



# El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación

Isabel M. Aguilera Bornand

**ADVERTIMENT.** La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

**ADVERTENCIA.** La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

**WARNING.** On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX ([www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)) service has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized neither its spreading and availability from a site foreign to the TDX service. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service is not authorized (framing). This rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

UNIVERSITAT DE BARCELONA  
Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i  
Àfrica

# El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación

Isabel M. Aguilera Bornand

Director Jesús Contreras Hernández

Programa de Doctorado en Antropología Social y Cultural  
(Bienio 2006-2008)

Barcelona, Septiembre 2012

# Primera parte: ENTRAR A LA NACIÓN POR LA COCINA: Ingredientes mapuche en la Cocina Chilena Renovada.

## CAPITULO I Una cocina para un nuevo Chile

Sobre la calle Alameda, en el centro de Santiago, está el hotel Plaza San Francisco. A un costado de la entrada principal una pequeña placa indica sus cinco estrellas y al cruzar la puerta, sobre un pedestal, está la carta abierta del restaurante *Bristol*: el lugar que ha visto nacer y crecer a la Cocina Chilena Renovada. Para llegar al restaurante se recorre un salón amplio y alargado donde están la recepción y el bar del hotel. Además de la barra, hay sillones y algunas mesas. Al final y a la izquierda está el comedor del Bristol.

Antes de ir a comer ahí había leído la carta que en ese momento estaba vigente y también algunas anteriores. Había comenzado a investigar sobre su chef ejecutivo, sobre la asociación de cocineros que iniciaron la renovación y recopilado críticas gastronómicas y columnas, que sin hablar de lo comido, reflexionaban en torno a la nueva propuesta gastronómica. Influenciada sobretudo por la lectura de las críticas, pensé que el comedor del *Bristol* sería un lugar estéticamente vanguardista, quizá blanco, muy iluminado, con mobiliario de diseños exclusivos, pequeño. La habitación cuadrada y de grandes dimensiones donde me encontraba no se parecía en nada a eso. Las mesas y las sillas son de madera oscura barnizada, los manteles están hechos con telas marrones y amarillas. Cuadros de escenas costumbristas en las paredes y arreglos de flores decoran el comedor. La luz era tenue.

El *Bristol* ofrece diariamente un “menú ejecutivo” al mediodía y platos a la carta por la noche. Allí también se celebran matrimonios, fiestas institucionales y otros tipos de encuentros agrupados bajo el concepto “eventos”. Todos los platos y menú son creados por el chef ejecutivo, pero la oferta del medio día es más sencilla que la de la cena y está pensada para hombres y mujeres de negocios<sup>16</sup>. La ubicación del hotel,

---

<sup>16</sup> En general se llama “menú ejecutivo” al que en comparación con el “menú del día” está formado por más elementos sucesivos, por ejemplo incluye, además de un plato principal y un postre, entrada y café. Pueden distinguirse también por la cantidad de opciones posibles a elegir en cada categoría que compone una comida, por ejemplo si en el menú del día se puede elegir entre dos principales, en el ejecutivo puede elegirse entre más de dos. Por último, hay una distinción relativa a la calidad de las comidas ofrecidas. Los menú ejecutivos incluyen ingredientes, preparaciones y bebidas de mayor prestigio. Los menú ejecutivos están en la cúspide de la jerarquía de los menú, por debajo de él está el menú del día y el plato del día o plato único. Por encima sólo queda la carta del restaurante.

en el centro cívico y empresarial de la ciudad, así como la reputación de lugar discreto y de calidad que el *Bristol* se ha ganado favorece la presencia de profesionales y empresarios. Aunque el menú ejecutivo es mucho más barato que casi cualquier plato de la carta, yo preferí ir por primera vez en la noche, así podría elegir entre los platos bajo el título “Cocina Chilena Renovada”. Reservé una mesa para cinco personas, pero luego supe que no era necesario hacerlo y que de todos modos mi reserva no había sido cursada. Esa noche se celebraba una boda en el salón principal (el comedor del *Bristol*) y mi llamada se perdió entre los preparativos.

Después de algunas conversaciones entre el encargado del comedor y quien gestiona las reservas, nos acomodaron en una de las mesas del bar que hace las veces de comedor cuando el original está ocupado. Como todo el personal fijo del restaurante estaría trabajando en el matrimonio atendió nuestra mesa un equipo de reemplazo comandado por un hombre que no dejó de apremiar a los principiantes durante toda la cena. Nuestra mesa estaba junto a la pantalla táctil donde se registran las órdenes y atrás de un mesón largo y angosto donde los meseros organizaban las bandejas. Poco tiempo después fueron ocupadas dos mesas más. En la primera se sentaron dos hombres que hablaban en inglés; en la otra, más cercana a la nuestra, se ubicó una familia mexicana. Cuando el mesero se acercó a tomarles el pedido, una de las mujeres sacó de su bolsillo una hoja de papel y leyó “machas a la parmesana”. El joven que atendía contestó que no habían y entonces el hombre de la mesa le dijo “queremos comer algo de lo que se come *aquí*”, el mesero le entregó la carta y le dijo que no podía ofrecerle otra cosa que lo allí escrito. Inmediatamente se formó a nuestro lado una convención de todo el equipo que trabajaba en ese momento, y que no estaba entrenado en Cocina Chilena Renovada. El mesero contó a sus compañeros lo que había pasado, dijo “quieren comida chilena” y después de algunas intervenciones uno contestó “charquicán es comida chilena”. Más tarde supe que, para Guillermo Rodríguez, Chef ejecutivo del *Bristol* desde 1989 hasta el 2007, es común verse en la situación de tener que explicar a los comensales que lo ofrecido es cocina chilena. Y es que a primera vista sus creaciones no recuerdan a los “platos típicos”, a lo que se come en las fiestas nacionales o lo que indican los recetarios de pocas páginas que ofrecen vendedores ambulantes en los buses y que llevan por título “Cocina Chilena” y por portada la bandera. Aunque la señora mexicana hubiera conseguido recopilar, además de las “machas a la parmesana”, todos los nombres de los platos de la llamada “cocina chilena tradicional” no los hubiera encontrado en *Bristol*. Ahí no se ofrecen comidas “típicas”, ni se pretende evocar las imágenes más folklóricas de la chilenidad; al contrario, se espera es transmitir una imagen ajustada a los tiempos que

corren, arraigada a determinadas tradiciones pero novedosa. En ningún restaurante de Cocina Chilena Renovada se ofrecen platos ya conocidos porque son espacios de experimentación y creatividad desde donde se pretende impulsar una “identidad gastronómica” que, ahora sí, haga justicia a la nación.

