lo que estamos haciendo es darles un alimento específico a las gallinas criollas, para que aumenten sus índices de omega 3 y antioxidantes. Uno de los grandes desafíos que tenemos es lograr asociar a las comunidades. Los productores son una comunidad huilliche de la zona de Río Negro, los que realizan todos los años en febrero la paila más grande del mundo de huevos azules. El próximo año trataremos de potenciar la parte de la comercialización. Además, esta comunidad tiene un trabajo con las semillas a través de los *trafkintu*, por lo que ha sido un espacio de aprendizaje muy importante para nosotros.

### **Visión sobre las políticas públicas**

Ahora me referiré a mi visión crítica respecto de las políticas públicas que apoyan a la investigación. El productor primario, es decir, el de la primera cadena productiva, es fundamental. Con ellos me refiero, por ejemplo, al productor de papas o al que tiene sus vacas y saca él mismo la leche. Esto es imprescindible para nuestro patrimonio alimentario, ya que da cuenta de valores relacionados con el respeto hacia la naturaleza y su conservación.

Se entiende que su riqueza no es económica y eso es algo muy potente, ya que no los mueve el ánimo de lucro —que sin duda también es relevante—, sino, más bien, se trata de una pasión. Y justamente es ese entusiasmo el que hace que se sigan manteniendo las tradiciones por generaciones, cuyos productos además son 100% naturales, libres de transgénicos, sin procesos químicos, sin aditivos sintéticos y muchas veces orgánicos (sobre todo en el sur, donde las fuentes de alimentación son las más saludables). Si bien hoy hemos avanzado con el tema de los etiquetados, los aditivos sintéticos siguen estando presentes en los saborizantes, en los preservantes y en los colorantes. Lo que produce el mundo campesino rural, en cambio, es natural, saludable y mantiene los colores y sabores tradicionales, generando esos platos únicos.

Los inconvenientes que nosotros percibimos, por una parte, son los desastres naturales, como ha sido la erupción del volcán Calbuco, inundaciones en la zona sur o la marea roja en Chiloé, que tuvo una tremenda intervención humana. El sector agrícola es altamente vulnerable a factores externos, por lo que una buena forma de apoyarlos es que no sean solo productores de materias primas, sino que, de productos más elaborados, lo que les permitirá, además, tener más permanencia en el tiempo y mayor vida útil. Otro inconveniente tiene relación con las reglamentaciones sanitarias, las que muchas veces hacen imposible que el pequeño productor se formalice. Entonces, dentro de las reglas que contemplan una cierta infraestructura, los productores de queso que lo elaboran en las cocinas de sus casas quedan fuera. Este es un tema muy delicado, que, por ejemplo, en Europa se está trabajando. En España, por dar un ejemplo, se está considerando en flexibilizar los reglamentos sanitarios para los productos artesanales.

El tema de la normativa sanitaria es uno de los mayores problemas que enfrentan estos productores, en tanto genera una barrera de entrada a los pequeños y medianos productores, y únicamente beneficia a los grandes productores, a quienes tienen el capital para contar con las infraestructuras adecuadas. Ahora bien, este tema también va de la mano con la dificultad

de encontrar apoyo y fuentes de financiamiento en tecnología e innovación para el sector agropecuario. Por ejemplo, en la región de Los Lagos, una de las mayores zonas de producción láctea, el sector agropecuario no se encuentra dentro de sus líneas prioritarias, debido a que no es un porcentaje relevante del PIB (producto interno bruto) y porque no está dentro de los productos que se exportan. Entonces, la pregunta es ¿para quién trabajamos? Así, se van creando barreras infranqueables de entrada.

Otra cuestión importante es que hay un concepto errado de los productos artesanales, asociados a lo antiguo, que carece tecnología y, por lo mismo, no innovador. Pero ¿qué se entiende por innovación? Muchas veces parece no internalizarse que innovar también mejorar los procesos; por ejemplo, en el ámbito lácteo, cuando se modifican los procesos, pero se mantienen las características sanitarias. Sin embargo, normalmente, se espera que innovar sea presentar leche de zorro de cola roja o algo por el estilo. Debemos tener cuidado con el mal uso de los conceptos.

### **El sector lácteo**

Este sector está muriendo, ya que no se les está dando las respuestas necesarias de apoyo para que puedan seguir adelante. Es realmente indignante. Quisiera exponer este caso dentro de la cadena productiva. El productor lácteo gana, por cada alimento que adquirimos en el supermercado, entre el 20 y el 25% del precio; a la empresa procesadora le llega entre un 40% a 50%, al comercio detallista, el 30%. Entonces, hay que preguntarse gracias a quién obtenemos la leche. Si no existiera el comercio detallista, ¿seguiríamos teniendo leche? Si no existieran las empresas procesadoras, ¿seguiríamos teniendo leche? Y si esto es verdad, ¿por qué los productores lácteos son reciben menos dinero? Por otra parte, los productores lácteos trabajan a pérdida, dado que entre el 80% y el 100% de su presupuesto se va en costos operacionales, la empresa procesadora es una incógnita y el comercio detallista, cero pérdida. Lo que vemos es que este es un modelo que tiene reventado a los pequeños productores lácteos y estoy segura de que esto también sucede en todas las producciones. Entonces, nuevamente la pregunta es: ¿para quién estamos trabajando?

Estos pequeños productores no cuentan con lugares formales para la venta de sus productos. Por lugares formales me refiero a que sean permanentes, con buena infraestructura y cómodos tanto para el vendedor como para el comprador. Esto es algo que no nos hemos preguntado, ya que muchas veces los consumidores no van a la feria a buscar los produc-

tos. Muchos vendedores se instalan algunos días de la semana o los fines de semana en sus autos. Esta es la realidad de los lugares donde queremos que los productos más saludables, los mejores productos que tenemos se comercialicen. Esto se vincula con otro tema muy importante, que es el de darle los conocimientos a los empresarios para que dejen de pensar como productores de materias primas y se piensen como empresarios de productos innovadores. Esto les va a dar una sustentabilidad mucho mayor.

### **Formas de ayudar y apoyar**

La idea no es solamente criticar, sino que también aportar con soluciones. Creemos que una de las formas es a través de la formalización de las actividades en forma asociativa, donde el pequeño productor no sienta que está solo, sino que se asocie con personas que estén en el mismo sector. Hasta 1950 hablábamos de las cooperativas en el sector lácteo, pero después las grandes empresas empezaron a comprar, hasta que hoy en día hay solo tres o cuatro, las cuales hacen lo que quieren. Por otra parte, formalizar la actividad activa la innovación. Esto les permitiría, además, acceder a sellos (nacionales o internacionales) que les permitan diferenciarse.

Por ejemplo, en el proyecto de huevos azules de las gallinas criollas, estamos viendo la posibilidad de obtener un sello de la Unión Europea, además del tema de la comercialización, que debe ser directo al consumidor final. Este proceso se puede guiar a través de capacitaciones (técnicas y de gestión) y educación al consumidor. También se deben generar pautas sanitarias para los pequeños productores que sean altamente exigentes en los factores sanitarios, pero flexibles en equipamiento. Asimismo, en lo que concierne a las universidades debemos apoyar a los pequeños productores en materias de innovación.

Finalmente, también debemos pensar en la logística, ya que los productos deben llegar a todo Chile, pero sin que eso eleve los precios para el consumidor ni para el productor. Por lo que hay que pensar alguna manera inteligente para generar un transporte y comercialización de estos productos hacia los consumidores finales (personas, pero también hoteles y restaurantes).

### **A modo de conclusión**

Cuando hablamos de lugares atractivos, hablamos de lugares a los que uno va con la familia y se quiere quedar toda la mañana o día en el lugar. Nos faltan lugares cómodos —limpios, con baños y estacionamientos— que permitan a los pequeños productores instalarse con sus productos tradicio-

nales. Sin embargo, deben ser espacios donde no solo se vendan productos, sino también se ofrezcan platos de comida, que son en el fondo nuestro patrimonio alimentario.

Debemos darles todo el reconocimiento a estas comunidades o pequeños productores que se ven fuertemente influenciados por factores externos, volviéndolos vulnerables. Además, debemos apoyarlos en su formalización, capacitarlos y darles valor agregado a sus productos para así asegurar su sustentabilidad. Los gobiernos regionales e instituciones deben entender que no deben excluir iniciativas que apoyen a estas comunidades con gran valor patrimonial de las líneas prioritarias. Asimismo, debemos educar al consumidor, para que sepa que, cuando le compra a un pequeño productor, está eligiendo un producto sano, con historia y tradición. Finalmente, debemos mejorar las condiciones económicas, para que los beneficios queden en la primera parte de la cadena productiva y terceros no abusen de ellos.

## Desafíos en torno a la enseñanza y defensa del patrimonio culinario regional

380

MARIO CARRASCO

Coordinador Docente de la carrera de Gastronomía Internacional o Tradicional Chilena de la Universidad Santo Tomás, sede Puerto Montt.

En la Universidad Santo Tomás llevamos ya 17 años casi en el mercado, en el sector de la educación superior, con una carrera que la mitad de su vida o la mitad de su currículum guarda relación con lo que son las cocinas tradicionales de Chile.

### La experiencia de Santo Tomás

Somos una carrera que tiene un equipo muy afiatado; la mayoría de nosotros ya llevamos más de 15 años trabajando allí. Yo llegué a Puerto Montt en 2001, el mismo año que nuestra carrera nació, la que cuenta con un currículum de estudio con la mitad de sus contenidos relacionados con la cocina tradicional chilena. Esto, debido que si no sabemos de dónde venimos, malamente vamos a poder hacer cocina francesa e italiana.

### El patrimonio gastronómico

El patrimonio material, inmaterial, cultural, gastronómico, culinario —o como se le quiera llamar— tiene varias dimensiones, pero creo que la más importante tiene relación con el sentido de pertenencia. Creo que no podemos enseñar el patrimonio culinario a nuestros alumnos si no lo planteamos en dos dimensiones: la gente del territorio y nuestros productos.

Además, tenemos que hacer la puesta en valor de nuestras cocinas locales, creo que hemos pasado por muchos tiempos de oscuridad, donde nos daba vergüenza comer mote. Donde, además, nuestros profesionales de la gastronomía solo enseñaban cocina francesa. Pero eso ha ido cambiando.

### **Trabajo en la Universidad Santo Tomás**

Con nuestros estudiantes y profesionales hemos trabajado en un sistema de alianzas que nos permite hacer muchas cosas; por ejemplo, somos parte de la Agrupación Gastronómica de Los Lagos (yo soy su vicepresidente). Nuestro público objetivo son todos: ancianos, estudiantes y gente con educación formal o no formal. Tenemos vínculos con los alumnos de los liceos técnicos profesionales, a los que invitamos a clases de cocina entretenida donde preparamos platos tradicionales. También hemos trabajado con los liceos científico humanistas, que no saben mucho de cocina, y con las escuelas rurales, como la de Pellines, donde se hizo una feria.

### **La necesidad de vincularse**

Es fundamental crear vínculos entre los alumnos de educación media con los de educación superior. Hay que darles un empujón porque aquí tenemos un insumo sumamente importante y no podemos dejarlo de lado, hay que hacer que esa gente pueda seguir estudiando en el sistema formal. Nuestra carrera es un aporte de mano de obra calificada en una región donde hay muchas necesidades de servicio.

### **La importancia del programa**

Tenemos alumnos que no recuerdan sus tradiciones particulares y por lo tanto nosotros somos el punto de conexión, donde les reforzamos que esos elementos son necesarios para su identidad, para que cuando un día vaya afuera a representarnos, sepa cuáles son los cuatro elementos que nombra Miguel Catricheo en su exposición (ver pp. 360 y 361).

Yo he aprendido con el tiempo que las emociones que tú trasmites como profesor son importantes, ya que eso se transforma en motivación para ellos.

### **El Festival del Salmón**

El Festival del Salmón es uno de nuestros iconos y está dirigido a los estudiantes de educación media técnica profesional. Este festival lleva realizándose cerca de 16 años de forma ininterrumpida, lo que significa que es uno de los eventos gastronómicos más antiguos del país. Para nuestros otros colegas de la educación superior y para nosotros, es sumamente importante, porque estamos trabajando con un producto que nuestra región está cuestionando hoy en día, pero que de igual forma es parte de patrimonio. Eso es algo que no podemos desconocer. Además, este producto tiene relación con otros, como el luche y las papas chilotas.

## Las algas

Finalmente quiero invitarlos a visitar el portal web [www.huertadelmar.cl](http://www.huertadelmar.cl), que es el resultado de un trabajo que hicimos con un proyecto fijo en la universidad en el que tratamos el tema de las algas, la que será la fuente de la alimentación del futuro.

No nos damos cuenta, pero hoy los japoneses se las están llevando todas, no nos van a dejar con nada y cuando la necesitemos no vamos a tener ni los rastros. Por eso es importante poner estos productos en valor y decirle a la señora en la casa o a nuestros alumnos estudiantes que el cochayuyo no solamente se cocina como un pebre, sino que se pueden hacer múltiples cosas con esta alga y que son sumamente nutritivas.

Soy un convencido de que, en la medida en que trabajemos todas las instituciones de educación superior en conjunto, este país va a cambiar la cara de su gastronomía. Así como también, cuando todos los actores nos juntemos y hagamos una política que tenga un destino Tenemos las materias primeras, pero tenemos que empezar a creernos el cuento.



# Identidad cultural y gastronomía local. Un aporte de la colonización alemana

ERIKA KLEIN ROSENBERG

383

Arquitecta, diseñadora y cocinera experta, investigadora de la antigua repostería alemana

## Introducción general a los proyectos editoriales

El trabajo que expondré se centra en un proyecto editorial que hemos llamado *Identidad cultural y gastronomía local*. El objetivo es poner en valor la gastronomía local, colocándola en un contexto histórico y resaltando su papel protagónico en las culturas locales. Hasta el momento hemos puesto el énfasis en la cocina dulce con raíces alemanas, que hace su aparición (o se establece) en la región de Los Lagos a mediados del siglo XIX, con la llegada de los colonos alemanes a los Astilleros de Melipulli (actual Puerto Montt), a la localidad de Chamiza y, fundamentalmente, a la cuenca del Lago Llanquihue. Comenzamos con este proyecto el año 2007. Hasta la fecha hemos editado una serie de calendarios-recetarios murales dedicados a distintas localidades, tanto rurales como urbanas, en las que existe una gran influencia de la gastronomía alemana, principalmente en la repostería. Pero aquí no solo se trata de recetas, sino también de arquitectura patrimonial y de modos de vida mirados desde la óptica de las mujeres y, en especial, del importante rol que ellas han tenido en la transmisión o transferencia de estos valores culturales. Por ejemplo, cómo se habita la casa, cómo se educa a los hijos, qué se come, cómo se cocina, como se organiza la huerta y como se crían animales domésticos, entre muchos otros.

## Motivación

Para explicarles cómo y por qué comenzó todo este trabajo, no puedo dejar de mencionar el punto de partida. Alrededor del año 2005, la empresa Cecinas Llanquihue de Mödinger Hnos. me encargó desarrollar varios tra-

bajos relacionados con la historia de la colonización alemana, entre las que destacan la Puesta en Valor del Patrimonio Arquitectónico de la comuna de Llanquihue y la Navegación en el Lago Llanquihue, entre otros. Todo esto en formato de calendarios murales. Sin embargo, siempre estaba el interés de hacer un rescate de recetas, de aquellas que hacían las abuelas y las señoras más antiguas de la zona de Llanquihue. Finalmente, esta inquietud se concretó el año 2008, con el primer calendario recetario.

Debo decir que en esa época mi interés y experiencia en el tema de la repostería era absolutamente nula. El caso es que yo crecí en esta cultura y veía desfile de *kuchenes*, tortas, *strudel* y otras exquisiteces. Pero, por otro lado, también veía a las mujeres bastante esclavizadas con todo este trabajo. Entonces, más que querer replicar lo mismo que hacía mi mamá, mis tías y mis abuelas, lo relacionaba con algo negativo, de lo cual había que liberarse. Esta misma actitud la tenían muchas otras mujeres de mi generación. Cuando comencé a reunir este primer material, y al ver a las señoras haciendo sus preparaciones con tanta dedicación y profesionalismo, me compenetré de tal manera, que me motivé y comencé a hacer algunas de las recetas, logrando por primera vez en mi vida preparar una torta y un *kuchen* de levadura. Comencé a conocer a las señoras y sus historias. Las casas en que vivían, donde habían nacido o vivido su infancia. Me di cuenta de que todo esto también merecía compartirse, por lo que un recetario no era suficiente. Fue así como, al año siguiente, propuse ampliar el calendario al doble de páginas e incorporar un poco de historia. A pesar de que esto elevó los costos enormemente, el año 2010 logramos sacar el segundo y último calendario corporativo para Mödinger Hnos.

De ahí en adelante seguimos en forma independiente, editando el año 2012 el recetario dedicado al Valle de Chamiza, más conocido por las erupciones del Volcán Calbuco que por su historia vinculada a la colonización alemana. Como yo formo parte de esta historia, me era importante poder difundirla y poder compartir muchas de las exquisitas recetas que conocía desde mi infancia, preparadas por las señoras de la comunidad de este valle. Así fue como cada año lo hemos dedicado a una localidad distinta. Y cada año nuestro aprendizaje y experiencia ha ido creciendo.

Por otro lado, una de las cosas que me motiva a seguir es que estas recetas no se pierdan, que queden registradas, ya que cada día se van transformando. Muchas se van desechando y se corre el peligro de no volver a encontrarlas. Con la globalización y las nuevas costumbres alimenticias, tienden a modificarse y eso está bien, pero también es bueno poder, en

una ocasión especial, hacer un desarreglo y volver a sentir esos aromas y gustos de antaño. Las costumbres sociales van cambiando y hoy en día las personas ya no se juntan en las casas tanto como antes. En los cumpleaños, en navidad y otros acontecimientos sociales, eran tantos los kuchenenes y tortas que se hacían, además de las comidas saladas, que las señoras pasaban trasnochando varios días para tener todo preparado.

### **Método de trabajo**

Para llegar a este resultado, el trabajo que hacemos es bastante largo y complejo. Resumiendo, les voy a contar cómo abordamos las distintas etapas.

#### **A) SELECCIÓN DE LOS LUGARES Y LAS MUJERES**

La primera etapa es la elección del territorio o lugar, que lo definimos por varias razones: su historia, el valor de su arquitectura patrimonial, las familias y las posibles recetas a recopilar. Contactarnos con las mujeres que podrían participar es toda una odisea, ya que, primero, tienen que estar dispuestas a abrirnos las puertas de su casa y a mostrarse en una publicación, además de ser buena repostera y estar relacionada, de alguna manera, con alguna historia o vivencia en una casa con valor patrimonial.

En un principio trabajé con mi mamá, lo cual facilitó los contactos con las señoras, ya que siempre, por alguna razón, se conocían o habían conocido a mi papá. Ella tomaba apuntes de los ingredientes y la preparación de las recetas. Yo tomaba las fotos y anotaba la historia y las copuchas. Y, obviamente, al final de la jornada venía la once para probar la receta. Así salieron los dos primeros calendarios con las señoras que se atrevieron. Ellas son las pioneras, a quienes agradezco enormemente la disposición que tuvieron para compartir sus conocimientos y habilidades. El desarrollo de los recetarios que siguieron fue diferente. Gracias al producto de los años anteriores, el trabajo se hizo conocido. Sabían que se trataba de algo serio y que sus recetas serían puestas en valor.

#### **B) SELECCIÓN DE LAS RECETAS**

Seleccionamos recetas que en lo posible fueran antiguas, aunque se hayan ido modificando a lo largo de las generaciones. Nos preocupamos de que hubiera de todo un poco: preparaciones complejas y otras fáciles, tortas, *kuchenenes*, *strudel* (arrollados), postres y budines (*Auflauf*), queques, preparaciones fritas como berlines, rosas y calzones rotos. Así como también galletas, de las que hay una inmensa cantidad de variedades diferentes, ya

que parte de la tradición alemana es hacer una enorme cantidad de galletas para navidad. A fines de noviembre, ya se empiezan a hacer y se van llenando los tarros con las diferentes clases. Son tantas que duraban casi todo el verano. Por ejemplo, en nuestra familia era una costumbre llevar galletas y jarabe de frambuesa a la playa. Entre las señoras incluso hay una competencia por quien hace más clases distintas. También rescatamos recetas raras, como comidas antiguas típicas alemanas, que combinan lo salado y lo dulce, y que se sirven como plato principal para el almuerzo. Entre ellas están los *knöpfle* de sémola o las tirolesas, que son saladas y se sirven con miel o puré de manzanas. El *hefekloss* que es masa de pan, envuelta en un paño y hervida en agua, y se sirve con mantequilla dorada y una preparación dulce de ciruelas secas. Le damos mucha importancia a las recetas que ya prácticamente no se hacen, como por ejemplo el *kuchen* de levadura, que se prepara en latas de horno y se corta en rectángulos. Averiguando, me comentaba una señora que ese *kuchen* no le gusta a cualquier persona, porque parece masa de pan. Entonces he visto que lo hacen redondo, como los *kuchenes* de polvos de hornear y más bajo, y al final ya no vale la pena hacerlo. Esas recetas, que por lo menos yo recuerdo de mis abuelas y de mi madre, también las hemos ido incorporando.

Otra de las complicaciones para poder repetir las recetas han sido los utensilios y máquinas de cocina que todavía usan las señoras, pero que no existen en la actualidad. Por ejemplo, la máquina para moler la semilla de amapola, que es la misma de moler carne, pero con una pieza especial. Está el caso de una señora del Valle de Chamiza que tenía esta máquina, que era muy difícil de conseguir, la habían traído de Alemania, por lo que muchas de las señoras vecinas iban donde ella para que les moliera la amapola. Nosotros las molemos con un molino de café, pero ahí se muele la semilla seca, y se remoja después para lograr la pasta para el *kuchen*; en cambio con la máquina de moler carne se muele la semilla remojada y se obtiene una pasta. Además de la amapola, tratamos de rescatar recetas que incorporen otros ingredientes que se utilizaban mucho antiguamente en las preparaciones, como el ruibarbo o nalca alemana, o las distintas variedades de manzanas, como las cavilas, *krafelsteiner*, *lederäpfel* (manzanas cuero), muchas de estas variedades las trajeron los colonos alemanes. El requesón (*quark*), también lo aprendimos a preparar, se utilizaba mucho antiguamente en *kuchenes*, tortas y en los panes de pascua tradicionales alemanes, como el *quarkstollen*. Este pan de pascua es preparado el primer domingo de adviento (cuatro domingos antes de Navidad), para dejarlo reposar hasta la Nochebuena, cuando han

alcanzado a impregnarse o «pasarse» todos sus ingredientes. Otro ingrediente muy utilizado es el chuño. Había varias fábricas de chuño en la zona del Lago Llanquihue y, además, también lo elaboraban las mismas mujeres en sus casas. Cuando preparaban los *kartoffelpuffer* (milcaos alemanes), estrujaban la papa rallada y el «concho» que se forma, lo lavaban varias veces y lo secaban sobre un paño, que colocaban debajo de la cocina a leña. Hemos ido descubriendo cosas importantes, por ejemplo, cómo adaptaron acá en el sur Chile, recetas traídas desde Alemania, al no encontrar los ingredientes similares a los que utilizaban allá. El caso más típico es la almendra, que era muy cara y difícil de conseguir en el sur, pero como en el sur sí se dan las nueces, entonces en muchas recetas cambiaron las almendras por nueces. Una muestra de esto es el *bienenstich*, («picada de abeja» o *kuchen* de nuez) que en Alemania se hace con una cobertura de almendras laminadas, con masa de levadura y en una lata. Pero aquí lo hacen con masa con polvos de hornear en un molde redondo y una cobertura de nueces picadas.

#### C) RECOPIACIÓN EN TERRENO Y REALIZACIÓN DE RECETA EN CASA

Después de que mi mamá, por problemas de salud, ya no pudo seguir acompañándome en la recopilación de recetas, se incorporó mi hija Amanda, que ha sido un enorme aporte al trabajo, por su gran interés en la repostería, su rigurosidad y su aporte artístico en fotografía e ilustraciones. Le gusta la cocina, y generalmente es ella la que hace la prueba de las recetas en la casa, porque cada receta la hacemos de nuevo, para asegurarnos que el proceso quede bien descrito. No es lo mismo ver a la señora cocinando que preparar la receta una misma. La principal complicación es el horno; en la mayoría de los casos se hornea en cocina a leña. A pesar de que tenemos una cocina de estas en la casa, también probamos las recetas en un horno eléctrico, porque se puede tomar bien el tiempo y la temperatura. Entonces colocamos esos datos, solo a modo de recomendación.

#### D) DISEÑO E IMPRENTA

Finalmente, después de todo este trabajo en terreno, y teniendo todo el material en nuestra casa-oficina, viene la etapa de diseño y diagramación del calendario, que también hacemos nosotras. Esta etapa es larga, ya que son miles de fotos que tengo que revisar, textos que escribir, diseñar y montar la escenografía para la fotografía de la portada de cada receta, para dejarlo listo y definitivo para que en la imprenta no cambien nada ni hagan otra cosa que imprimir. En esta etapa muchas veces hemos trabajado juntas con

mi hija Amanda (preparación de la receta de portada, por ejemplo). También es importante la calidad de impresión y los colores, por lo que siempre estoy supervisando el trabajo de imprenta, para asegurarme de obtener el resultado y la calidad esperada.

### **Recepción del público**

La recepción ha sido muy positiva, lo importante es que no solo ha llegado a descendientes de familias alemanas y de la región de Los Lagos, sino, además, de otros orígenes culturales, de todo Chile y de otros países. También ha sido muy reconfortante el interés demostrado por los jóvenes, que están muy motivados para aprender a hacer estas recetas. También hay muchas personas que me han contactado, principalmente mujeres, para agradecerme y contarme que les había resultado por primera vez una torta o un *kuchen*, e incluso mandan fotos de los resultados. Este es un trabajo riguroso y serio. Siguiendo todos los pasos que se indican en la preparación, cualquier persona puede obtener un buen resultado.

### **Objetivos a futuro y breve mención al libro que está a punto de salir del horno**

Ni el 2016 y 2017 editamos calendario y se notó, muchos lo echaron de menos. Lo que pasa es que decidimos dedicar un tiempo a la producción de un libro que contiene un total de 36 recetas, que en estos momentos se encuentra en su etapa final y ya falta muy poco para que salga a la luz. En este libro incorporamos las 24 recetas de los dos primeros calendarios que hicimos para la empresa Cecinas Llanquihue y que no se comercializaron, por lo que los conoce un público muy reducido. A estas recetas iniciales agregamos 12 nuevas, muchas de las cuales las aportaron las mismas pioneras y que recopilamos el año pasado. Las fotos de esos dos primeros calendarios no estaban al nivel de las que hemos sacado últimamente, pues con toda la experiencia que hemos acumulado, obviamente las fotografías han pasado a un nivel mucho más profesional. Por lo mismo, nos propusimos preparar de nuevo la totalidad de las 24 primeras recetas, para sacar buenas fotografías. También pudimos mejorar la explicación de su preparación, que estaba muy resumida por el poco espacio disponible en los primeros calendarios. Y, además, se completó con las historias de esas primeras mujeres que se atrevieron a participar aquella vez, hace ya diez años. También va a ser un libro con una parte bastante familiar, ya que incorporaremos algunas recetas e historias relacionadas con mi mamá, que lamentablemente se nos fue hace ya dos años.

## Comunidades rurales patrimoniales en Chiloé

ANDREA SALDIVIA GONZÁLEZ

389

Productora local de la comuna de Ancud e integrante de la Cooperativa SIPAM, Chiloé.

Para mí siempre es un orgullo representar a los campesinos de mi tierra y a las 32 familias chilotas que forman parte de la cooperativa a la que pertenezco.

Nuestro archipiélago está situado al sur del mundo, donde hoy se levanta junto a su gran isla de Chiloé y sus casi 40 pequeñas islas que la conforman. Administrativamente, está compuesto por diez comunas y tiene una población de aproximadamente 170 mil habitantes —según las últimas estadísticas del Instituto Nacional de Estadísticas (INE)— del cual el 45% es rural.

### Trabajo realizado

El año 2009, FAO hizo el reconocimiento al sitio de Chiloé, basado en un trabajo de investigación en el archipiélago que fue llevado a cabo por el Centro de Estudio y Tecnología (CET), a cargo del profesor Carlos Venegas. Luego de ese proceso, se comienza a desarrollar un sello identitario para definir ciertas características de los predios agrícolas, así como de algunos productos elaborados y artesanías. Gracias a ese trabajo, hoy contamos con una certificación SIPAM (Sistemas Ingeniosos de Patrimonio Agrícola Mundial) propiedad de la Gobernación de la Provincia de Chiloé. Además, en noviembre del 2015 el grupo de familias que habíamos participado del proceso decidimos organizarnos bajo una cooperativa, con el objetivo de poder enfrentar y acompañarnos en los desafíos que nos presenta el mundo moderno. Todos los días, el mundo nos presenta un desafío distinto y los campesinos estamos siempre entrando en disputas de distintos tipos, siendo que el agro ya es un trabajo muy laborioso y pesado.

### Patrimonio culinario

Yo soy cocinera tradicional y para mí el curanto en hoyo es un plato del patrimonio culinario, el que estuvimos a punto de perder el año pasado. No sé si Chile se dio cuenta, pero este patrimonio sufrió un gran daño con la contaminación de los mares de nuestro archipiélago. Pero para nosotros, los chilotes que trabajamos la tierra y vivimos del mar —porque no hay chilote que no vaya al mar ni pescador que no vaya a la tierra en algún momento—, lo sentimos muy fuerte. Creo que para los que nos sentimos chilotes y nos identificamos con la cultura, nos hizo total sentido perder parte de ese patrimonio. El curanto es un plato que reúne a la familia y a la comunidad, e incluso en pleno siglo XXI los chilotes somos convocados al mar en busca de la base de ese plato de comida. Las comunidades rurales y urbanas se emocionan ante la posibilidad de un curanto (en su tiempo y con sus saberes asociados) que parece olvidado cuando se reencuentran con él en el mundo culinario moderno en un restaurante rural o urbano al ver en la mesa de al lado un plato muy sofisticado y bien logrado, y al otro, un curanto.

### Las desconexiones

Las versiones modernas de cómo alimentarnos nos ofrecen hoy en día un sinfín de alternativas, las que pretenden hacernos creer que la forma tradicional de hacerlo (esa cocina familiar, de la abuela, heredada de la familia) ya no existe o que por lo menos ha disminuido. Desde nuestra ruralidad, nosotros vemos de manera directa quiénes son nuestros consumidores, por eso dentro de la organización prestamos servicios turísticos en los que llevamos a cabo proyectos agroturísticos, los cuales nos ayudan también a educar a la gente.

Es muy triste y chocante ver, cuando uno se enfrenta a una familia de una ciudad grande, como los niños se sorprenden al poder ir al gallinero y traer los huevos de la gallina. O cuando ven que las vacas dan la leche y no viene en caja. Eso que para muchos parece como un mito, me ha tocado verlo. He observado que, cuando abren la puerta de un auto y un niño escapa como cuando sueltas a un gato, como si lo hubieses tenido en una jaula de la cual necesita escapar, y corre, y puede jugar dos o tres horas afuera sin querer entrar ni al auto ni a la casa de ninguna forma. Esto es fruto de que tenemos una desconexión completa, pero está en nuestras manos rescatar las prácticas y saberes. En forma paralela, nosotros los campesinos y agricultores también estamos desconectados, porque como crecimos en ese ambiente, para nosotros es normal lo que para otros es casi una historia contada en los libros.



Por eso la conexión podría traer hasta el presente diversas prácticas y formas culinarias que son muy ancestrales, para mantenerlas vigentes y poder preservarlas. A veces, está la duda de si lo que se transmita será bien o mal utilizado, desde mi punto de vista hemos sufrido una gran pérdida por no transmitirlos. Por eso, para mí como cocinera, no hay ingrediente secreto, porque creo que en la medida en que sigamos guardándolos, cuando muere el anciano se lo lleva con él. Creo que no es posible llevarse nuestra historia, sino que tiene que estar presente.

391

### **Las amenazas al patrimonio chilote**

Nuestro territorio es bastante rico y amplio, y da para todo. Hoy día vemos como nuestro patrimonio culinario se mezcla con la belleza paisajística, donde el turismo se presenta como una oportunidad de desarrollo y nos promete ser el eje movilizador y transversal a los diversos tipos de economías locales, eso es lo que se ve, pero no digo que sea necesariamente lo que tiene que ser. Esto se opone completamente ante una falta de ordenamiento territorial; por ejemplo, en nuestro archipiélago hoy no existe una herramienta de este tipo y siendo un patrimonio agrícola del mundo (y el único SIPAM de Chile), está puesto en riesgo cada vez que se quiere industrializar.

Estos reconocimientos son una oportunidad para nosotros los campesinos porque reconoce prácticas y formas agrícolas, pero se contrapone a una falta de legislación al respecto. Donde las comunidades nos vemos sin herramientas para poder defender nuestro territorio, por el cual sentimos mucho orgullo. Pero si no tenemos una ley que nos respalde y apoye, es difícil seguir manteniendo la riqueza biocultural de nuestro territorio.

Otra amenaza son las crisis hídricas producto de las intervenciones de las industrias energéticas y de minería, que amenazan y ponen en riesgo nuestra forma de vida, sobre nuestro patrimonio natural.

### **A modo de conclusión**

Los que estamos en la organización vemos que es imposible proyectarse al futuro sin mirar el pasado. No podemos mirar para adelante si no sabemos de dónde venimos. Mi motor son los niños, porque ahí está el futuro de nosotros y de todas las comunidades. Lo que generemos es la base de la vida de un niño bien alimentado, nacido en el campo, criado con productos saludables y de producción sana, lo más probable que sea un niño mucho más sano que llevará una vida mejor en el futuro. Creo que ahí está el desafío para el patrimonio culinario. No se puede innovar en la gastronomía —o no

se debería hacer—si no sabemos siquiera de los productos con los que estamos trabajando. También, debemos poner en valor a los productores que están detrás, que son los que están proveyendo los insumos necesarios para que la cadena funcione. Debemos valorar sus conocimientos y sabiduría, que está guardada y es la puerta de entrada a las cocinas de las familias, de las abuelas y del fogón. Trabajemos hoy para el futuro de los niños y para que la gente que quiera vivir mejor y bien.

# Microhistoria, tradición y cambio de la alimentación rural en Chiloé

NELSON BAHAMONDE BARRÍA

393

Director Contenidos del Centro de Estudios Culturales Aplicados (CECA), Los Lagos.

Este dibujo, del año 1845, es de E. König, [34] quién recorrió Chiloé dibujando algunas pistas. Allí vemos a un chilote jugando con unos granos de trigo en un molino. Se dibuja la estructura del molino triguero, que es una máquina muy antigua que se trajo de Europa y, por supuesto, es el resultado de la introducción del trigo en Chiloé, el que produjo varios efectos positivos y negativos; entre otras cosas, reemplazó alimentos que antes se sembraban en la isla, como el madi y la teca. La introducción de la cebada y el trigo fueron cambiando el paisaje de Chiloé. Además, era el lugar en el cual se reunía la comunidad, por lo que está asociado a ritos, tradiciones, creencias de brujos, (aunque también mucho pololeo surgió en estos lugares cerca de las quebradas).

## La vida en el campo

La vida en el campo está mucho más ligada y relacionada a la naturaleza. Yo crecí en el pueblo de Calén, mi familia es de al lado, de San Juan, y uno para pescar, para mariscar, para navegar, debe saber de las mareas; para trabajar en la agricultura, para hacer actividades en el exterior hay que pronosticar el clima. Cuando uno va al campo, se da cuenta que hay estrellas porque en la ciudad uno normalmente no las ve. Entonces es una vida totalmente distinta a la de la ciudad y de allí vienen los productos de los cuales nos alimentamos.

## Experiencia de investigación

La experiencia en diversos trabajos de historia y cultura local — porque me ha tocado trabajar en temas audiovisuales, museográficos y de investigación



histórica— demuestra que la gastronomía emerge transversalmente como uno de los pilares de la identidad y del patrimonio cultural chilote. Si queremos estudiar el sistema defensivo de los españoles del sur de Chile, hay que entender cómo se mantenía la tropa, el Real Situado y todo aquello; cómo funcionó el sistema misional de los jesuitas en

Chiloé que produjo tantos resultados; así como también hay que entender cómo era el modo de producción del jesuita, de qué se mantenían, cómo lo hacían y qué comían cuando hacían sus misiones circulares, entre otras.

La gastronomía es uno de los pilares de la identidad, y pongo primero a la identidad que al patrimonio, porque yo creo que el patrimonio es parte de la identidad de las personas; es decir, si yo parto al exilio, lo más probable es que no pierda mi identidad, sino la siga construyendo en base a mi herencia cultural. Seguramente mi identidad actual es distinta a la que tenía 20 años atrás. En cambio, el patrimonio cultural —como digo— se va recreando y resignificando.