## I.1 Cocina Chilena Renovada

Para el verano del 2008 Guillermo Rodríguez había dejado el *Bristol* para dedicarse a otros proyectos. Su lugar lo ocupó un joven cocinero, Axel Manríquez, que durante años había sido su mano derecha. Aunque habían pasado más de 15 años desde la primera carta del restaurante, la que teníamos en las manos conservaba el mismo sello. Estaba organizada geográficamente simulando un recorrido por el país. Las sopas, entrantes, principales y postres se asociaban al “norte”, “centro” y “sur”, y al final de cada página se ofrecía una especialidad regional<sup>17</sup>. Los platos no tenían un nombre - eran descritos en términos de ingredientes, técnicas de preparación, texturas y colores, que acaban formando un conjunto largo y de cierto lirismo - y se basaban en los mismos ingredientes que había observado en cartas anteriores y que levantan las pasiones de los críticos: quínoa, mote<sup>18</sup>, atún de la isla de Pascua, porotos (frijoles), piñones<sup>19</sup> y cordero, entre otros. En la primera página (de presentación), Axel Manríquez explicitaba la continuidad entre su trabajo y el de Rodríguez, y establecía una de las máximas de la Cocina Chilena Renovada: trabajar con las mejores materias primas locales. Esta continuidad, que probablemente era necesaria reforzar por tratarse de la primera carta del nuevo chef, no se debe simplemente a afinidades personales, sino también a que ambos forman parte de una misma asociación de cocineros.

Cuando a fines de los 80`comenzó a oírse en el ambiente de la restauración que unos jóvenes cocineros querían renovar la cocina chilena, no tardaron el aparecer las

---

<sup>17</sup> Lo “regional” tiene varias acepciones. Por una parte puede designar a una región en el sentido de la división político administrativa del país. Chile se divide, por cuestiones administrativas, en 15 regiones (ver mapa 1 en los anexos). También puede usarse como sinónimo de porción del territorio o zona que no se corresponde con ninguna de las regiones administrativas. Finalmente puede utilizarse como antónimo de zona central, es decir, es “regional” todo lo que no es “central”. Más adelante me detendré en la idea de zona central. En el discurso de los cocineros (oral y escrito) no se explicita qué se quiere decir con regional y muchas veces se usa de los tres modos que he mencionado. En la carta del Bristol del 2008 se llama regional a lo que no es central y el territorio aludido no corresponde a la división político administrativa.

<sup>18</sup> El mote es trigo cocido. El modo mapuche de prepararlo es cocer el trigo en agua con cenizas de la leña del fogón o la cocina. Después de cocido se pela frotándolo también con cenizas y finalmente se lava. Ese mote se puede comer o volver a cocer. Sólo un estudiante de cocina que conocí en Temuco prepara el mote de este modo, los demás cocineros compran “trigo mote” en bolsa en cualquier supermercado y lo cuecen.

<sup>19</sup> *Araucaria araucana*. En mapudungun “Pehuén”, es el fruto de la araucaria. Se asocia fundamentalmente a los pehuenche (mapuches cordilleros).

suspicias. Jaime Eyzaguirre, en un libro publicado en 1986, advertía a los cocineros sobre el peligro de los cambios. Él, como dueño de un restaurante, veía con buenos ojos lo que podríamos llamar proceso de refundación del ámbito gastronómico que había tenido lugar durante la dictadura. Fue durante esos años que se creó la Asociación Chilena de Hotelería y Gastronomía (ACHIGA) y se realizó el primer concurso nacional de gastronomía. Esto, y otras cuestiones que luego comentaremos, era desde su punto de vista “lo bueno que se tiene” en Chile y lo que se ponía en riesgo con la emergencia de nuevos actores, los cocineros renovadores, y una nueva forma de pensar la cocina chilena. Eyzaguirre se equivocaba al desconfiar, porque junto con la Cocina Chilena Renovada nació la asociación de chef Les Toques Blanches (LTB), fundamental para entender el status que los cocineros tienen hoy en Chile, el rol que han comenzado a jugar fuera de las cocinas y el auge de la restauración en la capital. Y es que el haberse convertido, algunos de ellos/as, en estrellas de televisión es sólo la parte más visible y controvertida del trabajo de los cocineros. Tras bambalinas hay mucho más trabajo como participar en comités estatales orientados a la definición del patrimonio alimentario nacional y ser los principales gestores de la educación en gastronomía en Chile a través del Instituto Nacional de Capacitación (INACAP).

Sería difícil escribir sobre la Cocina Chilena Renovada sin detenerse un momento en Les Toques Blanches, aunque lo cierto es que ni esa es la única asociación afín a la renovación, ni es una asociación orientada exclusivamente a esa tarea. Sería difícil porque LTB ha sido desde el comienzo presidida por Guillermo Rodríguez y en ella se encarna su ideario renovador de la cocina chilena, del ámbito gastronómico, de la profesión de cocinero. Y porque aunque no todos sus miembros ofrecen Cocina Chilena Renovada –hay especialistas en cocina italiana, cocina japonesa y cocina internacional– todos han trabajado privilegiando aquello que designan como productos o ingredientes “locales” frente a los importados, la primera gran característica de la renovación que significa privilegiar en la cocina aquellos alimentos que tengan un origen geográfico americano y/o chileno. Independiente del estilo gastronómico que se practique LTB, además de trabajar con productos locales, apuestan por los productos frescos, introducen en sus creaciones productos antes no utilizados que se busca valorar, participan en las actividades de formación e investigación de la asociación y en los compromisos que la asociación ha tenido desde 1994 con los gobiernos de Chile. Quizá por que Rodríguez goza de prestigio entre sus pares y porque la asociación que preside es vista por otros cocineros como un modelo a seguir, la “misión” y “objetivos” que LTB se han propuesto coinciden, en líneas generales, con el

discurso general de los cocineros renovadores. El intento de “desarrollar la identidad cultural de la gastronomía chilena”<sup>20</sup> a partir de una vocación pública: trabajar para el país y no sólo para el bolsillo de los cocineros, es el objetivo último de toda la corriente renovadora. Pero no se trata de una acción altruista o ingenuamente altruista. Los cocineros quieren competir en concursos internacionales de gastronomía y ganar presentando platos “propios” que no sean una copia de la cocina francesa; también quieren (y algunos lo han logrado) ganar dinero participando de un nicho de mercado pequeño, pero muy visibilizado. Quieren todo eso y además, como le gusta decir a Cristian Morales, el chef que nos guiará en nuestro periplo por la Araucanía, buscan “tirar Chile pa`arriba”. Entre estos deseos no hay una jerarquía clara porque de alguna manera se cumplen todos a la vez. Los cocineros hablan de sí mismos como “representantes de Chile” y en esa medida participar en concursos gastronómicos es al mismo tiempo favorable para su prestigio personal y para el prestigio y la proyección del país. De la misma manera trabajar en o ser dueño de restaurantes prestigiosos y frecuentados por personalidades importantes, como Mijail Gorbachov que estuvo en *Bristol* el 91, o por las élites políticas y económicas nacionales y extranjeras, es gratificante en lo económico y al mismo tiempo decisivo para el proyecto de posicionar, a través de la gastronomía, una nueva imagen de Chile:

“Yo trabajo para Chile y para los chilenos. Quiero que el país sea reconocido por tener una gastronomía innovadora, distinta, diversa, con productos extraordinarios. Esa es la idea, seguir apoyando al gobierno que sea, pero en definitiva que Chile y su gente sean los beneficiados”<sup>21</sup> (Guillermo Rodríguez)

Desde el comienzo el proyecto renovador se ponía una meta que trasciende las mesas de los hoteles, los restaurantes o las de las empresas de catering donde trabajan los cocineros y, en ese sentido, nunca ha sido un proyecto que tenga por único fin dar de comer:

“Yo creo que a nosotros nos ha sucedido algo histórico, propio de nosotros. Siempre miramos lo que está afuera, lo que viene del extranjero y no mirarnos a nosotros mismo y sentirnos orgullosos de quienes somos los chilenos, quienes somos nosotros como país, que tenemos un país maravilloso, que tiene productos fantásticos. Hoy estamos viviendo un proceso histórico en el que necesitamos mirarnos y ser capaces de presentar nuestra nación como un país con su cocina y con una identidad clara. Eso es lo que nos falta a nosotros, la identidad de la gastronomía chilena. Potenciarla y reafirmarla”<sup>22</sup> (Guillermo Rodríguez)

La lectura que los cocineros tienen sobre un pasado que se pretende superar sin dejar por eso de rescatar algunos de sus elementos y las nuevas coordenadas para pensar

---

<sup>20</sup> <http://www.ltb.cl/quienes/mision.htm> (Consultado 17/09/12)

<sup>21</sup> Revista *Hotelería y Gastronomía*, marzo 2005.

<sup>22</sup> Especial EMOL *Cocina Chilena* [http://www.emol.com/especiales/cocina\\_chilena/chef\\_3.htm](http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/chef_3.htm). (Consultado 3/04/2009)

el futuro, confirman una ambición de carácter refundador. La renovación comienza en 1990, es el inicio del Chile post – dictadura, un momento para los nuevos tiempos y la alegría, para volver a cohesionar la nación, para volver la cara a los excluidos e integrarlos en el proyecto nacional. Es en ese contexto que la renovación de la cocina chilena cobra todo su sentido.

El éxito de la propuesta de Rodríguez fue relativamente rápido, al menos en visibilidad pública y apoyo gubernamental (desconozco los balances económicos del *Bristol*). Durante los 6 años de gobierno de Eduardo Frei Ruiz – Tagle, donde las relaciones exteriores sobretodo en lo económico fueron prioritarias, Guillermo Rodríguez realizó las galas de Estado y viajó junto a políticos y empresarios a distintos países para promocionar la importación de productos chilenos y, otras veces, para cerrar tratados económicos. Rápidamente también otros cocineros, que no forman parte de LTB, comenzaron a trabajar en torno a la cocina chilena. El año 2004 se conformó la Asociación Chilena de Chef (ACCHEF) que tiene como distintivo la cruz pintada en la cara superior del kultrún<sup>23</sup> y que se ha propuesto “dar a conocer y mostrar la cultura gastronómica de nuestro país y sus productos”<sup>24</sup>. Alan Kallens, tesorero de esta asociación, ha revisitado varios de los platos que denomina “típicos chilenos” para cubrirlos de vanguardia desde los fogones del hotel NH Santiago<sup>25</sup>. Por último, hay muchos cocineros no asociados que actualmente ofrecen Cocina Chilena Renovada, como Cristian, joven chef – pequeño empresario de banquetería, que como muchísimos otros estudió en el Instituto Nacional de Capacitación (INACAP), espacio académico controlado por LTB.

El estilo de la Cocina Chilena Renovada, también llamada Cocina Chilena de Vanguardia y Alta Cocina Chilena, ha sido progresivamente adoptado por gran variedad de cocineros y restaurantes, sobretodo en lo que tiene que ver con incorporar en los platos y menús ingredientes asociados a los pueblos indígenas y al mundo campesino y popular. No es difícil encontrar algunos de esos ingredientes en pizzerías, cadenas de comida rápida o restaurantes japoneses, están de moda y han salido del ámbito de la Cocina Chilena Renovada. Pero como decíamos un poco más

---

<sup>23</sup> El kultrún es un instrumento mapuche de percusión. Ver glosario mapudungun.