La idea, mediante este enfoque, es explicar que el vínculo entre naturaleza y sociedad no solo es un vínculo de explicación y causas, sino que ocurre en mi pueblo donde para San Juan ocurren cosas como salir a huasquear los árboles la noche del 23 de junio. Lo que se ve es cómo las familias de este sector de la comuna de Dalcahue, en Chiloé, han mantenido diversas tradiciones, una de ellas es la comida. Este sector se caracteriza por la ruralidad, el aislamiento y una economía de subsistencia que marcó por siglos la forma de vida. Esto solo empezó a cambiar desde la década del 80 en adelante, y por eso no me voy a centrar tanto los cambios, porque los cambios siempre son fáciles de explicar. Cómo llegó el acordeón, cómo llegó un ingrediente o cómo un gobierno produjo un efecto, o cómo un terremoto produce un efecto, pero cómo explicar la tradición, eso es complejo, porque muchas veces vemos la tradición como algo inmóvil. Siempre

han comido curanto, es cosa de mirar los sitios arqueológicos y ahí están los curantos desde hace 7 mil años. Pero si se sigue comiendo es porque es altamente eficiente, por lo tanto, la tradición no es algo muerto, sino algo efervescentemente y vital.

Sin embargo, esto ha cambiado los últimos años, ya que ha habido cambios económicos, culturales, sociales, ambientales, y con sus consiguientes efectos; el turismo también tiene cosas buenas y malas. Es bueno cuando la gente decide tener un emprendimiento turístico, no cuando un funcionario público sale por los campos diciendo: usted podría hacer esto, usted podría emprender en esto otro. Les encantaría que todos los atendiéramos, pero no todos tenemos vocación turística, algunos simplemente queremos vivir en el campo y que esta cultura se pueda transmitir, porque en los momentos actuales, cuando la globalización y esta cultura de masas comercializadas invaden las culturas locales, también las culturas locales tienen derecho a existir.

### **La historia de Chiloé**

La historia, ya sabemos, es lo que sucedió en el pasado. Algunos estudian la parte política, la económica o la cultural. Sin embargo, la historia también es una ciencia social que estudia exactamente cómo se llama la disciplina, por lo tanto, lo que nosotros conocemos de la historia es en realidad, ya sea por el sistema escolar o por la manera en cómo se transmite, la opinión de los historiadores. Entonces, ahí, es interesante entender de dónde vienen los historiadores y cuál es su visión de la historia, para comprender y así nosotros tener nuestra propia interpretación de ella. Yo, como mucha gente que viene del campo, crecí escuchando historias, porque la vida en el campo siempre es en torno a la familia y a la cocina. Mi padre es profesor, interesado por estos temas, pero cuando yo era pequeño, los libros de historia que había eran muy pocos. Sin embargo, la cultura chilota es rural y la sociedad chilota vivía en los campos, el 80% de la gente, hasta la década del 70, vivía allí, y si vamos hacia atrás mucho más en términos de porcentaje. Sin embargo, esa historia de los campesinos, la historia de mi pueblo y la de muchos otros pueblos no estaba escrita, y sigue sin estarlo.

Este mapa [35] lo hizo el mismo autor del mapa que mostró Marcia Egert, de Valdivia (ver pp. 366 a 369). Esta es la expedición holandesa de 1643 y muestra la ciudad de Castro, la más austral del imperio español en el cono sur de América, donde al igual que Valdivia, ya estaban introducidos los manzanos y otros productos que se ven ahí en la traza urbana.



Sin embargo, como decía, todos los cronistas que dejaron testimonio de la historia de Chiloé dicen que la vida desde la llegada de los españoles en adelante, y después de los ataques de los holandeses, se desarrolla en la ruralidad, donde la comida juega un

rol importante. Cuando se dice que la sal en otros tiempos valía tanto como el oro, es cierto. El primer ataque holandés a una posesión española en América se efectuó en lo que actualmente es Venezuela, y fue para robar sal y venderla en el norte de Europa. El ataque de los holandeses en 1600 a Castro, la sorpresa para ellos fue encontrarse con una colonia española en una zona tan austral y que hubiera manzanos y trigo. Los tipos llegaron desesperados, no era la imagen que tenemos de unos corsarios feroces cargando cofres con oro, en realidad lo que querían era comer manzanas, algo fresco. Ahí está la manera cómo se desarrolló nuestra vida en los campos y un poco el interés en la historia local.

### La microhistoria como enfoque

Al principio, trabajaba mucho la historia local, pero no me acomodaba mucho el concepto. Sabía que había autores que ya habían hablado de la microhistoria, pero yo aún no entendía bien la teoría de la práctica. La microhistoria es una rama de la historia social que analiza acontecimientos, personajes que, en otros casos, no les interesarían a los historiadores que no pueden vincular esto con la historia más general, con los movimientos, con el desarrollo demográfico, económico y político.

Diversas razones hacen que uno se interese por estos temas, lo importante es que la reducción de la escala de estudio a la historia local, o a un personaje, no genera problemas en la microhistoria, es decir, se puede trabajar la sincronía. Yo puedo estudiar la historia de mi pueblo, de San Juan, pero también saber las cartas que se escribía mi abuela con su hermana que

vivía en Río Gallegos en la misma época, pero a su vez puedo estudiar la historia de mi pueblo desde las primeras evidencias arqueológicas hasta el día de hoy. La microhistoria debe encontrar lo específico de cada sociedad y comprender las acciones de la gente en sus contextos y en su tiempo. Es un producto científico, nosotros tenemos que estar preocupados de una serie de aspectos, pero la narración es fundamental, porque, entre otras cosas, narramos la vida cotidiana, la vida pueblerina, narramos cosas sencillas, cosas que no le interesan a la historia local o a la historia regional, ni a otras visiones de la historia. Cómo entender, por ejemplo, en este caso a Bautista Vera, que se fue de su pueblo a los 18 años y no volvió nunca más.

A veces, conocemos la historia de los chilotes que van y vuelven, y cuando volvían contaban su historia, pero no conocemos la historia de los que se fueron y no volvieron, pero si tratamos de entender la historia de este personaje, a lo mejor vamos a entender más cómo era su pueblo, los conflictos que ocurrieron para que él haya salido y no haya vuelto, a pesar de dejar una esposa y un hijo. En fin. Cómo era la vida de los chilotes, en qué trabajaba esta gente con tercero preparatoria, en el sur de Argentina o en el sur de Chile. La microhistoria, y un enfoque microhistórico nos permite entender un montón de cosas que ocurren en un pueblo.

### **Historia y gastronomía**

Para entender la gastronomía, debemos estudiar la geografía milenaria. Por ejemplo, si estoy comiendo piures, esos bichos viven en el planeta tierra hace millones de años, y para que se den, se tienen que dar en ciertos lugares. El archipiélago de Chiloé es el resultado de la deglaciación, es decir, del retiro de los hielos, de la penetración del océano, y con eso se llenó de algas, de mariscos y de peces. Los seres humanos adaptaron su estrategia a esta nueva forma de vida, se «maritizaron», desarrollaron la navegación, colonizaron las islas y allí se quedaron. Luego llegaron los huilliche, que empezaron a transformar el paisaje mediante el fuego, rozando, haciendo huertas, criando animales, construyendo sus viviendas, pero viviendo en los mismos lugares. Por eso, hoy, en Chiloé, hay toponimia, nombres de lugares, de origen chono, de origen huilliche, de origen español, y también en otros idiomas europeos, pero entender la geografía es entender por qué hay distintas clases de recursos de acuerdo con la latitud, al clima.

Distinta sería la historia de mi pueblo si estuviéramos en Atacama, si estuviéramos más al sur, pasando la Cordillera. Dentro de la misma región de Los Lagos, tenemos la zona de Futaleufú, Palena, que están al otro lado

de la Cordillera. Las evidencias arqueológicas nos hablan de una ocupación histórica de estos territorios, de qué se comía en aquel tiempo y cómo se organizaba la sociedad. Cuando uno va en los museos se encuentra con utensilios de piedra, de madera, de hueso, que se fabricaron especialmente para procesar y descuartizar animales.

### **La importancia de las historias locales**

Las historias locales nos hablan de un montón de cosas, como decía anteriormente, los holandeses llegan a un lugar llamado Yuste, y ahí se enteran de que, había una ciudad de españoles, por lo que ellos se dispersaron a los campos. Ese es el origen de la ruralidad chilota y el origen de la cultura chilota, que es una cultura mestiza. Durante la Colonia se vivía en unión residencial, españoles e indígenas, mezclados los pueblos.

Respecto de la arquitectura patrimonial, sobre todo en Chiloé, suelen valorarse las iglesias, es decir, lo más monumental, la fortificación española y los chalets, es decir, donde vivió la gente más pudiente. Pero en Chiloé, los arquitectos al menos no hacen un reconocimiento de la arquitectura de la gente pobre, ni de la arquitectura fea, es decir, que no cumpla con su estética neoclásica, neogótica. La arquitectura no se reduce a las construcciones, sino que también los cercos, los puentes, los gallineros, los galpones, los muelles, son todas las transformaciones que hace el ser humano sobre un paisaje para adaptarse e integrarse a él. Aquí la cocina ocupa un lugar importante, en su época el fogón y hoy día la cocina dentro de la casa.

### **A modo de conclusión**

Lo que digo es que, para entender la gastronomía, uno tiene que entender a un pueblo y a la persona en su contexto. Los huevos de ganso son muy ricos, pero cuando a mi padre lo iban a detener después del Golpe de Estado de 1973, por más que mi abuela le quería dar huevitos de ganso que a él le encantaban, no era el momento para comerlos. Entonces, la gastronomía también son momentos donde a veces uno puede comer algo muy sencillo, pero que están relacionados con quiénes uno está rodeado en ese momento. A lo mejor podemos estar en un hotel o en un restaurante muy pituco, con unas cosas muy ricas, pero uno se siente incómodo porque está con gente que no conoce, o ni siquiera sabe utilizar los servicios con tanta abundancia que se pone en la mesa. Hoy, en Chiloé, conviven dos culturas, una moderna y una más tradicional, aunque se percibe la próxima desaparición de una de ellas.



v

## **Encuentro Regional de Patrimonio Culinario, Punta Arenas**

11 de abril de 2017

Nuestras regiones son el caldero donde se cocina y guisa nuestro patrimonio culinario en constante cambio, con las influencias señaladas: sus actores, productos, tradiciones y geografía

LUIS GONZÁLEZ, en Encuentro Regional de Patrimonio Culinario, Punta Arenas.



## Picanterías y chicherías del Perú

400

ISABEL ÁLVAREZ NOVOA

Socióloga por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Investigadora principal de la Facultad de Ciencias de Comunicación, Turismo y Psicología de la Universidad San Martín de Porres. Creadora y promotora de los Congresos de Cocinas de los Países Andinos. Responsable del expediente para la patrimonialización de la chicha y las picanterías como patrimonio cultural del Perú. Como empresaria es propietaria y directora del restaurante El Señorío del Sulco, que desde hace 30 años recupera y revaloriza las cocinas peruanas.

Uno no aprende a morir, porque las posibilidades que nos da la vida de aprender nunca acaban. Creo que debemos «aprender a aprender», a tener la capacidad de asombrarse, de indignarse y de manifestar todos esos sentimientos fundamentales. Esto también aplica para la cocina y la alimentación.

Ustedes tienen a Pablo de Rokha, a Pablo Neruda, y después dicen que no tienen cocina. Yo recordaba cuando hablaba de la oliva diciendo: «dulces pezones la tierra» metáfora más bella no puede haber; o cuando habla de la sandía: «mansa ballena terrenal»; o del aceite: «conciación suprema de la olla». O sea, hay poesía importante, trascendente, armoniosa, de conocimiento y reconocimiento de lo que caracteriza una biodiversidad sin la cual no existiría la cocina.

Hace más de 30 años que soy cocinera, investigadora y socióloga. Tengo una empresa-restaurantes que creo—modestamente— ha marcado, basado en la recuperación de una memoria histórica, una tendencia en el Perú. Quiero recordarles, además, que este *boom* que vive la cocina peruana, esta moda que ha convertido a muchos chefs en figuras emblemáticas y que se habla de cocina de autor y de vanguardia, en fin, me parece que son cosas que vienen de afuera y que son mal entendidas en el Perú.

Cada vez me asombra más que se diga que aquí no hay cocina... ¡claro que la hay! En este viaje, pude darme cuenta de las realidades que configuran la región, el espacio geográfico se expresa en la cocina, sin embargo, eso no aparece cuando se da una imagen de Chile, entonces, sí es un reto, un desafío, una obligación y un deber que tienen en general. En este caso, también hablo de las instituciones que deben ser capaces de posicionar el espacio geográfico, la memoria, historia, procedencia y el origen que va a configurar esa cosa grande que se llama la tradición. Suele verse la tradición como «lo tradicional», como lo antiguo y lo que ya pasó, lo que se quedó como los abuelitos, entonces es a la modernidad a la que hay que entrar. Esto es un error gravísimo y una ingratitud con la historia y la memoria. Porque lo que hoy somos y lo que hoy tenemos, por ejemplo, en alimentación, se lo debemos a quienes han hecho posible la cultura de la biodiversidad. Ya que ella no es una realidad fija, estática, quieta, que «papa lindo» lo ha puesto en la tierra —probablemente sí para nuestro imaginario y muy bien que lo sientan así— pero se mantiene, se reproduce, se desarrolla, se incrementa y se salvaguarda por manos de gente, de comunidades, de pueblos que hacen posible que esa biodiversidad se mantenga.

### **Los Congresos de Cocinas Regionales de los países andinos**

En el Perú, una de las cosas que se empezó a hacer el año 2003 son los Congresos de las Cocinas Regionales de los países andinos —ya vamos en la sexta versión— y que su segunda versión se hizo acá en Chile junto a un grupo de investigadores y cocineros para trabajar estos temas. Esto sucedió, cuando, en 2003, el Perú decide honrar a Gloria López —que fue directora en la Unesco— y me invitan a mí y me dicen «convoca a otros países y vamos a México», a unos congresos de patrimonios alimentarios de cocina con turismo. Estábamos ahí, y nos preguntamos por qué nos reuníamos solo en México, por qué mejor no nos íbamos a hacer historia a nuestros territorios. Allí nació la idea de hacer estos congresos de comidas regionales. En 2003, entonces, comienza todo un quehacer para reconocernos como ciudadanos. Nos agarramos de la mano los siete países andinos, y nos preguntamos cuánto en común tenemos, qué se comparte, cómo se ha compartido y qué es lo que singulariza cada país y al interior del país sus cocinas y sus regiones. En este ejercicio nos dimos cuenta de todo lo que teníamos en común, pero también de nuestras singularidades, al igual que aquí en el propio territorio chileno encontramos la singularidad de las cocinas regionales y, al interior, sistemas alimentarios y estilos culinarios

que nos remiten a técnicas de procedimiento, conservación y transformación de los alimentos.

Es la singularidad lo que va a caracterizar mi entorno, el cual se crea con identidad que va a alimentar esos procesos, pero no son situaciones estáticas, sino que están en evolución. Y si ese alimentar no está provisto de memoria nos quedamos acéfalos. La modernidad hoy nos exige que no tengamos memorias, que veamos solo el momento sin mirar atrás, pero, como dijo la señora aymara en el evento que hicimos en Santiago, dijo una cosa extraordinaria, «yo antes que chilena soy aymara, y mi pasado no está atrás, sino que está delante y hacia él vamos». Miren esa carga fuertísima de identidad, de amor, de reto, de desafío y de autoafirmación de su origen. Es justamente la configuración de ese origen el que tiene que ver con los espacios, prácticas culturales, imaginarios, ritos y costumbres. Porque, tal como les señalaba, los platos que caracterizan a una región, el qué se come y por qué, cómo lo hemos mantenido, cómo nos acerca, expresa los patrimonios alimentarios.

Entonces, el deber de nosotros, los andinos latinoamericanos, frente Europa, sin ningún afán de reto o malestar, es simplemente afirmar nuestras identidades. Recordemos todo lo que hemos aportado con el llamado «descubrimiento» de América hacia Europa, nosotros con la papa hemos encarado el hambre que vivía Europa, hemos sido parte de la historia de la civilización de los pueblos, es la historia y la lucha por aprender a comer y por tener acceso a la comida. Por eso es importantísimo que recordemos que el tema del patrimonio está ligado a múltiples situaciones de evidencia científica, arqueológica, de datos históricos y geográficos, y que debemos ser conscientes de su retroalimentación y adecuarlas. Por ejemplo, cuando yo he llegado acá a la escuela para el grupo de cocineros,<sup>1</sup> les he hablado de que yo sentía que había un afán de los chicos por encontrar cual es el rol del cocinero, y yo les juro y les digo que lo primero, es saber de dónde vienen, qué tradiciones traen consigo, qué culturas, quiénes sabían, quiénes han hecho posible la biodiversidad, qué tiene esta región y el propio Chile.

Quiero ser enfática en que la biodiversidad no remite solo a la naturaleza, sino que es una realidad cultural, nunca olviden eso, ustedes —los jóvenes cocineros—, que son la inervación creativa de las manos de las familias, de las comunidades, y que ven este *boom* que se vive en las co-

(1) Isabel Álvarez dictó una charla destinada a alumnos(as) de la carrera de Gastronomía de Inacap, sede Punta Arenas.

cinas. En el caso de las cocinas, en Perú, aparecen los jóvenes como los descubridores de un producto, incluso hay cocineros que hacen videos para *NatGeo*. El problema es que muchos jóvenes van al campo, descubren una aiuca, y dicen «miren esto existe», cuando en realidad lleva más de 4 mil años. Porque si ves unas imágenes muy modernas, con muy buenas cámaras, enfoques y tomas, donde aparece alguien caminado en el campo que de pronto se acerca a la orilla del lago y saca algo y no parece nada en el entorno, nos parece que es un insumo que se transformará en un plato principal. No parece mal, pero se descontextualiza porque es el cocinero joven y la realidad. Esa es la verdad.

¿Esas son las cocinas regionales? ¡No!, no pueden ser, pero, sin embargo, eso engrandece a nuestros cocineros jóvenes y dicen «así quiero ser» y no hay memoria, no hay emoción y no hay afecto. Al final pasa que se van quedando solos, porque eso quiere la modernidad, que no haya memoria, y lo que hay que consignar en nuestra vida, y sobre todo los jóvenes, es que hay vida por vivir, pero tiene que ser sabiendo quiénes somos y de dónde venimos. Por eso es fundamental trabajar enfatizado el tema del patrimonio alimentario con el componente esencial: la memoria. Entonces, esta es la cocina regional que se ha trabajado a lo largo de estos años entre los países andinos, lo cual nos ha llevado a todos los que lo hemos integrado a pensar y a sentir que hay mucha realidad compartida con todos los países hermanos.