<sup>24</sup> <http://www.acchef.cl/> (Consultado 15/06/2009)

<sup>25</sup> Cuando los cocineros hablan de platos y productos típicos no hacen referencia a categorías de certificación, ni a un conjunto de productos y platos inventariados y definidos como “típicos”. Se trata, más bien, de una categoría difusa que no se basa necesariamente en los criterios utilizados para definir la tipicidad de un producto o plato: vinculación a un territorio y unas costumbres, permanencia en el tiempo, características de diferenciación y calidad (Caldentey y Gómez 1996:61). El nombrar un plato o producto como “típico” se parece más a la identificación de aquellos como *indudablemente chilenos*, lo cual quiere decir que tienen un origen en el territorio nacional o un consumo transversal a nivel nacional o, simplemente, que son reiterativos en los recetarios de “cocina chilena”.

arriba e intentaremos explicar más abajo, el proyecto renovador trasciende lo que se come y por lo tanto la sola presencia de determinados ingredientes no convierte a ese plato en una muestra de la renovación, ni a esos cocineros en actores de la renovación. Los cocineros de LTB, Allan Kallens, Cristian Morales y otros cuyas voces darán forma a este trabajo no sólo utilizan una serie de ingredientes que se suponen “étnicos”, “locales” y que merecen ser “valorados”, sino que se autoidentifican como actores de la renovación.

Comencemos, entonces, a adentrarnos en la renovación. Partiremos por conocer cuál es el pasado que la Cocina Chilena Renovada espera superar y delinearemos brevemente qué elementos de ese pasado pretende “rescatar”.

### *1.1.1 El ayer*

Una de las claves de la Cocina Chilena Renovada es reunir por primera vez dos mundos aparte: la alta cocina y la cocina chilena. Según el relato histórico que Eugenio Pereira Salas (2007 [1943]) presenta en *Apuntes para la historia de la cocina chilena* ambos se separaron de manera definitiva en el siglo XIX, quedando la alta cocina signada por el influjo francés y la cocina chilena - caracterizada como popular y campesina - recluida en pequeños restaurantes, picadas<sup>26</sup> y cocinerías<sup>27</sup>.

Esa separación sumada al diagnóstico de una crisis tanto de la alta cocina como de la cocina chilena conforma, desde el punto de vista de los cocineros, el ayer que vuelve necesaria la renovación:

“Nosotros, desde que formamos un grupo, que se llama “Les Toques Blanches”, hemos tratado de identificar más comida chilena y sacarlas desde el fondo de la tierra para lograr una identidad. Si bien es cierto, antes existía la comida chilena, comida que no tiene presentación como la comida mapuche, que es netamente chilena, pero no tiene identificación, no tiene una preparación lógica, no tiene un montaje como para poder difundirla”<sup>28</sup> (Guillermo Toro, miembro de LTB)

Extranjerización de la alta cocina, mala calidad de la cocina chilena y separación profunda entre alta cocina y chilenidad, lo que se traduce en que lo refinado es poco chileno y lo chileno poco refinado, se entrelazan en el discurso de los cocineros cuando intentan graficar aquello que rechazan. Este discurso debe tomarse como una versión del pasado producida por los cocineros que, si bien tiene una presencia y una

---

<sup>26</sup> Las picadas son restaurantes que se caracterizan por tener una buena relación precio – calidad, no formar parte del mainstream de la restauración y privilegiar la comida a la ambientación del local. Hay picadas para cada tipo de comida.

<sup>27</sup> Se conocen como “cocinerías” los lugares que ofrecen comidas al interior o en los costados de los mercados y los terminales pesqueros (puerto).

<sup>28</sup> Especial EMOL Cocina Chilena. [http://www.emol.com/especiales/cocina\\_chilena/chef\\_4.htm](http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/chef_4.htm). (Consultado 3/04/2009)

potencia importante en la discusión general sobre la historia de la cocina en Chile, no es la única ni la verdadera. Separaré en dos tropos principales este discurso.

### El gusto por lo extranjero

La gastronomía que se practicaba en Chile “antes”, dicen los cocineros, estaba demasiado influenciada por lo extranjero (que quiere decir europeo y en particular hace referencia a España, Francia, Italia y Alemania). Había un patrón europeizado que se repetía de restaurante en restaurante y de cocinero en cocinero, y que gozaba de gran aceptación entre unos comensales, los chilenos, “muy proclives a lo extranjero”. La oferta se ajustaba a la demanda. Esa caracterización de los chilenos es la misma que se usa para explicar porqué para los cocineros que ofrecen Cocina Chilena Renovada es difícil lograr aceptación. Y es que aunque el carácter europeo de la alta cocina parece ir remitiendo no lo hace el gusto de los chilenos por lo extranjero, porque, según se aduce, hay una “falta de nacionalismo”:

“El chileno durante mucho tiempo fue un copión de lo foráneo, desde hace muy poco tiempo está reconociendo lo que tiene. Los chilenos somos muy extranjerizantes, son tendencias típicas de nuestra cultura. Las cartas de los restaurantes antiguos eran todas escritas en francés y todo un cuento que no tenía razón de ser”<sup>29</sup> (Leonardo Chacón, miembro de LTB)

El discurso de los cocineros describe una situación que, por llamarla de algún modo, nombraré la extranjerización como problema. Ese problema no radica en la presencia de extranjeros en Chile, ni en alguna característica específica de “lo extranjero”, sino en un gusto que prefiere lo foráneo a lo local. El gusto proclive a lo extranjero se observaría de manera manifiesta por un lado los empresarios de la restauración que apuestan por la cocina francesa, italiana, española, etc., y por otro lado en los comensales que prefieren esos restaurantes “sin ser capaces de valorar lo propio”. Los cocineros que además son docentes, ven en las universidades e institutos espacios donde la extranjerización se promueve en tanto la carrera de gastronomía tiene una orientación que privilegia la “cocina internacional” y no considera asignaturas sobre “cocina chilena”, ni “cocinas regionales” (entendidas estas últimas como representativas de las distintas regiones del país<sup>30</sup>). Así, en la lectura que hacen los renovadores, los estudiantes de cocina, antes que LTB y otros chefs se involucraran en la educación, no tenían ni siquiera los conocimientos básicos necesarios para desarrollar una “gastronomía con identidad”.

---

<sup>29</sup> Especial EMOL Cocina Chilena. [http://www.emol.com/especiales/cocina\\_chilena/chef\\_5.htm](http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/chef_5.htm). (Consultado 3/04/2009)

<sup>30</sup> Ver mapa 1 en los anexos

Por otro lado la crítica al gusto o inclinación de los chilenos por lo extranjero se combina con una gran valoración del aporte, sobretodo francés, a la gastronomía nacional. Esta dualidad, que matiza el discurso nacionalista de la renovación, refuerza la idea de que si hay un problema ese radica adentro, en la recepción de lo ajeno y no en lo ajeno como tal. Así, la inmigración europea promovida desde el Estado en las primeras décadas del siglo XX –que recibió las más fuertes críticas por parte del pensamiento nacionalista de la época (Subercaseaux 2007) – es destacada como un aspecto positivo del pasado, que contribuyó a refinar los gustos locales e impactó positivamente en el ámbito de la restauración. En relación al aporte extranjero y a tener vínculos en el extranjero no hay ambigüedad alguna, se considera importante e irrenunciable. Es por esto que la propuesta de la renovación en términos de valorar aquello que se supone propio no es simplemente una inversión de valores, en el sentido de valorar lo propio por sobre lo ajeno, se trata más bien de establecer un equilibrio, una mejor combinación. Es también por esa tendencia al equilibrio, que graficaremos más adelante y que implica destacar algunos aspectos de lo nacional (sobretodo ingredientes) y algunos aspectos de lo extranjero (ingredientes y técnicas de cocina), que el nacionalismo de la renovación, aun apostado por lo singular o lo particularmente chileno no llega a ser de clausura.

Se rechaza, entonces, la inclinación de los chilenos por lo extranjero. Un tópico en los discursos de afirmación nacional, una idea enraizada en el sentido común nacionalista.

El auge nacionalista que analiza Subercaseaux (2007) en el tomo IV de *Historia de las ideas y de la cultura en Chile* tiene su punto más álgido entre 1900 y 1930, y está asociado a una percepción de crisis general y a la necesidad de integrar nuevos sectores al “cuerpo” de la nación. En ese contexto se combinaron el discurso contra los extranjeros y las cosas extranjeras (importaciones) y aquel que denunciaba el gusto de los chilenos por lo foráneo. A esta última tendencia se le llamó “afrancesamiento” (también feminización) y se asociaba fundamentalmente a las élites, a la “mentalidad oligárquica”, al cosmopolitismo de los ricos, que se traducía en una extranjerización de sus costumbres lo cual, desde el punto de vista del discurso nacionalista, era expresión de arribismo y una suerte de falseamiento de la *verdad* de la nación y la raza. Desde el discurso económico se proclamó que el problema radicaba en los chilenos, que era la preferencia de ellos por los artículos importados lo que impedía el desarrollo de la industria, principal carta de lucha del nacionalismo económico. Así, Tancredo Pinochet, figura más relevante de esa corriente de pensamiento, sostendría que “tenemos tan pobre idea de nuestras producciones

nacionales que se hace necesario extranjerizarlas para que encuentren aceptación” (Subercaseaux 2007:45 -46). La estrategia de nombrar los productos nacionales en un idioma extranjero se denunciaba además, a través de la prensa, como un enmascaramiento algo ridículo orientado a satisfacer a las élites.

Desde la crítica literaria se promovió fuertemente una “literatura propia” que no fuera “imitación” de un modelo europeo y que se desarrollara “sin contagiarse de bohemios parisinos”, una literatura que encarnara el espíritu nacional (Subercaseaux 2007:165). Y ese espíritu se asociaba a la ruralidad y a los pequeños pueblos como espacios de tradición y originalidad en riesgo, del mismo modo en que hoy se consideran espacios propicios para el “rescate” de elementos a incorporar en la cocina chilena renovada.

Entre este ambiente nacionalista de principios del siglo XX (del centenario) y el discurso actual de la renovación (del bicentenario) existe más de una coincidencia entre las cuáles quisiera destacar una cierta continuidad entre ambas coyunturas en lo que corresponde a asociar el gusto por lo extranjero a una clase específica. Aunque casi nunca se explicita quienes son esos chilenos que actualmente no valoran lo “propio” que la Cocina Renovada ofrece o quienes son esos chilenos que “antes” buscaban restaurantes europeos, no podemos sino pensar que son quienes pueden pagar por comer en un hotel de cinco estrellas y restaurantes caros ayer y hoy. De todos modos en algunos dichos podemos rastrear a qué clase se refieren los cocineros, por ejemplo cuando explican el rechazo a algunos ingredientes de la cocina chilena, como el ajo y la cebolla, porque serían considerados “rascas”. Es decir, *de pobres* y por lo tanto no propios de comensales de clases altas. Pero además el subtexto de clase que asocia la extranjerización a las clases altas se aprecia por contraste: cuando se selecciona “lo chileno” o “lo propio” a ser incorporado en la Cocina Chilena Renovada, o se define qué rescatar del pasado de la cocina chilena, se privilegia lo que está relacionado con las clases populares, el campesinado y los pueblos indígenas.