### **Las cocinas regionales**

¿Qué quiero decir con esto? En principio, una realidad que quiero que asuman: en un país existen cocinas regionales, sistemas alimentarios, estilos culinarios, procedimientos y platos que identifican a una región, pero que también se parecen a otros. Pongo un ejemplo breve. En Perú nos enseñaron el paradigma que venía de Europa, nos dijeron que el país se divide en costa y selva... ¡mentira! Perú tiene el 84% del ecosistema. Pero a los jóvenes de 16 años en el colegio les enseñaron eso, porque es el modelo que quedó de Europa por la Conquista. Relaciono esto con el caso de los desbordes de los ríos en el norte de Chile. Ahora, se dice en el Perú que no es el río que invade las ciudades, sino que es la gente que ha invadido los cauces. Si alguna razón buscamos en esto, es la responsabilidad de los políticos y el desconocimiento de la población civil que podría exigirles otras cosas a los gobiernos locales para que eso no suceda.

Hay que reconocer la región, la realidad social, si no hay conocimiento de eso de verdad, es poco lo que avanza. Yo alguna vez le decía a un gran

epistemólogo en medioambiente: «me pregunto qué pensarán estos per- versos que manejan el poder... ¿dónde irán a habitar los hijos de sus nietos, si se está destruyendo el planeta, o es que tienen otro mundo, o es que se van a ir a Marte?»

### **El trabajo de investigación**

Los dos tomos de los libros que traje, es la síntesis de este esfuerzo, de esta pasión con la que vivo en la que se consigna lo que aprendí de mi madre y de mis viajes. Porque también soy comunicadora y creo que, de viajar tanto por tantos lugares de mi país, la principal tarea debe ser tratar de conocer y llamar la atención del Perú, sobre todo a los medios académicos, al mundo de las cocinas y a la gente que está en el turismo. Algunos me van a decir que no lo diga acá, pero lo voy a decir igual, para que ustedes sepan que no todo en el Perú es bonito, porque a pesar de que lo amo entrañablemente también tiene sus falencias.

Este trabajo de investigación es fruto del esfuerzo extraordinario que se hizo en la Universidad San Martín de Porres, ya que de todo lo que se ve de libros en el Perú, un 95% lo ha hecho la universidad, bajo la dirección del padre de origen belga Juan Leves (yo le digo que es el belga más cholo del Perú), a él le debemos dos años y medio de trabajo con cuatro investi- gadores recorriendo seis regiones del Perú.

### **El rol de las mujeres**

Quiero recordarle al país que este éxito de las cocinas regionales se la de- bemos a su origen más remoto, a las mujeres que han tenido un rol funda- mental en la constitución del gusto de las regiones del Perú y que están totalmente invisibilizadas, y donde ellas cumplen un rol trascendente. Es decir, los sabores de las cocinas en el Perú nacen con las mujeres en las casas, en las picanterías, en las chicherías y, para hacer eso, ella era parte de lo que hoy se llama emprendimiento. O sea, no vengan a contar que hay que incorporar a las mujeres mayores y menores, porque hace 300 años que las mujeres lo hacen y les aseguro que, en todos nuestros países, por todo lo que hemos tenido que vivir.

Entonces, cómo no vamos a ser solidarios, cómo no vamos a estar agra- decidos con quienes han constituido nuestros sabores locales. Nos corres- ponde tener una ética de agradecimiento, de retribución, de querer a esas señoras y esos sabores iniciales que hoy enarbolan a muchos cocineros, y está bien que sea así, pero ellos tienen que reconocerlo y si me preguntan si lo hacen, creo que no en la práctica.

### **A modo de conclusión**

Todo esto que ven en el Perú es básicamente por las iniciativas personales de grupos, no hay una política transversal. Esto es lo que más ha remecido al país, el sentido de las cocinas, porque «ay, qué linda la señora, qué linda su comidita, muy rica», yo digo hay que reconocerlas e incorporarlas a los sistemas de circuitos turísticos, para que una señora no tenga que vender en dólares. Para que se den una idea, que tenga que vender 20 dólares al día, frente a otro que vende \$200, frente a otro que vende \$2.000 con esas mismas cocinas. Si no reconocemos, si no le damos el protagonismo ético, cultural y emocional, entonces estamos simplemente repitiendo una receta.

El pasado tiene que estar vigente y mirar al futuro, les juro que es la única manera de posicionarlos. Hay que reconocer el valor de la importancia que tiene la realidad del medioambiente, la biodiversidad y su preservación, porque es vital. Un cocinero se tiene que sensibilizar, esa es la proyección, es el sentido que tiene la vida. Les digo porque lo veo en mi hijo, en mí misma. Yo no soy chef profesional convencional (ni me interesa, lo digo con mucho respeto), soy una cocinera innata porque lo aprendí de mi madre.

Hay que desarrollar la sensibilidad, hay que reconocer los platos locales, a los actores, a los comuneros y a la gente que hace posible que se mantenga la tradición. Si uno se pone a pensar en todo esto, uno se da cuenta de que debemos asumir el reto de vivir hoy, la pregunta es con qué contenidos y qué sentido le damos. Yo creo que los cocineros son privilegiados, porque la cocina siempre ha sido la cenicienta de la cultura en el mundo. Busquen universidades donde haya antropología alimentaria o historia de la alimentación, es riquísimo en relación con la trascendencia del tema. En mi país, por las cruces entraron en un curso lectivo de sistema alimentario, con la excusa que van 14 años, me da vergüenza como profesora de la Universidad de San Marcos. Entonces, el reto son las posibilidades que tienen los jóvenes cocineros y las personas que están en el turismo, de mostrar esta realidad tan rica que tiene Chile. Es lo mínimo que le debemos a las hacedoras de los sabores de los países nuestros, las mujeres y por eso un voto de aplauso a las mujeres de América.

## Patrimonio culinario: orígenes, actualidad, reflexiones

406

LUIS GONZÁLEZ

Chefe e investigador culinario. Miembro de la Fundación Patagonia Salvaje.

Hace unos 15 o 16 años, surgió en la región el interés de buscar un sentido de identidad gastronómica. Eran las primeras etapas en las que mi esposa, un grupo de chefs y yo, realizamos un trabajo que tenía que ver con un inventario gastronómico de los productos de la región. Fue un trabajo exhaustivo, donde también realizamos un laboratorio de cocina incipiente. Algo que en Chile todavía no ocurría, por lo que buscamos información para generar un marco teórico, hicimos laboratorio y logramos obtener la información sobre los productos, sus usos, caracterizaciones, métodos de cocción y formas de conservación, pero no un inventario.

15 años después, nuestra región siguió su camino, pero ahora somos parte de este sentido de lo que es el patrimonio culinario y me hace sentir orgulloso por el trabajo hecho acá. Creo que avanzamos por nuestro lado, haciendo muchas más cosas que eso, y no solo nosotros, sino que los distintos entes y personas que hicieron tesis, trabajos e investigaciones. Ha sido un trabajo muchas veces un poco apartado del resto del país, lo que tiene de ingrato que uno se siente aislado, pero es grato porque obliga a desarrollarse uno mismo. Entonces, voy a hablar un poquito de lo que somos, una mezcla de lo que hemos hecho, sin pretender que la mía sea una opinión taxativa, sino que es la idea de un chef respecto a cómo he visto la región y cómo somos desde el punto de vista del patrimonio culinario.

### **El patrimonio culinario regional**

El concepto de patrimonio culinario regional engloba los productos alimentarios y las cocinas regionales, articuladas bajo tres actividades: la prepa-



ración, el consumo de alimentos y los contextos del entorno ambiental. La producción alimentaria y la cocina no se pueden concebir como dominios separados, ya que son dependientes porque allí se privilegian los matices que definen a una zona o a una región (Garufi, 2001).

Por otra parte, el patrimonio culinario regional se destaca por la diversidad de manifestaciones que incluyen los productos alimentarios, platos y saberes, que son las prácticas culturales inculcadas en la preparación, consumo y conceptualización de los alimentos.

### **Los productos del patrimonio culinario de la región**

Los elementos que forman parte de nuestro patrimonio regional tienen mucha cercanía entre Aysén, Magallanes y Tierra del Fuego, ya que tenemos orígenes similares. Respecto a los productos, en esta época separamos productos originarios de los introducidos, que tiene que ver más bien con que tienen valores distintos, pero ambos constituyen lo «nuestro».

Dentro de los productos originarios encontramos: la centolla, los congrios, los choritos, los erizos, el caiquén, el guanaco, los digueños, la chaura y el calafate. Por supuesto que hay muchos más, pero esta es una primera lista. Respecto a los productos introducidos, estos son: las lechugas, la parrá, el ruibarbo y las papas. Siempre tuvimos el conflicto con el ruibarbo, lo que pudimos rastrear es que es chino, llegó a Europa y desde Alemania llegó acá con los inmigrantes de ese país. Pero esto no lo hace menos nuestro, ya que le dimos nuestros propios usos; esto es interesante de entender, ya que pese a su origen foráneo es actualmente parte de nosotros.

También encontramos productos nuevos, que son los que no pudimos clasificar, porque se van descubriendo nuevas especies o se van introduciendo productos que, para nosotros, en esa época, no eran conocidos, o porque los traen otros grupos de inmigrantes. De esa manera aparece el langostino que hay en el estrecho y que ahora sabemos que está, se hizo el estudio, sabemos que puede ser comercial y que en ese momento lo pusimos en esta clasificación. Entonces, ya tenemos nuestra despensa, es decir, los elementos con los que podemos cocinar.

### **La cocina regional**

Según la antropóloga Sonia Montecino (2005), nuestra cocina es producto de un mestizaje y de innumerables cruces que hemos experimentado a lo largo de la historia. En este sentido, ella señala que nada es originario de nuestra mesa y explica que los gustos no son universales, sino que cul-

turales, contruidos por un lenguaje y un significado específico, que por eso varían de un país a otro, o incluso, como ocurre en nuestras regiones, según las zonas.

De ahí que no exista comida sin identidad y que cada plato nos permita seguir la huella de nuestro pasado. Entonces, cuando llegamos al ser humano, lo primero que veo es que lo separamos entre indígena e inmigrante, cuando en realidad todos son inmigrantes. Lo indígena será de hace 13 mil años, el resto desde hace 200 o 300 años, si lo queremos separar de esa manera.

Prates, Vitores y Bucci (2016) señalan que el mismo hábito de comer carne al palo se daba entre los tehuelches, así como Gusinde lo registra en los selknam. Los procesos de comida o de cocina se generan en diferentes lugares, no necesariamente son de un solo territorio; a veces, son heredados o según la circunstancia, porque uno cocina lo que tiene y con los medios que tiene, por lo tanto, si yo tengo madera y carne, es probable que llegue al mismo principio sin necesidad de hacer una copia del proceso.

Así, pues, los indígenas y los migrantes (españoles, ingleses, franceses, suizos, italianos y chilenos) traen sus costumbres. Pero son elementos que han aportado cosas que nosotros las sentimos propias y transversales.

### **El gaucho como ejemplo de revalorización**

Hace 30 años, ser gaucho no parecía atractivo. El estilo de moda de los dueños de estancias era un gorro de *cowboy* y botas vaqueras. Pero todo eso cambió. Ahora se trata de los jóvenes que van a la jineteada y se ponen su boina, y la gente los respeta y valora. Este es un ejemplo de cómo han cambiado las costumbres, fenómeno que, de alguna manera, surge por la necesidad de tener una identidad propia y un sentido de pertenencia. Lo mismo pasa en el ámbito gastronómico, de las costumbres sociales, y de lo que creemos de la comida chilena. Eran elementos que a veces nos decían los turistas o la gente de afuera, entonces ese sentido cobró valor y respeto.

### **Los aportes a la cocina regional**

Podríamos decir que como cultura somos un 10% chilotes y un 20% de gauchos. El curanto más grande se hizo acá y los milcaos también son propios de nosotros. Después está lo europeo, con los ahumados, aunque los chilotes también tenían. Lo que sí se tomó mucho fue la castradina (cordero salado y ahumado) y el *pershut* (jamón crudo de cerdo), así como la tarta de ruibarbo. Pese a que todo esto suena tentador, de ahí viene la otra suma, que también tiene gran fuerza entre nosotros que es lo chileno, o más bien

de la zona central. Porque cuando se habla de la cocina de Chile, no existe solo una o un lugar donde uno diga «aquí está», sino que hay muchas y diferentes en cada región.

Nosotros tenemos muchas cocinas, con distintas formas, en las que se mezclan nuestros hábitos sociales, bases, familia, origen social y económico. Por ejemplo, podemos comer cazuela aquí, la que muchos encuentran similar a la zona central, pero hace unos años atrás, comer cazuela era con choclo y porotos verdes de tarro. Yo invito a un amigo a comerse una cazuela y me dice «sí, pero esta no es como la que hacía mi mamá, porque ella lo hacía con choclo en tarro».

Nuestras regiones son el caldero donde se cocina y guisa nuestro patrimonio culinario en constante cambio, con las influencias señaladas: sus actores, productos, tradiciones y geografía.

### **Las cocinas fusionadas y la creación**

Este crisol se formó entre los productos, los pueblos originarios y los inmigrantes, con lo cual llegamos a unas cocinas que están fusionadas. No son puras en sí mismas —si bien algunas expresiones sí lo son— están fusionadas en nuestra cultura. Pero hay otra parte que tiene que ver con la creación, la investigación y el desarrollo gastronómico, que tiende a tomarse desde el punto de las experiencias y los rescates.

En los procesos de investigación, diseño y adaptación, estamos creando. En esto participan también la ciencia y la academia, generando nuevas interpretaciones para la gastronomía, pero no hay que olvidar los aspectos técnicos del desarrollo. Científicos, cocineros, estudiantes de las ciencias sociales aportan al desarrollo gastronómico rescatando, investigando y diseñando nuevos usos para los productos, optando por procesos de cocina en otros lugares, cambiándolos con soluciones propias, con mejoras en la calidad de vida y en la exposición de productos gastronómicos para locales y turistas. Creo que no hay que dejar de reflexionar que la vida no solo es lo que es, sino que es lo que yo puedo lograr, este es un pensamiento fundamental entre los cocineros, y cuando hablo de ellos, no me refiero a los que estudian gastronomía, sino que a los cocineros y cocineras que todos los días preparan alimentos, es decir, toda la humanidad.

### **Experiencia en el trabajo científico**

En el laboratorio de cocina realizado con algunos chefs, tomábamos un guanaco y hacíamos despostes, como el de vacuno. Luego de eso, a cada

pieza obtenida le aplicábamos conocimientos empíricos y teóricos. Cada uno probaba y experimentaba con distintos tipos de cocción: freír, hornear, cocinar al vacío, etc., hasta lograr el óptimo. Luego de lograrlo, se llenaba una ficha con el conocimiento obtenido, que era utilizado en la etapa de transferencia. El objetivo era tener un uso de los productos regionales y una estructura para los cocineros o para quien quisiera cocinar, sin tener que empezar desde cero.

Precisamente por eso ahora tenemos información sobre los procesos que se han obtenido gracias a la investigación, la ciencia y la reflexión, que genera usos acordes a nuestras épocas, porque los selknam y los pueblos originarios sí tenían usos culinarios. Podemos referir dos: usaban el asado generalmente, también hacían embutidos con una tripa que rellenaban con sangre y grasa, entre otros. Ahora, dado que nosotros tenemos otros hábitos de comer, otras formas (lo cultural), para poder llevar los productos a nuestros usos y costumbres, requeríamos llevar a cabo un análisis que permitiera evaluar lo que se podía utilizar y lo que no, y generar nuevos usos acorde a nuestra actualidad culinaria.

### **Algunas reflexiones**

No solo nos diferenciamos por nuestra cultura, sino también por nuestros productos, que a su vez tienen ciertas características. Por ejemplo, tenemos las aguas más puras del mundo y, por nuestra ubicación geográfica, productos sin contaminación y saludables, con la excepción de algunos cultivos, como los salmones. Además, tenemos productos orgánicos; por ejemplo, en una competencia en Europa un frigorífico de Tierra del Fuego participó y ganó, simplemente llevando corderos de la zona.

En segundo lugar, el aislamiento positivo. El vivir en un entorno alejado como estas regiones, lejos de las influencias directas y cotidianas, más una mezcla europea, ha permitido desarrollar y mantener costumbres propias que nos caracterizan y diferencian del resto del país y del mundo. O sea, lo que en algún momento se pudo haber sentido como algo no muy agradable, ha generado una cultura propia. Ser de Aysén, Magallanes o de Punta Arenas, nos brinda un sentido ya diferenciado frente a las personas del resto del país.

En tercer lugar, otro punto de la reflexión que a mí me agrada, es que es el patrimonio está «al alcance de la mano». Esto quiere decir que cuando yo estoy hablando de patrimonio alimentario, no estoy comentando algo utópico, ni algo que vienen y dicen «vamos conocer a el patrimonio» y

viene una señora muy docta, y otra señora encantadora a hablarnos y nos preguntamos qué era esto del patrimonio. Nosotros lo vivimos: el primero de enero nos comemos un cordero; para el cumpleaños, la mayoría hace un curanto, para el paseo de campo se hace una chirriada (parrillada magallánica) que se diferencia porque no se pone leña ni carbón, sino que es una plancha, donde se tira la carne y se hace el chirriado y uno de lo come rapidito por el frío y el viento. Para la once podemos comer milcaos, roscas, empanadas de ruibarbo; y al almuerzo prieta croata o a la chilota, con o sin repollo, con nueces, almendras o arroz.

Por eso hablamos de un patrimonio que puede transformarse desde el punto de vista de la restauración en algo sofisticado o no, ya que lo tenemos cotidianamente, o sea, esto es nuestro, está con nosotros. No es algo ajeno a las circunstancias que vivimos, no es un aspecto por estudiar en el mundo teórico, es un aspecto por vivir. Pero si es importante conocerlo y reconocernos como parte de él en el ámbito en el que estemos: casa, familia, hijos o producción gastronómica. Así como también, que le enseñemos a nuestros hijos a reconocer esto, porque somos la única competencia válida con los otros medios de información que compiten con los padres y la familia. Esta es la única manera de no perder lo nuestro.

### **Algunas alertas**

La sustentabilidad, es muy importante, ya que está claro que no podemos utilizar todos los recursos, hay que respetar los hábitats de donde provienen. Esto es fundamental, porque muchas veces se descubre un producto en alguna parte, pero a los seis meses ya no queda porque lo sacaron todo.