El panorama general que se configura parece indicar que hay unas clases más chilenas que otras, y que las menos chilenas tienen un marcado gusto por lo extranjero<sup>31</sup>. Ideas parecidas encontramos en los *Apuntes para la historia de la cocina*

---

<sup>31</sup> La suposición de que unas clases son más chilenas que otras da cuenta de la racialización de las clases sociales o quizá de una estructura clasista superpuesta a una estructura étnico – racial. Discutiremos esto más adelante.

chilena de Pereira Salas (2007 [1943])<sup>32</sup> y en los discursos antagónicos de dos de los críticos gastronómicos más importantes del país. El crítico de *El Mercurio*, principal periódico de derecha, y el de *La Nación*, periódico oficialista entre 1990 y 2008. Mientras que el primero reclama para las clases altas su derecho a ser tan chilenas como cualquier otra sin dejar de ser refinadas, el segundo arremete contra la “siutiquería<sup>33</sup>” e idealiza el mundo campesino y popular como epítome de la chilenidad.

A diferencia del crítico de *La Nación*, los cocineros renovadores no veían posible recomendar, como cura al gusto por lo extranjero, volver la mirada al conjunto que Pereira (2007) define como “cocina chilena tradicional” (propia del mundo campesino y popular), porque ella constituye el segundo aspecto problemático del pasado.

### El problema nacional

*-Mire, Guillermo, sé que usted estará de acuerdo conmigo, pero el tiempo de la rusticidad ya pasó – le comentó ella - Chile tiene que presentarse con cierta formalidad, saliendo de lo típico, de lo costumbrista...  
-...de las ramadas con banderas y guiraldas de papel... - agregó Guillermo.  
- ¡ Exacto! Es necesario refinar las presentaciones...sacar el tiqui – tiqui...¿me entiende?  
(Recetas con historia P. 41).*

Este pequeño diálogo entre Guillermo Rodríguez, quien lo transcribe en su libro *Recetas con historia* (2005), y Marta Larraechea, Primera Dama de la nación entre 1994 y 2000, da cuenta, por un lado, del encuentro entre ambos, de su sintonía, y del problema que enfrentaron juntos: ¿cómo quitar folklore a la comida y lograr que siga siendo chilena?

Según narra Rodríguez trabajar con la Primera Dama en las galas de Estado y en los muchos viajes que hicieron junto a la comitiva de gobierno, significó afianzar sus ideas sobre cómo debe presentarse Chile a los ojos de los otros. Marta Larraechea y él estaban de acuerdo en qué era necesario dejar atrás y qué introducir. El día en que intercambiaron los comentarios antes citados, se celebraba en Buenos Aires una “Semana Gastronómica”<sup>34</sup> y Chile participaba presentando, entre otras cosas, el trabajo gastronómico de Guillermo Rodríguez. Aunque en el diálogo nada se dice sobre comida propiamente tal, el contexto descrito evoca, sin lugar a dudas, una serie

<sup>32</sup> *Apuntes para la historia de la cocina chilena* fue publicado por primera vez en 1943. El libro fue revisado y aumentado para una edición de 1977. La edición que utilizo corresponde a la última, del año 2007, que se basa en la de 1977. Para simplificar la citación en adelante referiré solamente a la edición que he consultado.

<sup>33</sup> Entenderemos por siutiquería la actitud de presumir de elegancia o imitar las costumbres que se suponen finas o elegantes.

<sup>34</sup> Las semanas gastronómicas son una instancia de promoción de productos nacionales inscrita en un contexto mayor de encuentro entre diplomáticos y empresarios chilenos y extranjeros en distintas partes del mundo.

de “platos típicos” asociados a la cocina chilena tradicional. Las ramadas con banderas y guirnaldas de papel donde se baila al ritmo del tiqui – tiqui, son unas construcciones temporales, construidas con ramas grandes de árboles (algunas sólo con techumbre de ramas) que abren sus puertas casi únicamente para las celebraciones de las fiestas patrias cada 18 de septiembre. El interior se adorna con banderas chilenas de papel y guirnaldas blancas, azules y rojas, también de papel. Y se baila cueca, la danza oficialmente nacional, que suena tiqui – tiqui, o tiqui- tiqui – ti. La asociación implícita entre las ramadas y un tipo de comida inconveniente en el marco de la semanas gastronómicas de Buenos Aires se comprenderá mejor a la luz del devenir histórico de las ramadas y la cocina tradicional o sencillamente, cocina chilena.

A partir del trabajo de Pereira Salas (2007) podemos colegir que las jerarquías coloniales habían dado origen a, al menos, dos cocinas -una de indígenas y otra de españoles - que diferían en cantidades, tipos de cultivos permitidos y apropiados para cada una (asignación diferencial de alimentos), modales de mesa y ceremonial, modos de elaboración y preparaciones. Se entiende también que existía, ya en esa época, un modo suntuario de comer aun cuando no estaba marcado por la sofisticación. Sin embargo, no será hasta el siglo XIX y a partir de una jerarquización basada en las dicotomías urbano/rural, y posteriormente élites / clases trabajadoras, que comenzará a tomar forma una “alta cocina”. Su emergencia está determinada por la llegada de inmigrantes franceses (y de otros países europeos), que influenciaron fuertemente las costumbres de las élites, generándose un “refinamiento” de la cocina y las costumbres (Montecino 2005; Pereira 2007). Es entonces que se presentan algunas de las características que describe Goody (1995) como propias de las altas cocinas: utilización de productos y recetas extranjeras, inclinación por ingredientes costosos y escasos, invención de platos por parte de especialistas.

Luego de esta diferenciación las cocinas coloniales definidas por su relación a los indígenas o los españoles dejan paso a dos nuevos conjuntos. Por una parte, una cocina que representa la conjunción de español e indígena y que se asocia a lo urbano popular y lo campesino, dos categorías que operan simbólicamente como *las más mestizas* y *las más indias* (Montecino 2007) y al mismo tiempo *las más chilenas* por no estar *contaminadas* por la extranjerización (Subercaseaux 2007). Por otra parte se desarrollará una cocina, que podríamos llamar chilena casera – burguesa, aunque en realidad no ha recibido nunca ningún nombre, que es el fruto de la influencia de otros países europeos sumada a la herencia española. Esta última constituye en gran

medida una alta cocina y aunque ese carácter es más manifiesto en las instancias festivas, Pereira cuenta que “todas las familias pudientes mantenían un cocinero iniciado en los misterios del Cordon Blue” (2007:123), de modo que la jerarquización se expresaba también en las comidas de diario.