El abastecimiento, la sobreexplotación y la explotación masiva de productos regionales, produce un déficit muy costoso respecto de lo que se puede conseguir, ya que no contamos con alimentos para los emprendimientos gastronómicos comerciales y locales de la industria turística.

El patrimonio culinario sin productos es solo teórico, los locales somos nosotros, por lo que hay que tener un patrimonio que se pueda reproducir. Por ejemplo, cuando alguien dice «cuando era chico, mi abuelo se comía un cordero al palo» es un patrimonio teórico, o «hace unos años comíamos caracoles de Porvenir» y ahora ya no quedan caracoles. Entonces, hay un conflicto entre el mercado y la alimentación. Yo creo que, como ciudadanos, tenemos el derecho a estos alimentos. Ni siquiera estoy hablando como representante del área de la gastronomía, pero hay que buscar los caminos para que esto así sea. No puede ser que terminemos siempre yendo al super-

mercado a comprar pollo, cerdo, pollo, cerdo, lechugas, pollo, cerdo, pollo, cerdo, lechugas, pollo, cerdo, es decir que seamos monoalimentarios. Sobre todo, cuando estamos llenos de alimentos y productos. Si el 3% de lo que se exporta en alimentos fuera para los chilenos, nadie tendría necesidad de alimentos y tendríamos una gran diversidad gastronómica, no solo una monoalimentación industrializada. Tendríamos una mejor salud, lo cual nos ayudaría a tener una vida sana y saludable.

### **A modo de conclusión**

Creo que hay un elemento que marca a las personas y al sentido de la industria gastronómica. Por ejemplo, la centolla —a menos que alguien la consiga por un camino irregular— no es fácil de conseguir, lo mismo algunos pescados. Una vez yo necesitaba tener bacalao y no fue fácil conseguir, tuve que ir a pelearme con un señor español para que me vendiera. Eso no puede ser. No exportemos nuestros productos, si no pueden estar disponibles en nuestra mesa. Debemos tener respeto por las comunidades y los productores, pagándoles, el precio justo, dándoles el reconocimiento por sus saberes y su trabajo.

Nuestros tesoros patrimoniales gastronómicos están escondidos bajo una capa de modernidad mediática. Por lo que hay que salir a caminar, recorrer, compartir con alguien y respetar a las personas.

Un punto importante es respetar la pureza de las preparaciones. Las «cosas» son lo que son, lo nuevo se debe llamar como corresponde. Si yo voy a hacer algo que no es un curanto, se llamará guiso como curanto, y va a tener el mismo valor gastronómico, y similar gusto, me van a decir: «qué espectacular», pero no es un curanto. Eso es fundamental. Cuando se modifica, adapta o fusiona, debemos respetar los orígenes. Si alguien de nosotros dice «quiero un Barros Luco» y le sirven un churrasco con tomate, va a decir «no, esto no es un Barros Luco». Eso mismo esperamos que ocurra con nuestro patrimonio gastronómico/culinario, y de esta manera logremos que las tradiciones se conserven.

## Referencias

- Garufi, J. (2001). Valorización económica y cultural del patrimonio alimentario regional, en Garrido, A. *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Montecino, S. (2005). La olla deleitosa, en Bertrand S. (2007). «Cocina con denominación de origen», Diario *El Mercurio*.
- Prates, L., Vitores, M. y Bucci, P. (2016). La cocina indígena en Patagonia continental desde las observaciones de los cronistas, en *Desde la Patagonia*, vol. 13. San Carlos de Bariloche: Universidad Nacional del Comahue.

## Símbolos rituales de la cultura de Chiloé en la cocina de Punta Arenas

414

ADRIÁN GONZÁLEZ SUBIABRE

Licenciado en Comunicación Social. Periodista y magíster en Ciencias Sociales con mención en Patrimonio de la Universidad de Magallanes.

Este es un resumen de una investigación realizada en 2016 en el Santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas, para optar al grado de Magíster en Ciencias Sociales, Mención Patrimonio, de la Universidad de Magallanes (González, 2017). El estudio consistió en una etnografía para observar las celebraciones relacionadas con la cocina chilota, además de registrar los relatos de los laicos de esta comunidad católica, integrada en su mayoría por migrantes del Archipiélago de Chiloé (región de los Lagos), quienes residen en la capital austral.

### Origen del santuario

La reproducción del culto a Jesús Nazareno de Caguach en Punta Arenas se remonta a la década de 1980 en el contexto de una creciente participación laica en las comunidades diocesanas, producto de la nueva visión pastoral que generó la celebración del Primer Sínodo Diocesano<sup>1</sup> de 1979 en Magallanes. El 8 de agosto de 1990, el obispo de la diócesis de Punta Arenas,<sup>2</sup>

(1) Según la RAE (2014) es la junta del clero de una diócesis, convocada y presidida por el obispo para tratar de asuntos eclesiásticos. Velásquez explica que:

Fue en septiembre de 1979 que se realizaron las Asambleas Zonales en las cinco áreas geográficas o ambientales en que se había dividido a la región: norte, centro y sur de Punta Arenas, Puerto Natales y Porvenir. Los campamentos del petróleo y las comunidades rurales entregan también sus aportes traducidos en un documento con el 'deber ser' de la Iglesia y el diagnóstico de la situación pastoral de su zona (1994, p.156).

(2) La Diócesis de Punta Arenas (región de Magallanes) depende de la jurisdicción de la Arquidiócesis de Puerto Montt (región de Los Lagos) y es una de las 19 diócesis establecidas a lo largo de Chile por la Iglesia Católica.



Tomás González, firmó el decreto episcopal n° 34/90 que dicta normas litúrgicas y económicas para la constitución del santuario Jesús Nazareno de Caguach, con el fin de que funcione temporalmente en la parroquia Nuestra Señora de Fátima. Con esta gestión a nivel de diócesis, se buscaba favorecer la adaptación de los migrantes chilotes, por medio de la recreación de la devoción tradicional del archipiélago.

Varios años después se concretó la edificación del santuario Jesús Nazareno, tras lo cual el nuevo obispo de la diócesis de Punta Arenas, Bernardo Bastres, firmó el 25 de mayo de 2008 el decreto episcopal n° 35/08 para su creación definitiva como santuario diocesano, fijándose su ubicación en su terreno actual de Avenida Salvador Allende esquina Avenida Circunvalación General Ramón Cañas Montalva. A los dos meses se nombró al actual rector del santuario, el presbítero Miguel Velásquez Muñoz, según el decreto n° 33/08.

### **Símbolos y ritualidad**

Me guie por la teoría de la antropología simbólica de Geertz (1973) y las reflexiones de Ryle (1968), para generar aproximaciones a los símbolos de la cultura de Chiloé, a partir de los datos obtenidos durante las celebraciones religiosas y populares, que incluyen producción de cocina chilota en el santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas. Bajo la mirada teórica de Geertz (1973) se puede entender al ser humano como un animal inmerso en tramas de significación que él mismo teje, las cuales pueden ser identificadas y descritas de acuerdo a la descripción densa que propone Ryle (1968).

El estudio de las aproximaciones a los símbolos de la cultura del archipiélago de Chiloé en el santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas, también proporcionó datos para proponer aproximaciones a los rasgos de ritualidad de este pueblo en la dimensión de los migrantes que reproducen la cocina chilota en Punta Arenas. Para entender la importancia de la cocina y la ritualidad en la ocupación territorial de las comunidades asociadas a pueblos nativos de América, se consideraron las reflexiones de Good (2013), junto a la literatura sobre la cultura de Chiloé y los datos obtenidos en un trabajo de campo preliminar.

### **Migrantes chilotes**

Los habitantes de la provincia de Chiloé, región de Los Lagos, constituyen uno de los principales grupos de migrantes que ayudaron a colonizar la Patagonia chilena, ya que fueron los que tomaron posesión del estrecho

de Magallanes a nombre del gobierno de Chile y, además, cohabitaron con otras comunidades de migrantes del mismo país y de Europa. Mantienen a la fecha una presencia sostenida y renovada, sumando varias generaciones de familias que han contribuido a la ocupación del extremo austral.

El proceso partió en 1843 durante el gobierno del presidente Manuel Bulnes, según explica Montiel (2007), con el viaje pionero y colonizador de la goleta Ancud. La presencia chilota fue determinante en el proceso de adaptación a las adversas condiciones climáticas, geográficas y ecológicas del territorio austral, gracias a sus conocimientos de agricultura, ganadería, pesca, cocina y carpintería. Estos migrantes procedían generalmente de sectores rurales del archipiélago, recalca Montiel (2007), especialmente de lugares cerca de Ancud y Castro, correspondiendo en 1970 a un 29% y 30% del total de residentes, seguidos por emigrantes de Achao, Curaco de Vélez, Puqueldón, Queilen, Dalcahue y Chonchi.

### **Descriptorios simbólicos**

Para aplicar la mirada antropológica de Geertz y la teoría de Ryle al estudio de los símbolos de la cultura del archipiélago de Chiloé, el presente estudio propuso una aproximación a las estructuras significantes de dicha sociedad, estableciendo tres descriptorios simbólicos asociados a las acciones y motivos de los migrantes del santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas en las celebraciones que contemplan producción de cocina chilota. Los descriptorios simbólicos que se configuraron para esta investigación fueron: a) Colonización, b) Creencia y c) Minga, con el fin de proponer aproximaciones a los símbolos de la cultura chilota en la dimensión local de los migrantes que practican el culto a Jesús Nazareno de Caguach en Punta Arenas.

- a) La colonización es el descriptor relacionado con la ocupación del territorio y el impacto en el entorno, tomando como base la interpretación de que el isleño chilote que emigró a la Patagonia es un colonizador que solo porta consigo los conocimientos básicos para la supervivencia, adquiridos durante su formación en la vida rural del archipiélago. Estos conocimientos y habilidades están relacionados con actividades como la agricultura, crianza de animales, cocina, pesca, carpintería y música.
- b) La creencia es el descriptor vinculado con la religiosidad, los mitos, las fiestas y la visión de mundo.
- c) La minga es el tercer descriptor asociado al trabajo comunitario y el bien común. La minga es una estructura social de trabajo comunitario

usada por los habitantes de Chiloé para las faenas de construcción, pesca, agricultura, crianza de animales y producción de alimentos. Se realiza en un contexto de trabajo comunitario y el escenario es el mundo rural del archipiélago. Por tanto, la minga, además de ser una tradición y un acto, constituye un significado para las diversas actividades asociadas al bienestar de una comunidad.

### **Descriptorios de ritualidad**

En base a las reflexiones de Good (2013), la literatura sobre Chiloé y datos preliminares, se configuraron tres descriptorios para proponer una aproximación a los rasgos de ritualidad de la cultura de Chiloé en la dimensión local de los migrantes chilotes del santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas que reproducen la cocina del archipiélago en el contexto de celebraciones. Los descriptorios de ritualidad son: a) Efectividad, b) Propósito y c) Reiteración.

- a) La efectividad es la preocupación por evaluar los procesos de la reproducción cultural. En la cocina del santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas esta conducta se manifiesta cuando los laicos vigilan el uso de las técnicas y habilidades.
- b) El propósito es el fin asociado con las actividades de reproducción cultural. Por ejemplo, en el santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas, algunas preparaciones de cocina chilota tienen fines relacionados con la ofrenda —compartir alimentos— y con la economía, para favorecer la continuidad del culto.
- c) La reiteración es otra aproximación a los rasgos de ritualidad que consiste en la repetición de las celebraciones en el marco de un ciclo anual.

### **Cocina patrimonial**

Estudiar los símbolos de la cultura del archipiélago de Chiloé en la dimensión local de los migrantes que recrean la cocina chilota en el santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas, requiere comprender la cocina en su amplia dimensión como manifestación cultural, es decir, en el ámbito de las recetas y la materialidad, más los modos de obtener, producir y consumir los alimentos.

Por ello, se trabajó bajo la perspectiva teórica de Levi-Strauss (1968), profundizada por Montecino (2004) quien ha estudiado la cocina chilena desde esta mirada antropológica que hace «... una diferencia analítica entre cocina, como técnicas de preparación de los alimentos y *cuisine* o formas de consumo o maneras de mesa» (Montecino, 2004, p.12).



Esta distinción es relevante para el estudio, ya que la cocina chilota es una manifestación cultural compleja a raíz del proceso de sincretismo entre los pueblos chono, mapuche-huilliche y español en el archipiélago de Chiloé desde el siglo XVI, lo que da cuenta de una cultura particular, antigua y dinámica, ya que varios de sus modos siguen vigentes hasta el día de hoy pese a fenómenos actuales como la urbanización, industrialización y globalización, entre otros, forman parte de la cotidianidad.

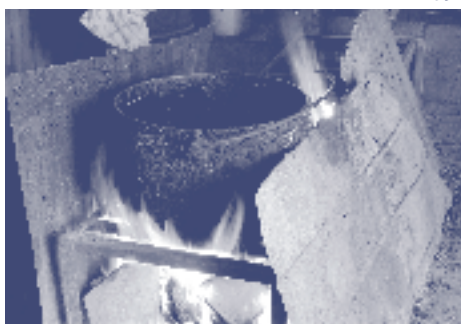
Se consideró relevante incluir el concepto de patrimonio en el estudio de la cocina chilota recreada por los migrantes laicos del santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas, con el fin de contribuir a su puesta en valor como transmisión de la tradición oral del archipiélago de Chiloé. Acá se consideraron las reflexiones de Contreras (2014) sobre los procesos de patrimonialización de los productos de la tierra y de las cocinas nacionales o regionales en un determinado contexto socioeconómico e histórico, junto con las apreciaciones de Davidson (2008) sobre el conflicto que surge entre las sociedades de tradición oral y escrita para la puesta de valor de una herencia cultural determinada.

### **El Santuario de Jesús Nazareno**

El Santuario de Jesús Nazareno [36, 37] en Punta Arenas fue elegido para este estudio por ser una comunidad que practica una reproducción cultural de la cocina chilota en el contexto de la religiosidad propia del archipiélago de Chiloé, marcando una diferencia con las agrupaciones sociales, grupos folclóricos o centros de ventas relacionados con la recreación de la cocina chilota en Punta Arenas, ya que la devoción al Nazareno propicia un escenario y una interacción muy asociada a los símbolos de la cultura de Chiloé, como así también a los rasgos de ritualidad.



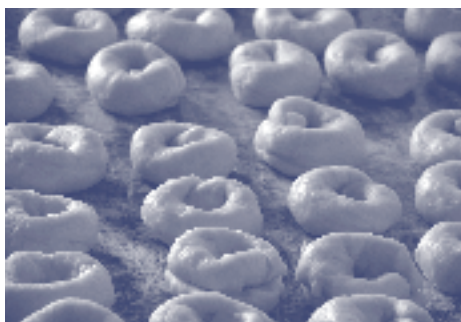
[38]



[39]



[40]



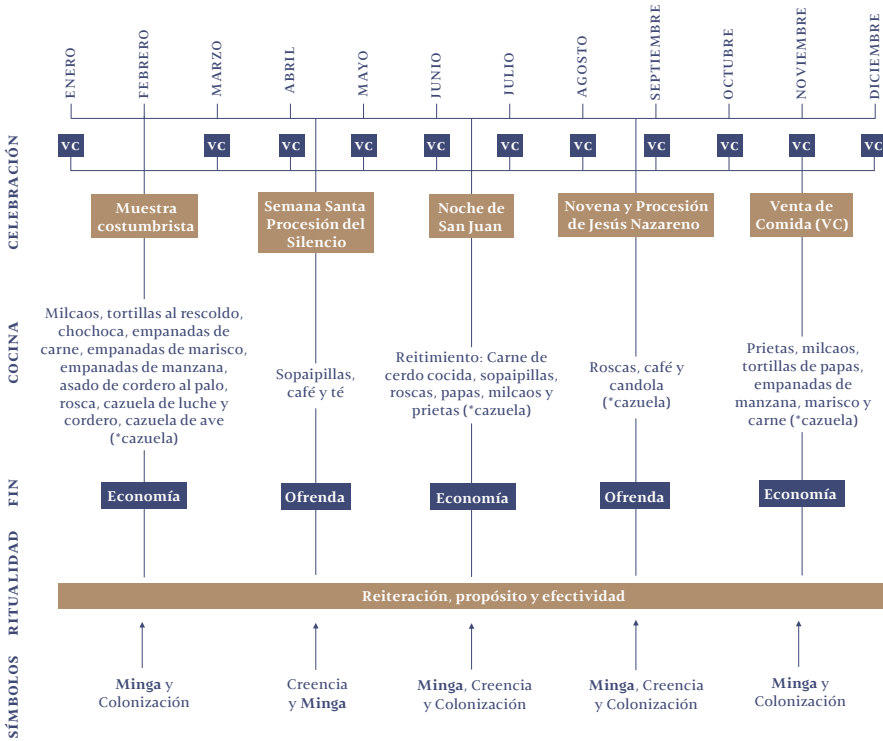
[41]

### **Roles y secciones**

Los laicos del santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas realizan en forma voluntaria la producción de cocina patrimonial chilota bajo una estructura de trabajo comunitario organizada en roles y secciones. Los roles son otorgados en forma exclusiva a los laicos según sus conocimientos y habilidades. Las mujeres cumplen los roles de amasadoras (empanadas, rosas, tortillas y milcaos) y de rebanadoras de cáscaras de papas. Los hombres se hacen cargo de los roles de cocinero y rebanador de cáscaras de papas. Las secciones se definen según la receta: milcaos, empanadas, prietas, rosas, tortillas, etc. [38, 39, 40, 41]

### **Ciclo anual y cadenas operatorias**

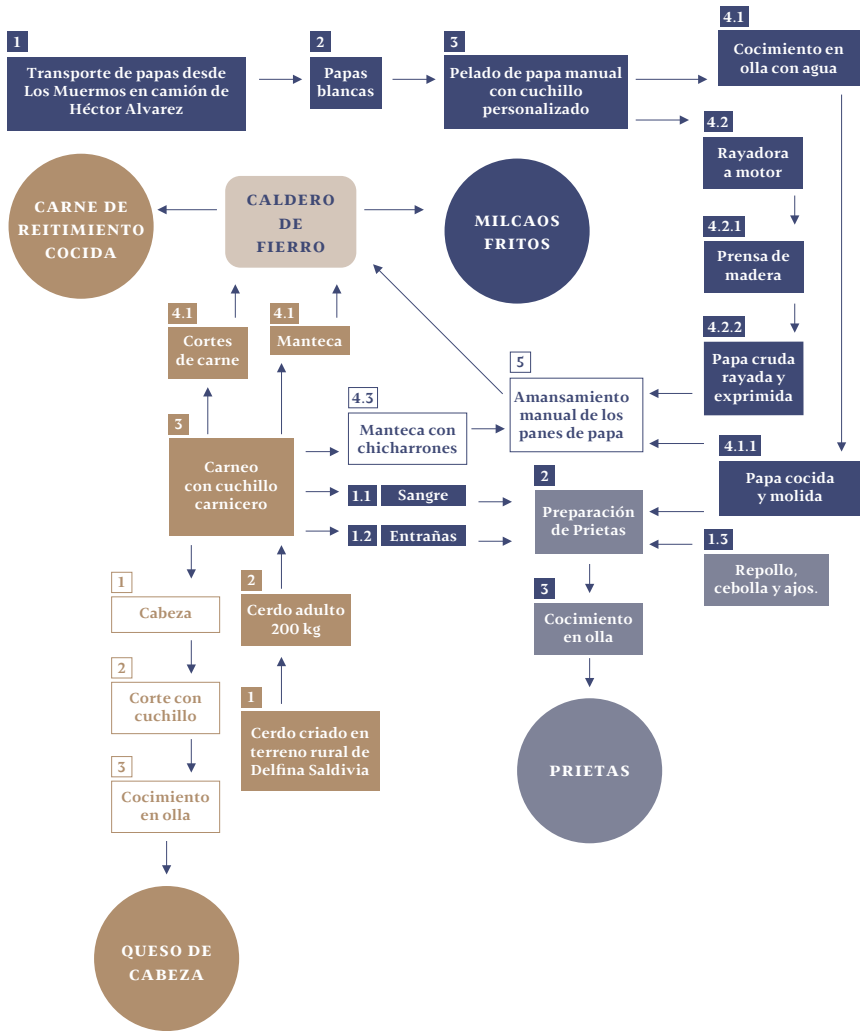
El análisis de los datos recogidos durante 2016 en el santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas, permitió diseñar un ciclo anual de las celebraciones asociadas a la producción de cocina chilota. El esquema ha permitido incorporar los descriptores de los símbolos y de los rasgos de ritualidad de la cultura del archipiélago de Chiloé.