Sólo un poco más tarde de haber ocurrido esta diferenciación en el ámbito doméstico, se inicia la restauración en Chile. Aunque en un principio los restaurantes eran frecuentados principalmente por visitas extranjeras y los banquetes “a la europea” en casas particulares de gentes pudientes eran las reuniones privilegiadas por las élites nacionales (Eyzaguirre 1986:96; Pereira 2007:96), los hoteles y restaurantes fueron ganando importancia y concurrencia hacia el final del siglo XIX. El incipiente ámbito de la restauración se estructuró siguiendo la jerarquización social propia de la época, creándose por un lado una serie de espacios destinados al divertimento popular y por otro, espacios para la aristocracia y alta burguesía. Entre estos últimos gozaban de mayor prestigio aquellos que daban muestras de un estilo francés<sup>35</sup>. Entre los espacios de carácter popular las ramadas, fondas y chinganas<sup>36</sup> fueron las más antiguas y la comida que allí se ofrecía recibió el nombre de cocina “chilena popular”, “típica”, “tradicional”, “criolla” o simplemente “chilena”. No sabemos con exactitud cuando comenzaron a utilizarse esas denominaciones tal cual las usamos hoy (puede ser que Pereira las use retroactivamente), pero al menos está documentado que en 1908 se usaba en algunos menús el apelativo “a la chilena” para describir ciertos platos. Así el vínculo entre una serie de platos y un mundo que suele llamarse “popular” o a veces “campesino y popular”, tiene un recorrido relativamente largo y funciona como *algo sabido por todos*. Evidentemente cuando se dice “cocina chilena tradicional” no se alude a lo que comen los sujetos de clases trabajadoras en sus casas, sino a esta construcción sociohistórica que tiene una presencia pública en unos espacios determinados (después de las ramadas, serán picadas, clubes sociales, cocinerías, etc.) y que trasciende lo alimentario, evocando más bien unas imágenes hegemónicas en torno a la chilenidad. De ahí que cuando Marta Larraechea y Guillermo Rodríguez acuerdan divorciar a la cocina chilena de las ramadas, lo cual al mismo tiempo quiere decir del folklore, lo hacen porque hay un “tiempo [que] ya pasó”, una representación

---

<sup>35</sup> Pereira (2007) y Eyzaguirre (1986) destacan sobretudo el restaurante de monsieur Gage en Santiago. Además de muchas innovaciones, este cocinero habría sido el creador del “bistec a lo pobre”, quizá el único plato que nacido en la alta cocina se trasladó al recetario popular.

<sup>36</sup> Fonda se usa como sinónimo de ramada, es decir, refiere a un local provisorio de venta de alimentos y bebidas, donde recrearse y bailar durante las fiestas patrias. La palabra chingana ha caído en desuso actualmente. En el contexto del libro de Pereira Salas refiere a un espacio de divertimento popular, de carácter más estable que las ramadas o fondas, donde se come y se bebe. A veces, las chinganas aparecen como más asociadas a los bajos fondos que los otros lugares, aunque todos representan espacios asociados a las clases populares.

que ya pasó. ¿Cuál es el nuevo tiempo?, ¿qué Chile debe representar, a fines del siglo XX, la cocina chilena?

La lectura que los renovadores hacen de la cocina chilena tradicional coincide en gran medida con el pasado que nos presenta en primer término Pereira y después Eyzaguirre. Se la considera nacida del mundo popular y campesino (destacan también su carácter indígena, nos detendremos en ello), compuesta de platos pesados, de lenta y difícil digestión, una cocina pensada para alimentar a los trabajadores y a grandes familias. Una cocina de tiempos largos, lenta. Que utiliza muy pocos recursos y por lo mismo resultaría, a veces, poco variada. Se la entiende, además, como una cocina muy maltratada en manos de cocineros profesionales o semi – profesionales que no han prestado atención a la calidad de los ingredientes, a las presentaciones y que no comprenden que platos tan pesados no funcionan bien en las cenas:

“Pero siempre digo: que los restaurantes clásicos de comida chilena no se queden en el pasado, que también ellos se vayan renovando. Porque una empanada rica, caldúa, bien servida en un plato que vaya caliente es muy distinto de servir una empanada fría que es pura cebolla. Es por eso que la gente a veces le escabulle, porque no está bien hecho y porque ahí hace falta la visión del empresario y del chef por la calidad”<sup>37</sup> (Guillermo Rodríguez)

Vale la pena detenerse un momento en la visión que describe a la cocina chilena como monótona porque nos será de ayuda para luego comprender luego el énfasis en los productos locales y regionales que hace la renovación, retomaré en seguida el hilo de la cocina chilena tradicional.

La monotonía es entendida como la incapacidad de incorporar a los platos típicos los productos locales de que se dispone, lo que se traduce en que, por ejemplo, las empanadas<sup>38</sup> del sur y del norte del país tengan los mismos ingredientes y se preparen de la misma forma que las de la zona central. Se relaciona también con la poca valoración de las “cocinas regionales” y sus propios platos típicos, y con el desaprovechamiento de los recursos existentes en cada zona del país.

El peso de la zona central en la definición de la cocina chilena, al parecer, ha impedido aprovechar más recursos, ampliar el registro de platos y en última instancia ejercitar la creatividad. Y es que el “Chile Central” funciona como una parte que se hace pasar por el todo. En *La Olla Deleitosa* (2005) Sonia Montecino destaca la

---

<sup>37</sup> Chile al plato. Revista Wikén. *El Mercurio*.