\*Retribución con almuerzo a quienes colaboran en la cocina.

También se incorporó al método del estudio el concepto de Cadena Operatoria o «secuencia» de Leroi-Gourhan, que ha sido estudiado por Schlanger (2005), favoreciendo el análisis de los procesos de obtención, producción y consumo de alimentos en el santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas. Según Schlanger, la cadena operatoria refiere «... al rango del proceso por el cual las materias primas naturales son seleccionadas, moldeadas y transformadas en productos culturales usables» (2005, p.25).

Por ejemplo, se analizaron las cadenas operatorias de cuatro recetas de la cocina chilota producidas en el santuario Jesús Nazareno de Punta Arenas: milcao frito, carne de cerdo cocida en la manteca del mismo animal para un reitimio —faena tradicional de Chiloé que consiste en la matanza y posterior cocción de un chanco y otros alimentos en un caldero para obtener manteca y chicharrones—, prietas y queso de cabeza. Estas preparaciones comparten los productos alimenticios que se obtienen de un cerdo adulto de 200 kilos criado, alimentado, sacrificado y faenado por un criador de animales en una parcela rural del sector sur de Punta Arenas.



La elección del proveedor del cerdo se fundamenta en razones culturales y económicas. Culturales, porque el producto cumple con las condiciones de calidad, sabor y nutrición según la visión de mundo de los migrantes chilotes; y económicas, porque la transacción comercial para obtener el producto tiene un valor conveniente para los laicos del santuario. Una vez que el cerdo es sacrificado y faenado por el criador, se obtienen productos alimenticios como la cabeza, cortes de carne, chicharrones, manteca, sangre y entrañas, destinados a la producción de las recetas ya mencionadas.

## Referencias

- Davidson, I. (2008). El futuro del patrimonio histórico ¿Por qué debemos ocuparnos de la herencia cultural?, en Thiévault, V., García, M. y Jiménez, M. A. (eds.). *Patrimonio y paisaje culturales*. Michoacán: El Colegio de Michoacán. pp.313-334.
- 422 Geertz, C. (1973, reimpresso en 2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- González, A. (2017). *Símbolos y ritualidad de la cultura chilota en la cocina de Punta Arenas* (tesis de magíster en Ciencias Sociales). Punta Arenas: Universidad de Magallanes.
- Good, C. (2013). Usos de la comida ritual entre Nahuas de Guerrero, en *Amérique Latine Histoire et Mémoire*. Les Cahiers ALHIM.
- Lévi-Strauss, C., Pingáud, B. y de Heusch, L. (1968). *Lévi-Strauss: Estructuralismo y Dialéctica*. Buenos Aires: Paidós.
- Montecino, S. (2004). *Cocinas mestizas de Chile: la olla deletosa*. Santiago: Museo Chileno de Arte Precolombino.
- Montiel, D. (7 de octubre de 2007). El influjo de los chilotes en la Patagonia, en *Anaquel Austral*. Santiago: Editorial Poetas Antiimperialistas de América.
- Ryle, G. (1968, reimpresso en 2009). The thinking of thoughts: What's le penseur doing?, en *Collected Papers 1929-1968*. Londres y Nueva York: Routledge.
- Schlanger, N. (2005). The *chaîne opératoire*, en C. Renfrew y P. Bahn. *Archaeology: The Key Concepts*. Londres y Nueva York: Routledge.
- Velásquez, M. (1994). Historia Eclesiástica de Magallanes: El Sínodo del obispo González y sus efectos en el mediano plazo, en *III Congreso de Historia de Magallanes*. Punta Arenas: Ediciones de la Universidad de Magallanes. pp. 149-159.



## Como puchero de estancia. Preparaciones e ingredientes que marcaron una época en la cocina de Aysén

ALEJANDRA MUÑOZ SANDOVAL

423

Trabajadora en gestión cultural, educación y patrimonio. Junto a Ediciones Ñire Negro, desarrolla las plataformas de difusión cultural Huella Sur (revista) y La cultura que se ve (televisión).

Vengo desde Aysén, donde la comida es cariño. Además, provengo de una memoria de mujeres en torno a la cocina, al olor a humo que muchas veces se impregna no solo en la comida, sino que también en la gente.

Aysén es el último territorio en incorporarse al Estado chileno, por eso recién estamos celebrando 100 años de vida. No obstante, tenemos miles de años de historia, tal como da cuenta nuestro patrimonio arqueológico y las huellas que hay de la presencia indígena en la tierra que hoy llamamos Aysén.

### **La memoria del poblamiento de Aysén**

Yo quise conocer más a fondo esa memoria que se resume en la historia de cómo llegaron a poblar Aysén los que llegaron, porque el Estado concesionó la región dividiéndola entre unos pocos capitales: ingleses, chilenos y de otras nacionalidades que tenían el derecho a explotar estas tierras.

Pero también hubo movimientos de pobladores espontáneos que, con sus carros y ganado, llegaron a instalarse en los distintos lugares de la región, donde no encontraron nada a lo que echar mano. Esas personas llegaron a iniciar la limpieza o roce a fuego de los campos para poder establecerse, mientras que Chile cumplía ya 100 años de independencia. En 1929 fue fundada de manera simbólica Coyhaique, en un trazado de estacas.

### **La cocina en Coyhaique**

Mi pregunta de investigación rondaba en torno a cómo se las arreglaban con el tema de la comida en ese tiempo, cómo lo hacían y construían los

fogones, las cocinas y las casas. Mi trabajo se centró en la comuna de Coyhaique, capital regional y la comuna más poblada de la región, pese a no ser la más extensa en términos de superficie. Su población es 20% rural y conserva los estilos de vida de aquellos que llegaron a poblar.

Así, entonces, me pregunté qué comían, cómo conseguían los ingredientes y cómo lo preparaban. No estaba buscando recetas, sino ciertas dinámicas de la vida social en torno a la preparación de alimentos cotidianos, así como también de los ciclos. Por ejemplo, cuando entraba el invierno se carneaba una yegua y un vacuno o un cerdo, sus carnes se conservaban en lugares frescos y sombreados, mientras que algunos vegetales, como las papas, se guardaban en las paperas o en un hoyo en la tierra.

También existe una memoria de la abundancia y de la escasez, dado que por las condiciones en que vivían, carecían de muchos productos. En este sentido, indagué sobre lo que se recuerda o se añoraba comer y qué alimentos que hoy son comunes no conocieron. La recuperación de esos gustos añorados es algo que duele, porque nos permite ver que, mientras más poder adquisitivo tengamos o más progreseemos económicamente como país, parece que nos empobrecemos más en la forma en que nos alimentamos.

### **Algunas respuestas a las preguntas**

Respecto de la pregunta sobre lo que comían, en las entrevistas me contaron que sembraban, ya que lo hicieron apenas llegaron al lugar, así como también se dedicaron a la crianza de animales. Algunos recuerdan que se plantaba quinoa, pero que ya se perdió. El trigo también era muy utilizado como grano, pero sobre todo como harina (aunque esta se compraba), la cual incluso se usaba para rellenar masas hechas también con harina. Sobre los lugares de preparación, siempre se nombra el fogón en el suelo, de esto se pasa a unos tambores metálicos donde venía el aceite, por ejemplo. Esos tambores fueron las primeras cocinas que lograron que les hicieran algunos maestros —generalmente chilotes— con mucha habilidad. Antes, las cocinas a leña eran casi un lujo, porque además había que transportarlas, era todo un esfuerzo y una complicación. Entonces, el fogón en el suelo con la olla colgada para freír el pan, o para el rescoldo, eran fundamentales. Después de los tambores pasaron a las estufas y luego a las cocinas a leña.

Aun cuando efectivamente la cocina estaba muy ligada a la mujer, hay algunos hombres que cocinan o preparan comida más bien por la necesidad, como cuando salen de tropa. En esos casos se preparaban carne cocida en una olla en la fogata, o asada al palo: una «palomita» (nombre que recibe un

asado al palo pequeño). Respecto a las entrevistadas, hay algunas bastante mayores, de 70 años o más, quienes, a través de su memoria, nos remiten a la madre, y a la abuela, y con ello a la línea temporal de la memoria que nos permite conocer la forma de vida del 1920.

### **«Más duro que pata cruda»**

También he recopilado algunas expresiones y dichos que se refieren a la comida, pero se aplican en un sentido más amplio, por ejemplo «es más duro que pata cruda». Esta es una expresión que viene de cuando alguien es «duro de cabeza». Probablemente su origen se debe a que antiguamente se usaba todo el animal, por ejemplo, las cabezas del vacuno se pasaban por ceniza y después de cocían (para que tomara sabor a humo). También se cocían las patas (que demoran mucho, porque son muy duras), de estas se saca el cartílago y todo eso se pica y se aliña con *merkén*, ají, orégano y ajo. Con eso se hacía el famoso queso de cabeza.

# Innovaciones gastronómicas basadas en el patrimonio culinario y alimentario: un impulso al turismo en Aysén

426

TRACE GALE

Investigadora del Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia, con especialización en patrimonio cultural, turismo sostenible, desarrollo endógeno y marketing.

Yo vine a Chile por primera vez el 2002 y a Punta Arenas el 2003. En ese viaje me enamoré de Aysén, por lo que decidí tomar una decisión radical y venirme a vivir acá.

## Experiencia en Aysén

Yo venía como turista y tuve una experiencia con una cazuela de pollo en un campo que cambió mi vida. Luego, volví a la universidad para tomar un doctorado en estudios sociológicos y mirando temas de cómo podemos construir un turismo basado en lo auténtico. Esto debido a que los primeros cinco días de mi primer viaje a Chile, fue puramente con gringos y comida continental. Luego, tuve la oportunidad de trabajar en el Centro de Investigación en Ecosistemas de la Patagonia, bajo la línea de turismo sustentable. Mi práctica de investigación estuvo basada en la puesta en valor de lo auténtico en Aysén, y con ello propiciar que las propias personas de la región comenzaran a interesarse en la temática.

Recuerdo que en ese tiempo tenía un mapa de las cocinas de Chile en el cual no aparecía Aysén. Así que se pueden imaginar cuando fui al gobierno regional y solicité los fondos de investigación para desarrollar estudios gastronómicos basados en el patrimonio alimentario y culinario como un embozo para el turismo en Aysén, la verdad es que no tenían mucho interés en el proyecto. Pero yo soy muy persistente y, finalmente, logré convencerlos.

## Proyecto de patrimonio alimentario y turismo

Este proyecto tenía cuatro componentes. El primero, fue la investigación y convencer al gobierno regional de que financiara este trabajo, que era

una investigación científica social. El segundo, fue hacer un catastro del abastecimiento y cotización de los recursos del patrimonio alimentario original, para ponerlo en valor para sus habitantes. El tercer componente, fue el de fusionar los elementos que fueron relevados en el proyecto. El cuarto tiene relación con el trabajo realizado junto a siete organizaciones, entidades y personas que constituyeron un Comité Técnico, porque yo no era la responsable de hablar por la región.

### **Metodología de trabajo**

Para estudiar la cocina de Aysén, me basé en el modelo de estudio trabajado por un sociólogo peruano. Realizamos grupos focales y entrevistas para relevar las experiencias con las personas de la región. Nuestra intención era también recopilar las recetas y reconstruir el sistema de abastecimiento de productos.

### **Algunos resultados de la investigación**

Aysén, a diferencia de otras regiones, tiene mucha naturaleza, y las personas que viven en la zona viven momentos íntimos y distintos con ella. Este es una de las características de su patrimonio. Nosotros quisimos relevar estas experiencias y analizar la evolución, estructura e interconexión de la comunidad con la gastronomía. Así, comenzamos con el estudio de la población y de las migraciones modernas, las que nos permitieron constatar un mestizaje culinario, que abarcar desde las personas que venían a desarrollar proyectos en la Patagonia, hasta la población espontánea que venía y dejaba semillas de otros lugares de Chile.

Dentro del análisis de la información recopilada, nos dimos cuenta de la repetición de ciertas temáticas y palabras que estaban relacionadas con autosuficiencia, adaptabilidad y creatividad. Conceptos que también son claves para entender la gastronomía aisenina. Con esto podemos decir que hay un desarrollo de una identidad cultural ligada al entorno físico, a la geografía (que muchas veces exigía cruzar la frontera e ir a Argentina a comprar víveres), clima y aislamiento.

### **Productos obtenidos**

Todas estas prácticas fueron publicadas en un libro que recogió 100 conceptos basados en el patrimonio gastronómico y que fue distribuido a la población para que pudieran conocer estos conceptos y emprender sus propios proyectos con instituciones.

También desarrollamos herramientas de difusión, tal como el texto *Un festín patagónico: viajes culinarios por Aysén*. El objetivo de este libro era compartirlo con los visitantes para que los sectores de turismo cuestionaran sus servicios. Además, desarrollamos una miniserie de seis capítulos para comunicar algunos de los talleres que hemos realizado sobre la temática.

### **A modo de conclusión**

428

Lo que hemos aprendido de estas experiencias es que Aysén tiene mucho aún que poner en valor, sobre todo desde la cocina. Muchas veces se piensa que esta región es muy joven y que por lo mismo no tiene patrimonio ni cultura. Pero esto claramente no es así. Por ejemplo, la zona central de la región es mucho más cosmopolita y podemos ver una cocina más moderna, en contraste con la cocina de la segunda microzona, donde, producto del aislamiento, los patrones de poblamiento y alimentación han debido adaptarse a estas circunstancias.

## La recolección del maqui

PAOLA LLANCALAHUÉN LAVOZ

429

*Aysenina y mapuche, presidenta de la agrupación mapuche Auikinko Leufú, residente en Villa Mañihuales. Se dedica a la recolección de frutos silvestres, y la producción de hierbas medicinales, además de trabajar en la producción hortícola de invernadero.*

Yo soy mujer mapuche, presidenta de una asociación indígena allá en Mañihuales, que es la primera y única que hay ahí, y hoy vengo a contar un poco de mi trabajo. Hace 13 años que trabajo en un invernadero, por dos motivos: para mi consumo personal y para ayudar al financiamiento de mi hogar. Además, hace tres años que estoy participando en un programa de recolectoras de la región de Aysén, en mi caso, de maqui y rosa mosqueta. Llegué través de una invitación de unas conocidas que recolectaban a nivel regional desde La Tapera hasta Cochrane.

### El maqui

El maqui es una fruta sagrada del pueblo mapuche y nuestros antepasados la consumían como parte de su alimentación. También la utilizaban como medicina. Es un fruto silvestre de tamaño pequeño que crece en arbustos, desde la Araucanía hasta la región de Aysén. Es una baya de color verde cuando es inmadura, y negro morado cuando madura. Su floración se produce en enero y el fruto se da a fines de verano.

En la comunidad de Mañihuales, un grupo de recolectoras planta maqui para poder tener manejo de la cosecha. Todos los recolectores somos familias, conocidos y amigos que se juntan a cosechar este producto.

### Instalación de empresas

En la localidad se han instalado las empresas Kalfu y Bayas del Sur, esta última es donde yo entrego personalmente la recolección que hacemos con

mi mamá y abuela. Nosotras salimos a recolectar desde las 9 de la mañana hasta como las 9 de la noche. Con lo que cosechamos tenemos un ingreso para nuestros hogares, y también nos permite preparar mermeladas, té, licores o deshidratados.

### **Amenazas sobre el maqui**

430

La principal amenaza que identificamos es la de una recolección mal hecha y sin manejo, la cual puede dañar los arbustos provocando que no den sus frutos. Por lo mismo, y por la fama de este producto, es que han llegado varios servicios públicos, entre ellos Indap, ofreciendo capacitaciones y preparación para la cosecha del maqui. Además, nos ayudan a postular a proyectos para comprar una máquina y no dañar el árbol.

### **La importancia de la capacitación**

Hace poco fui a Temuco a participar de una comunidad mapuche, y creo que ellos se caerían de espalda si vieran cómo se cosecha en Mañihuales. Por eso es importante que nos capacitemos en el manejo y la cosecha para no dañar nuestro árbol y nuestra fuente laboral.



## Agroturismo sustentable en La Junta, región de Aysén

FRANCISCA SOLÍS VIVAR

431

Aysenina y mapuche. Exdirigenta de la agrupación hortícola Mujeres Campesinas de Los Valles, Coyhaique. Se dedica al turismo rural y a la producción de hortalizas y hierbas medicinales en huerto e invernadero. Actualmente es directora de la Cámara de Comercio y Turismo de La Junta, e integrante de la agrupación de Turismo Rural, con sede en Coyhaique.

Yo soy nacida y criada en La Junta, mi padre venía de Río Bueno y mi mamá de Chiloé. Ellos fueron pioneros en ese lugar donde antiguamente no había caminos, subieron por el Río Palena desde Raúl Marín hasta la Junta y ahí se quedaron, porque en ese tiempo los campos se estaban regalando. Mis padres siempre sembraron, pese al aislamiento en el que vivían. Una vez que uno llegaba ahí, no salía más, de hecho, nosotros tres (soy la mayor de mis hermanos), nacimos ahí. En el campo cultivábamos verduras y legumbres, papas, avena, trigo, también tenían gallinas. Pero ahora eso ya no existe, porque todo se compra, entonces se han ido perdiendo las costumbres.

### **Experiencia de abrir un hospedaje**

Yo me casé muy joven y me fui a vivir entre la Junta y Chaitén. Llegué ahí en el año 1988, teníamos nuestra casa nuevecita y hermosa, a la que llegó mucho turista. Pero para nosotros era común, porque nos criaron diciéndonos que teníamos que invitar a las personas a comer a la casa o convidarlas a un traguito en la tarde con algo dulce.

Fue así que me comenzaron a decir que por qué no ponía un hospedaje, pero al principio yo me decía que cómo iba a estar cobrando por eso, cuando siempre la idea mía fue de dar e invitar a todo pasajero que pasaba, el cual no se podía ir sin comer. Fue hasta el año 2001 en que me decidí a poner el hospedaje y me fue súper bien. Ese dinero nos ayudaba en la casa, por-

que nosotros éramos ganaderos solamente. Con el tiempo fui accediendo a programas de Indap y de turismo rural.

### **Las dificultades de vivir en el campo**

Pero yo nunca dejé de hacer las cosas del campo, como sembrar, ordeñar, hacer mantequilla, etc. Con el tiempo, hice un invernadero para poder vender las legumbres y hortalizas que producía, así como para ofrecerle a mis clientes. Dentro de los animales, tengo cordero, aves y vacunos. Este último era la carne de invierno que se congelaba, y en verano ya se come el cordero y las aves.

Esas son las tradiciones que uno no quisiera perder, la de sembrar todo lo que se da en la tierra, la cual es muy fértil. Eso es algo que me gustaría dejarles a mis hijos, pero siempre me dicen para qué sembrar papas si es más fácil y menos trabajoso comprar un saco en la feria.

Pero esa no es la costumbre, porque las papas sirven para hartas cosas, como, por ejemplo, para hacerle comida a las gallinas y a los perros. Es un trabajo sacrificado, este año con la lluvia y el calor repentino, a las papas les cayó el tizón, por lo que no pudimos cosechar y hasta las semillas perdimos. Estas son las cosas rudas del campo, que muchas veces uno trabaja tanto para que después quede en nada. No obstante, no tiene sentido vivir ahí y no sembrar.

Ahora tenemos una feria con un grupo de hortaliceras y artesanas donde llevamos nuestras cosechas y productos los días viernes y martes al pueblo. Eso es lo lindo del campo.

### **Recambio generacional**

Mis hijos pudieron salir a estudiar, pero no trabajan en lo que estudiaron, sino que también se dedican al campo. En los campos hoy casi no vemos juventud, porque los que quieren volver trabajan para sus padres —ya que no les dan tierras— y casi no ganan nada. Por eso no se quieren quedar. Entonces lo que nosotros hicimos, fue darles su parcela a los chicos, para que tengan a sus animales y plantaciones, además, así están cerca de nosotros, que ya estamos solos.

Se están perdiendo las tradiciones en el campo porque los jóvenes se van y los adultos se están jubilando. Ya casi no se encuentra gente para que trabaje en el campo porque creen que la vida en la ciudad es más fácil. Por eso es importante que haya iniciativas, como las del Indap, que entusiasme a los jóvenes campesinos a realizar proyectos.

# Comunidad yagan de Bahía Mejillones

DAVID ALDAY CHIGUAY

433

Presidente de la comunidad yagan de Bahía Mejillones.

Nuestra raza rica, éramos  
dueños de la tierra desde la  
Nachaga hasta el Cabo de Hornos

Rosa Yagan

Traigo el saludo de la comunidad yagan para todos ustedes. Estamos muy orgullosos de estar acá. Quisiera contarles una actividad relacionada con la gastronomía, que hicimos la semana pasada con unos muchachos de la Universidad de Magallanes, donde pudimos rescatar la culinaria de nuestros ancestros. En ella, las personas de la comunidad diseñaron sus propios platos, en los que conjugaron el cochayuyo, el luche y la centolla, entre otros ingredientes.

## El pueblo yagan y su alimentación

Nuestro pueblo generalmente obtenía su alimento desde el mar. Es una raza nómada y recolectora, que fabricaba sus propias herramientas de recolección y de caza, y que navegaba por todos estos canales con temperaturas —como todos sabemos— muy extremas.

En nuestras costas hay lobos marinos y ballenas, respecto a esta última hay un tema muy importante. Nuestros ancestros las comían en el momento en el que se varaban y a través de señales de humo, se invitaba a compartir este banquete que se les ofrecía desde el mar. De este animal, también sacaban el aceite con el que untaban sus cuerpos, a modo de «impermeabilizante» natural para capear el frío.

Dentro de su dieta, también está la nutria y la recolección de bivalvos, que generalmente lo hacían las mujeres, buceando. Ellas se internaban en el mar, donde además podían encontrar choros, cholgas, erizos y centolla. También tenemos la caza de aves, la recolección de huevos, hongos, frutos (como el calafate).

Todos estos alimentos nosotros vemos que se conjugan en nuevos platos y que los chefs los están retomando, pero para uno no es nuevo, porque nuestras abuelas y ancestros lo hacían igual.

### **Algunos problemas presentes**

El primer problema que va en merma del rescate de nuestra comida o nuestros alimentos ancestrales es la limitación de extracción de bivalvos. Esto debido a que siempre tenemos la presencia de la marea roja, que nos impide la extracción de choros y choritos, no así la lapa y el erizo que todavía se pueden sacar.

El segundo problema tiene que ver con la extracción limitada o nula de los recursos marinos. Según el Convenio 169, el Gobierno debería garantizar el acceso a sus recursos alimentarios a los pueblos indígenas, pero en la Ley de Pesca no se nos reconoce como comunidades originarias dentro de la cuota. La ley reconoce derechos a empresas pesqueras, pero no considera a las comunidades indígenas que realizan pesca sustentable, responsable y no invasiva.

### **Las oportunidades**

Tendríamos oportunidades si todo marchara a favor de las comunidades. Esto nos permitiría ofrecer un producto con un sello local, brindar servicios con alimentos frescos, potenciar la pesca artesanal y los productos de elaboración local, así como también generar nuevos puestos laborales, y, por sobre todas las cosas, recuperar nuestras prácticas culturales ancestrales.

Pero esto no será posible si el Estado continúa dificultando y prohibiendo el acceso a la forma de obtención de productos locales. En Puerto Williams, hay miembros que son pescadores y que pertenecen a la comunidad indígena, pero igual tienen que andar prácticamente escondidos a para la extracción de centollas. Además, debemos fortalecer la conectividad, para poder exportar los productos fuera de la isla.

### **Proyecciones y sueños**

Uno de los sueños que surgieron después de esta actividad, es visibilizar la cultura yagan a través de las prácticas culinarias y las adaptaciones de estas.

Potenciar los distintos emprendimientos de las mujeres y hombres indígenas a través de capacitaciones y proyectos de inversión. Tener un lugar en donde ofrecer los servicios, como un mercado local, pueden ser acciones que fortalezcan este proceso. También, la posibilidad de acceder a kits de detección de marea roja, y a los productos hoy prohibidos o limitados.

# Patrimonio alimentario marino de las algas subantárticas de Magallanes

436

JAIME OJEDA VILLARROEL

Biólogo marino. Trabaja en la Vicerrectoría de Investigación y Postgrado, de la Universidad de Magallanes.

Vengo a contar una historia del vínculo del mar, de las algas y el ser humano en canales y fiordos que tiene que ver con mi historia familiar también. Mis abuelos son chilotes, llegaron el año 1948 acá y con esas historias me he hecho amigos en todas partes. Por ejemplo, en Puerto Williams con Julia o con José Calderón, ellos igual me han incentivado e inspirado a seguir esta historia.

## A modo de contexto

De alguna u otra forma, actualmente vivimos una situación severa: la extinción de las experiencias. Hoy en día los pescadores se están transformando en transportadores de la industria del salmón. También vivimos una homogenización biocultural, en la que los niños conocen más el león de África o al camello que al guanaco. Y lo otro es la barrera biofísica. En el año 2008 se creó la barrera de población humana rural, ya que ese año se percataron de que viven más personas en las ciudades que en las áreas rurales. Finalmente, también se ha cambiado la forma de valorar la biodiversidad, prevaleciendo el valor monetario de las especies y los ecosistemas naturales.

## La historia del vínculo de las algas, el mar y el ser humano

La historia del hombre y las algas es más antigua que el hilo negro, como dicen. Cuando uno imagina las algas y el ser humano siempre piensa en Asia, pero en realidad antropólogos de la Universidad Austral observaron que esta interacción biocultural tiene al menos 14 mil años, basados en los registros de Monteverde, uno de los sitios arqueológicos más antiguos de Sudamérica. Estas interacciones podían ser de tipo alimentario o medicinal,

dando cuenta de que probablemente la historia de las algas y el ser humano en Chile es tan antigua como en Asia, pero hoy día pensamos que este hábito alimentario —el comer algas— tiene que ver con comer sushi y la cultura japonesa, aunque en realidad el comer algas, como el cochayuyo, es aún más ancestral.

También hay una hipótesis del poblamiento humano que se llama la ruta del Kelp (huairo o *macrocystis pyrifera*), que propone que los primeros pobladores pasaron por un puente de las Islas Aleutianas. En términos alimentarios, a través de ese paso ya se encontrarían huiros como evidencia del paso de los humanos.

### **Interacciones bioculturales**

Magallanes, es uno de los lugares con mayor biodiversidad de algas, y al menos el 51% de ellas están registradas. También, en esta zona, existieron muchas culturas ancestrales y tradicionales como la cultura yagan y kawésqar, canoeros vinculados netamente a la biodiversidad marina y que estuvieron en contacto con las algas en diferentes formas.

En nuestra investigación, hicimos una revisión literaria de los antiguos antropólogos, etnógrafos y arqueólogos, que veían la interacción del ser humano y la biodiversidad con las algas. Ellos nos cuentan de los vínculos históricos, que aún siguen presentes. Por ejemplo, se sabe que para el pueblo yagan, las mujeres ocupaban el huairo como línea de pesca para recolectar peces, asimismo como una red para cazar lobos. También esta historia cuenta que con las algas más los musgos hacían un mix para reparar las canoas.

Además, hay interacciones que todavía están vivas en el ámbito de la alimentación, por ejemplo, con el luche, el cochayuyo o el huairo, donde hay una historia antigua que es necesario mantener y relatar. También, obviamente está el uso medicinal, hoy en día, todos recordamos cuando chicos que tu mamá te daba un cochayuyo para aliviar el dolor del crecimiento de los dientes, o la clásica de mi abuela que iba a Chiloé a buscar huairo, ya que ayudaba con las vrices.

### **¿Cómo recuperar estos vínculos con las algas?**

Recuperar el vínculo con las algas es el gran desafío en el cual estamos trabajando para incentivar y mostrar la cultura asociada a estos productos. En ese marco, en el año 2011 ganamos un proyecto FIC, para incentivar el consumo de alga en la región, tratando de recuperar los hábitos asociados al cochayuyo, luche, huairo y carola.

Hemos trabajado este vínculo con científicos y chefs regionales, para preparar el secado de las algas, pero también para hacerles un perfil nutricional. Las recolecciones necesarias las hicimos con pescadores artesanales y con niños, para que vean que existe alimento en el mar. Y nos dimos cuenta, en unas publicaciones que hicimos, de que, en realidad, como todos sabemos, el luche y el cochayuyo poseen alta fibra soluble, lo que lo hace hoy en día un superalimento, en términos de marketing gastronómico de la alimentación.

### **A modo de conclusión**

De todo este trabajo, resultó un libro que se llama *El libro de los usos de las algas en la gastronomía magallánica*, en el que se muestran platos, preparaciones y perfiles nutricionales. Finalmente, también hemos participado en publicaciones, pero nuestro foco principal está en que esto se lleve a los jardines, a los libros y a la televisión. De hecho, una vez participamos del programa Chile Conectados. Sabemos que, en primera instancia con las algas las personas nos dicen «no me gusta, pero eso es por algo histórico. Pero quizás luego cambie a un «podría ser» y ya después la cosa es fascinante, es una experiencia.



## Estrategias de fomento pesquero

GONZALO RUBILAR DÍAZ

439

Abogado de la Universidad Católica de Chile, con especialidad en Derecho Comercial y Minor de Economía. Es director zonal de Pesca y Acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y Agricultura, del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo.

La primera impresión de Magallanes es que es una región bastante extensa, con una costa lineal de más de 50 mil kilómetros. En términos de tamaño, somos varias regiones juntas y si tenemos solamente costa somos varios países juntos en la región de Magallanes. Por lo tanto, hay un tremendo potencial.

Los recursos de primera calidad que más se extraen en la región son: centolla, centollón, erizo, merluza austral, congrio dorado, pero lamentablemente eso nos trae también una complicación, y es que la mayoría de esos productos son para afuera y no los vemos localmente. Los productos si bien se ven y la gente los ha sabido consumir, cada vez están más escasos y, paulatinamente, es más ilegal lo que uno consume, por lo tanto, hay un riesgo sanitario de por medio.

### **Programa de fomento pesquero**

Frente a esta situación, la única forma que vimos de poder combatirlo era generar un mercado directo donde el pescador pueda recibir el valor que le paga la planta de proceso de parte de los consumidores. Así, establecimos un programa —en 2014 y gracias al aporte del gobierno regional— que era de transferencia técnica y capacitación para el desarrollo sustentable de la pesca artesanal, con el objetivo de contribuir a la sustentabilidad del sector pesquero mediante estas actividades.

El programa en sí mismo es bastante amplio y tiene que ver —mayormente— con el fortalecimiento de la administración de los recursos pes-

queros. En estos momentos, la administración de estos recursos la tiene la Subsecretaría de Pesca, y el manejo era gestionado por los agentes de la pesca, los pescadores artesanales, la gente de planta y las instituciones públicas por medio de la generación de alianzas para la venta directa del sector extractivo.

### **Estrategias de fomento**

En virtud de esto, nosotros empezamos a desarrollar varias iniciativas de promoción que invitan al consumo. Entre ellos hicimos un *spot*, en el que, en un contexto de una parrillada, esta era solo con pescados y mariscos. También, tenemos un programa que se transmite dos veces por semana en Radio Polar, que toca temas de pesca, acuicultura y fomento.

Por otra parte, hemos llevado a cabo distintos tipos de ferias gastronómicas, en las que también ha participado Inacap. Tenemos un concurso gastronómico una vez al mes en el Hotel Cabo de Hornos, que se viene haciendo hace varios años, donde además tenemos la suerte de que participan instituciones públicas y privadas con stands propios. Allí establecemos tres categorías: amateur, nuevos talentos y profesionales, donde hay un jurado que va eligiendo los mejores platos, pero la gracia es que todo el público puede probar todas las preparaciones. Luego del concurso, nosotros registramos las recetas y sacamos al año siguiente un recetario con ellas. También, hemos hecho ferias no solo en Punta Arenas o Puerto Natales —que son los lugares más importantes— sino que hemos podido llegar a las cuatro provincias de la región. El año pasado tuvimos bastante éxito en dos ferias que fueron en Tierra del Fuego (el 18 de diciembre) y lo que llamamos El chupe de centolla más austral del mundo, en Puerto Williams, al que asistieron más de mil personas y los sindicatos de pescadores —que pusieron los productos— lo cocinaban y vendían.

Asimismo, la difusión en la prensa ha sido algo muy importante porque a nosotros nos permite mostrar lo que se está haciendo. Hemos realizado varios viajes a zonas de pesca, por ejemplo, estuvimos el año antes pasado en Puerto Toro grabando la extracción de la centolla. Entonces más que mostrar cómo se hace el producto final también nos interesa cómo se extrae el recurso. Probablemente muchos no sepan, pero hay gente que está seis o siete meses en zona de pesca extrayendo centolla, ellos van solamente a los puntos de extracción y de vez en cuando los visitan naves de transportistas que les entregan víveres para que sigan subsistiendo y se llevan la carga. Con el erizo pasa algo incluso peor, porque es un producto que la gente lo bucea.

Entonces, son productos que, no obstante, son de primer orden en temas alimenticios, no son lo suficientemente valorados. La idea, precisamente, es que la gente los conozca y les dé el valor que merecen.

Además, tenemos la revista *Aqua*, que está enfocada en los pescadores y se entrega en las Capitanías de puerto cuando la gente realiza el zarpe. De esa manera vamos mostrando el trabajo que hacemos desde la Dirección Zonal y las distintas actividades y ofertas de capacitaciones que existen. En zona de pesca la gente se lee hasta el cartón del aviso, leen lo que tengan y lo hacen cinco veces, porque no tienen mucho más que leer durante los meses que pasan allí.

441

### **Desafíos pendientes**

El primer desafío que tenemos es el de aumentar el consumo de pescados y mariscos entre los niños. En todas las ferias que me ha tocado ir, he podido ver una como los apoderados libran una verdadera guerra para que los niños tengan mejores platos. Por otra parte, observamos que los niños hacían exposiciones sobre los productos y, que incluso, sabían cómo prepararlos. Creo que, para la continuación del programa, hay que seguir en la línea del fomento y aumento del consumo, pero también instalar y fortalecer estos hábitos desde la infancia, ya que los niños son un motor que empuja a sus padres a consumir más productos del mar.

En el trabajo que hemos desarrollado en las cuatro provincias, me ha sorprendido el interés de los las personas y colegios municipales, dado que no se entregan mayores recursos para hacer recetas gourmet y nos encontramos con que los papás sacan plata de no sé dónde y hacen recetas complejas. Entonces es algo que verdaderamente ha trascendido y eso nos tiene bastante orgullosos.

## Programa estratégico de la industria alimentaria

442

LILIANA ORTIZ BREVÉ

Subdirectora de la Dirección Regional de Corfo, Magallanes y Antártica Chilena.

Existe un programa estratégico de la industria alimentaria orientado a sofisticar la oferta productiva del país. Estamos hablando aquí de que nosotros lo que necesitamos para un desarrollo económico real, es que no tan solo exportemos y produzcamos nuestras materias primas, sino que desarrollemos productos diferenciados. El objetivo es que la industria de los alimentos no solo tenga mayor valor agregado, sino que rescate el patrimonio y la cultura, en vistas de tener un desarrollo sustentable.

### Trabajo en el sector turismo

Paralelamente, estamos trabajando con el sector turismo, en un programa estratégico de turismo de la región, que también pretende sofisticar la oferta. Hoy día ha crecido considerablemente el número de turistas que visitan nuestra región, sin embargo, si nos comparamos con otros destinos, el gasto es bastante más bajo, incluso a veces la mitad de lo que se gasta en destinos similares. Por lo que necesitamos una oferta más completa, y la gastronomía, obviamente, es uno de los elementos que potencia la experiencia de un lugar, que hace que esa experiencia sea más completa y enriquecedora.

### Experiencia en torno a los Nodos Gastronómicos

Es así, que hemos desarrollado, también, el proyecto de Nodo Gastronómico que cuenta con una página web coordinada con el Consejo de la Cultura, para poder mostrar nuestros proyectos.

En este proyecto, lo que hicimos fue recibir a varios chefs y operadores turísticos que solían reclamarnos de que había un desarrollo gastronómico, pero no un trabajo en conjunto. Esto debido a que la gastronomía no nece-

sariamente se nutre de la oferta de los productos locales tanto hortícolas como del mar, así que tampoco los empresarios turísticos están considerando a la gastronomía para ser parte de la oferta y del circuito turístico.

Frente a esta situación, decidimos crear un programa que les permitiera trabajar de forma articulada, en red, y que podamos poner en el mercado el conocimiento de que efectivamente tenemos una oferta gastronómica interesante a través de estas rutas. Fue así como se creó una ruta gastronómica en Punta Arenas y otra en Puerto Natales, donde logramos juntar a más de 60 empresas para que trabajaran de manera colaborativa.

### **Desafíos futuros**

Ahora bien, sabemos que este es solo el primer paso, dado que es un programa que dura dos años, la ruta de Punta Arenas acaba de terminar el año pasado y la de Puerto Natales termina este año. Por lo tanto, necesitamos trabajar en un programa nuevo. Conversando con el Director de Cultura, llegamos a la conclusión de la necesidad de crear un programa con un sello patrimonial importante, que nos sirva para rescatar las materias primas, las recetas y la cultura de la región.

Asimismo, debemos trabajar para promover el emprendimiento dinámico, fomentar trabajos con alto potencial de crecimiento, y fortalecer proyectos que tienen posibilidad de escalar y de desarrollarse en forma positiva.

Finalmente, tenemos que lograr que las empresas innoven, es decir, que inviertan y se arriesguen a desarrollar productos diferenciados.

### **A modo de conclusión**

Estamos trabajando en forma colaborativa con el Consejo de la Cultura, con Sernatur y con los empresarios turísticos para poder desarrollar una oferta gastronómica de calidad, que permita al visitante tener una experiencia significativa y eso incida en el aumento del gasto en turismo, además de potenciar un desarrollo sustentable.

En otras palabras, nuestro objetivo es que venga la misma cantidad de turistas, pero que gasten más y así, los que vivimos aquí, podamos vivir tranquilos y también disfrutar de la región, para no tener que andar a los codazos con los turistas que nos vienen de alguna forma a ocupar el territorio y que a veces eso también empieza a generar algunos problemas en algunos destinos.

## La historia del Programa de Alimentación Escolar, su impacto como programa de gobierno y las innovaciones que se están incorporando en la línea de mejorar la aceptabilidad de los estudiantes

VILMA AEDO BENDECK

Encargada del Departamento de Alimentación Escolar de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb).

Voy a hablarles del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y de su historia. El objetivo de nuestro programa es entregar productos saludables, nutritivos y variados a los estudiantes de enseñanza prebásica, básica, media, adultos y también superior.

### Historia del PAE

El trabajo de JUNAEB se remite a un problema histórico. Ya en 1907, surge la idea de un Programa de Alimentación Escolar para apoyar a algunos estudiantes que en ese entonces tenían una muy mala nutrición, ya que trabajaban en vez de estudiar. Tiempo después, en 1940, uno de los desayunos que JUNAEB entregaba en los establecimientos era el pulpo con harina tostada.

Con el tiempo, se hizo más claro que esta era un área en la que seguir avanzando, por lo que se comenzó a trabajar con algunos establecimientos para crear la infraestructura necesaria para estos servicios. Este proyecto se inició con la cobertura a la enseñanza básica, y, con los años, se fueron sumando los otros niveles educacionales, hasta el año 2011, que es cuando ya abarcamos todos los niveles educativos.

Hoy, no solo atendemos a toda esa población, sino que también se han incluido en este caso la atención a estudiantes con problemas y particularmente a aquellos que son celíacos.

### Cambios a nivel nutricional

En términos nutricionales, al principio se entregaba una gran cantidad de calorías, las cuales fuimos disminuyendo con el tiempo, concentrándonos

y midiendo las proteínas, los ácidos grasos, limitando las azúcares y los ácidos grasos saturados, entre otros. Desde el 2011 incluimos la campaña para disminuir la sal.

A partir de 1980 se externalizaron los servicios y una empresa prestadora ejecuta el programa. Poco a poco se fueron introduciendo otros elementos al programa este, tanto en términos culinarios como en utilización de productos, formas de entrega y calidad, entre otros.

### **El problema de la aceptabilidad**

Desde el 2011 hemos incrementado el porcentaje de frutas y verduras en el programa, y también hemos pensado en incrementar la frecuencia de los productos integrales, tales como pan, fideos y arroz, así como reducir la cantidad de materia grasa e ir incorporando otros productos. Sin embargo, estos cambios también han provocado la no aceptación de los estudiantes de muchos de los productos que hoy entregamos, y ese es un gran problema para nosotros como servicio y como política, porque la cantidad de presupuesto que se entrega y que se invierte en este programa no es menor, por lo tanto, desde ese punto de vista, también tenemos que preocuparnos de la aceptabilidad. Para ello, cada cierto tiempo salimos a terreno y hacemos encuestas para ir mejorando en conjunto y, en la medida que lo permita el contrato con el prestador, modificando algunas preparaciones.

Lógicamente nos va muy mal con los platos en base a verduras, incluso con la fruta nos va pésimo. Entonces, buscando la forma de poder mejorar, innovar y particularmente para que aquellos estudiantes consuman estos productos hemos visto que una de las cosas que más les gusta es la papa. Por lo tanto, hemos tratado de incorporar algunos platos que tengan dentro de los requerimientos también este alimento, y ya prontamente, gracias a todos estos test —que a veces no son del agrado de los estudiantes— vamos a incorporar el pastel de papa el próximo mes en la región, lo que nos va a permitir poder eliminar uno de los guisos y darle mayor sentido también a estas preparaciones que no tienen mucha aceptación.

### **La lucha contra la obesidad**

Nosotros hemos publicado el mapa nutricional de la región, y la verdad es que lideramos los índices de obesidad. Considerando los avances en nutrición, nos tomamos muy en serio nuestro papel, ya que nos pasamos del límite de lo saludable y ahora estamos preocupados por la obesidad. Por lo mismo, se han determinado medidas que vamos a trabajar prontamente,

y hemos querido rescatar para esta presentación algunas que nos parece importante mencionar.

En primera instancia, flexibilizar el cumplimiento calórico priorizando alimentos y nutrientes específicos. Vamos a incorporar preparaciones locales en los servicios del Programa de Alimentación Escolar. Hace poco una colega estuvo en Puerto Edén, donde veíamos cuál era la factibilidad de que los niños consumieran productos del mar, por ejemplo. Pero la verdad es que no nos ha ido para nada bien, por lo que tenemos que buscar otras alternativas.

Este programa también se encuentra alineado con las líneas alimentarias. En este sentido, vamos a incorporar la sal de mar, ya que permite salar más. Esto nos va a ayudar a mejorar la aceptabilidad, ya que al bajar la sal de las comidas hubo mucho rechazo. Asimismo, estamos disminuyendo el nivel de azúcar, política que va enlazada con la ley 2066.

Dentro de las licitaciones o de las prestaciones de las empresas, se les exige que tengan un nutricionista, con la finalidad de que podamos trabajar dentro de los establecimientos en torno a la educación alimentaria. También se están implementando los recreos activos, y eso ya se está realizando en algunos establecimientos educacionales para que los niños realicen una actividad física. Vamos a incorporar, el próximo año en la licitación el *salad bar*, que en la actualidad no existe, sobre todo a nivel de enseñanza media.

Finalmente, respecto a las becas de alimentación en la enseñanza superior, lo que estamos haciendo hoy en día es viendo puntos de canje que sean distintos y que tengan alternativas mucho más saludables.



# Desarrollo sustentable del desarrollo patrimonial gastronómico de Chile

PATRICIO QÜENSE ABARZÚA

447

Técnico en Producción Gastronómica, con mención en Pastelería Internacional de Inacap y miembro del directorio del capítulo chileno de Les Toques Blanches. Ha participado en diversos seminarios y talleres de servicio, venta, protocolo, seguridad sanitaria e industrial, cocina, pastelería, comunicación y educación. Es el Director de la Carrera Administración Gastronómica Internacional del Instituto Profesional Inacap.

Lo que yo les quiero presentar es un proyecto de Bien Público que se llama Desarrollo sustentable del desarrollo patrimonial gastronómico de Chile, en el cual trabajamos el año pasado y que hoy se encuentra en su fase casi final.

## Algunos antecedentes

Sabemos que 5 millones de turistas visitan el país, un número importante porque hace poco era la mitad, quiero decir que hemos crecido de manera exponencial y esa es una tremenda oportunidad.

Hoy, las industrias del vino generan menos recursos que la del turismo, y eso da pie para pensar respecto de lo importante que puede llegar a ser el que nosotros tengamos claridad respecto a nuestra identidad. El turista actual suele querer conocer la comida del país que visita, pero quienes vienen a Chile no necesariamente lo hacen porque nuestro país sea un destino gastronómico, sino fundamentalmente por los paisajes, los elementos culturales o por negocios, pero no por la gastronomía.

Sin embargo, indagando en qué gastaron sus recursos, descubrimos que la mayoría fue destinada a la alimentación. Así, cabe preguntarse: ¿fue una buena experiencia o solo una aceptable? ¿Le recomendaría la comida a otro viajero? Buena parte de los turistas responde que sí, que es recomendable, pero que todavía se encuentran con una estandarización muy baja. Entonces, tenemos que ofrecer productos de mejor calidad.

## Objetivo del proyecto

Así, pues, que el objetivo de este proyecto era acercar las cocinas típicas con todo lo que eso conlleva: la identidad, utilizando las vajillas, los artefactos, con los aromas que nosotros realmente recordamos, porque eso es lo que vamos a ser capaces de transferirles a los turistas. Por ejemplo, el visitante que ha recorrido toda la Carretera Austral no quiere llegar a comerse una hamburguesa, sino que una cazuela con luche.

## Etapas del trabajo

Para llevar a cabo nuestro objetivo, trabajamos en tres áreas: patrimonio gastronómico, sustentabilidad y servicio. En el caso del patrimonio gastronómico, este es un proyecto de Inacap que se desarrolla a partir de un bien público postulado a Fedetur. En una primera instancia, Inacap es responsable de la parte gastronómica, y para eso aprovechamos nuestros propios recursos. Primero se buscaron distintas definiciones de patrimonio y luego quisimos usar nuestro mayor recurso: las 22 sedes en donde se imparte la carrera de Gastronomía. Por lo tanto, decidimos tomar una asignatura que se llama Materias Primas, donde los estudiantes comienzan a conocer ciertos productos locales y también la gastronomía. Para ello, se determinó un coordinador general para las distintas zonas, el que se comunicaba con los docentes de cada una de esas asignaturas. Es así como llegamos a cerca de 1.500 alumnos que tomaban ese curso.

También trabajamos con una curadora de recetas, Rosario Valdés, para el desarrollo de una guía con la cual los alumnos del curso debían salir a investigar. ¿Qué tenían que buscar? Productos, preparaciones y restaurantes en los cuales esos platos se entregaban. La elección de restaurantes tenía que tener ciertos requisitos, entre ellos, que debían estar en el portal Trip-Advisor, porque es lo consultan los turistas.

Luego, consultamos distintos tipos de literatura para poder generar un criterio común, ya que la cantidad de información era inmensa. Fue así como comenzó una de las etapas más difíciles: la de canalizar y localizar cada una de estas preparaciones. Hay que considerar que la gastronomía no tiene una geografía política, pero si una distribución geográfica, por lo tanto no está limitada hasta donde llega en Aysén, sino que trasciende las fronteras.

El resultado fue que nos encontramos con una diversidad increíble en las regiones, pese a que en algunas nos costaba un poco más dar con recetas típicas de la región (nos habíamos propuesto recopilar como mínimo

diez recetas por región), pero seguramente se debía a nuestra ignorancia o porque alguien objetaba y afirmaba que la preparación no era de la zona.

Finalmente, el equipo de trabajo se conformó con gente muy relevante de la gastronomía y también del patrimonio: críticos gastronómicos, historiadores, etc.; también consultamos a chefs representativos de algunas comunidades, como Juan Carlos Quiñeman, una autoridad sobre la cultura y cocina mapuche, o David Barraza, que es nuestra «competencia» porque trabaja en la otra institución, un gran referente de la cocina del norte de Chile.

449

### **Los resultados obtenidos**

Como dije, nuestra meta era encontrar diez preparaciones por región y sus recetas, así como los locales donde se servían. La idea era que el turista pudiera ingresar a una página web, seleccionara la receta que le llamó la atención y visitar el restaurante, en la región correspondiente, que la ofrece.

Nos encontramos con algunas preparaciones asociadas a algunas regiones en donde casi a la fuerza tuvimos que asignarle una preparación. Finalmente, decidimos que íbamos a terminar la preparación primero y luego íbamos a enseñarles a estos restaurantes la necesidad de tener este plato, para que ellos comenzaran a incorporarlo. La receta, por tanto, venía en un vocabulario muy amigable hacia el turista, pero en un principio le faltaban algunos datos profesionales para que el dueño del restaurante pudiera comprar los productos.

Todas las preparaciones las pusimos en el sitio web [www.comechile.cl](http://www.comechile.cl), allí van a poder encontrar las fichas y las fotos de las preparaciones.



## Fotografías

1. Quinoa altiplánica con perisperma opaco. Gentileza M. Blanca Tagle A.
2. Quinoa de «nivel de mar» con perisperma traslúcido. Gentileza María Teresa Planella.
3. Quinoa carbonizada del sitio Las Morrenas 1. Gentileza María Teresa Planella. Fuente: Proyecto Fondecyt N<sup>o</sup> 1970071.
4. Quinoa desecada, del sitio El Plomo. Gentileza María Teresa Planella. Fuente: Proyecto Fondecyt N<sup>o</sup> 1060228.
5. Virgen de Las Nieves en localidad de Paredones. Gentileza M. Blanca Tagle A.
6. Foto gentileza Aldo Oviedo.
7. Vereda de calle Bolívar, sitio Bolívar 541. Gentileza Víctor Bugueño.
8. Detalle del sitio Condell-5, ducto histórico. Gentileza Víctor Bugueño.
9. Fragmento de botijas peruleras del siglo XVIII. Gentileza Horacio Larraín.
10. Plato de cerámica colonial mayólica del siglo XVIII. Gentileza Horacio Larraín.
11. *Arriero colonial*, acuarela de Francisco Fierro (1810).
12. Gabinete culinario de Atacama. Gentileza Adolfo Torres.
13. Gabinete culinario de Atacama. Gentileza Adolfo Torres.
14. Foto gentileza Seremi de Salud Tarapacá.
15. Foto gentileza Seremi de Salud Tarapacá.
16. Foto gentileza Cecilia Colamar e Irma Panire.
17. Foto gentileza Cecilia Colamar e Irma Panire.
18. Rostros de Chile. Gentileza José Pérez de Arce.

19. Rostros de Chile. Gentileza José Pérez de Arce.
20. Pintura de Claudia Campos. Gentileza de Paola González.
21. Foto gentileza Pamela Contreras.
22. Miguel Tort y tortugas de las islas galápagos - Restaurante La Bahía. Gentileza de Agustín Tort.
23. Señora de Socoroma. Gentileza de Carlos Reyes Medel.
24. Afiche Cata de Pan Batido. Gentileza de Miguel Nahuel.
25. Chamanteras. Gentileza Equipo Fic-R «Rutas de la Patria Nueva».
26. Revista *En Viaje*. Gentileza Equipo Fic-R «Rutas de la Patria Nueva».
27. Foto gentileza Cecilia Masferrer.
28. Foto gentileza Cecilia Masferrer.
29. Torta de orujo. Gentileza de Lorenzo Arancibia y Diego Castañón.
30. Ensalada de hulte. Gentileza de José Muñoz.
31. Acuarela de Lukas sobre la feria fluvial. Gentileza de Fundación Lukas.
32. Ricardo Andwanter pintando. Autor desconocido.
33. Década del 70. Gentileza de Teresa Soto (Colección familiar, sin fecha).
34. Dibujo de molino harinero en Lechagua, por E. König, 1845. Gentileza Archivo Nacional de Chile.
35. La ciudad de Castro en la isla de Chiloé, en 1643. *Een Corte Beschrijvinge van't leven, seden ende Manieren der chilesen*. Manuscrito, Biblioteca Universidad Göttingen.
36. Santuario de Jesús Nazareno, Punta Arenas, 2016. Gentileza de Adrián González.
37. Procesión de Jesús Nazareno, Punta Arenas, 2016. Gentileza de Adrián González.

38. «Pela» (corte de cáscaras) de papa. Punta Arenas, 2016. Gentileza de Adrián González.
39. Caldero de fierro para freír milcaos con manteca de cerdo. Punta Arenas, 2016. Gentileza de Adrián González.
40. Reitimio, Noche de San Juan, Punta Arenas, 2016. Gentileza de Adrián González.
41. Masa cruda de roscas. Centro Cultural Caguach, santuario Jesús Nazareno. Punta Arenas, 2016. Gentileza de Adrián González.

Este libro  
se terminó de  
imprimir en diciembre  
de 2017 en Santiago de Chile.  
En sus textos se utilizó la tipografía  
Nikola de los tipógrafos chilenos Sergio Leiva  
y Rodrigo López. Su interior está impreso a 2/2 colores  
en papel Bond ahuesado de 90 gramos y las tapas  
a 2/1 colores en papel Rives Tradition  
de 320 gramos. Se imprimieron  
2.200 ejemplares en  
Andros.