[http://www.restaurantes.emol.com/articulos/detalle\\_articulo.asp?id\\_articulo=99](http://www.restaurantes.emol.com/articulos/detalle_articulo.asp?id_articulo=99) (Consultado 5/10/2010)

<sup>38</sup> Una empanada es masa rellena. En el caso chileno el relleno más común es “pino”: carne de vacuno y cebolla. Ver glosario alimentos y preparaciones.

importancia de esta construcción histórica y cultural, el Chile central, en términos de un centro que “exporta” al norte y al sur del país una serie de elementos que se entenderán como “lo chileno”. En términos alimentarios el ejemplo que considera más emblemático es la extensión de la cazuela<sup>39</sup> a todos los rincones del país. Pinedo (2003), citado por la propia Montecino, sostiene que en el valle central se encuentra el origen de las tradiciones, personajes y leyendas que conforman la identidad nacional, una identidad que se fue imponiendo en las regiones en la medida que el Estado avanzaba en la consolidación del territorio nacional. Por último, Subercaseaux (2007) que trabaja el fenómeno de “la fuerza homogeneizadora” del Chile central en relación a la música folclórica, y el folklore en general, propone comprender esa fuerza a la luz del vínculo de la elite nacional (que es la misma que controlaba el Estado al momento de la expansión territorial últimos años del XIX y primeras décadas del XX) con la cultura agraria de la zona central. En definitiva lo que se exportó al norte y al sur no es la cultura de la elite necesariamente, sino una cultura pensada desde las élites para la nación.

El peso de la zona central gravita sobre lo que se ha instituido como cocina chilena. Del mismo modo que la música folclórica quedó reducida a la cueca y la tonada, la cocina chilena se cerró sobre un recetario no corto en sí mismo sino en relación a lo que podría haber llegado a incluir, y de ahí que se la defina como monótona. Pero la falta de variedad que los cocineros lamentan pasa también por un segundo aspecto que no parece problemático en su lectura del pasado, ni consideran de cara al futuro, esto es por aplicar el calificativo de *chilena* solamente a los platos que se estima poseen un raigambre campesino, popular o indígena. En este sentido al mismo tiempo que se rechaza la monotonía la cocina chilena tradicional, se rescata el origen de los platos que la componen y como nunca antes se destaca el llamado “aporte indígena”.

Contra la monotonía, la renovación apostará por los productos locales y regionales “rescatados” en pequeños poblados y zonas rurales, buscando a través de ellos diversificar y diferenciar la cocina chilena. En un gesto de ampliación de lo nacional integrarán en sus preparaciones alimentos del sur y del norte antes no considerados, muchos de los cuales podemos situar en tradiciones indígenas.

---

<sup>39</sup> La cazuela es un plato que toma el nombre del recipiente usado para su preparación. Hay muchas variedades de cazuela –cada una recibe el nombre de la carne que contenga – pero básicamente es la cocción conjunta, en agua, de carne (pollo, vacuno, cordero, cerdo, etc.) y vegetales (papa, zapallo y choclo fundamentalmente) que luego se espesa agregando arroz o fideos cabellos de ángel o chuchoca o locro de trigo. Sonia Montecino (2007) estima que es el producto de la mezcla del puchero español y los caldos (korru) mapuches. Desde el punto de vista de Merino (1997) es un plato mapuche al que se “acostumbraron” los españoles. Sea como sea es, si duda, el plato más emblemático de la cocina chilena y el consumo –con variaciones – es transversal a las clases sociales.

En el diagnóstico de los renovadores, la cocina chilena tradicional, tal como estaba – presentada incorrectamente, propia de un tiempo que pasó (extemporánea), pesada, monótona – difícilmente sería objeto de deseo de unos comensales amantes de lo europeo y, al parecer, de un cierto refinamiento:

“Esto partió por la inquietud de algunos chefs por hacer de sus restaurantes un lugar donde se pueda comer comida chilena buena, bien hecha, bien preparada y presentada (...) Renovada porque nosotros teníamos necesidad de hacer comida chilena, pero tampoco se puede presentar sin algún toque internacional o elegante”<sup>40</sup> (Aquiles Abarca, miembro de LTB)

Por otro lado, esta cocina es igualmente reconocida como el receptáculo de lo propio, es decir, nunca se le niega su chilenidad profunda. Los cocineros aun siendo críticos, se refieren al tipo de escena que se desprende del diálogo con que iniciamos este apartado con cierta ternura, quizá con nostalgia, como si realmente las ramadas y la comida típica fueran a extinguirse en cualquier momento. No se rechaza totalmente la cocina chilena tradicional, sino que se deplora el haberla querido mal, haber permitido que primara la fritura y la grasa, y se asume al mismo tiempo que no tiene más remedio que cambiar, que renovarse o morir, porque su vida depende de su capacidad de representar y a día de hoy no da cuenta del país. Pero, ¿Quiénes han querido mal a esta cocina?, ¿Quiénes eran sus guardianes?

Así como el gusto extranjerizado podría adjudicarse a unas clases altas que son imaginariamente *menos chilenas*, ahora podríamos pensar que quienes no cuidaron su propia tradición en cocina fueron las clases populares: los fonderos, los cocineros de picadas, los comensales que se conforman con la glotonería, en suma, las clases que son *más chilenas* y que por lo tanto tendrían que reproducir y conservar lo chileno. Las responsabilidades sobre el ayer que se espera superar están bien repartidas entre ricos y pobres, y recaen también en los cocineros y dueños de restaurantes que perteneciendo a o trabajando para las clases altas o las populares, hicieron sucumbir el ámbito gastronómico nacional.

Del ayer que hemos descrito se rechaza más el gusto por lo extranjero que la cocina chilena tradicional, y quizá por lo mismo el énfasis de la renovación no es cambiar esa cocina tradicional, sino cambiar ese gusto ofreciendo a las élites una cocina chilena - a veces *inspirada* en la tradicional - que sí puedan valorar. En este sentido la propuesta gastronómica de la renovación no pretende disputar el mismo espacio (popular) que

---

<sup>40</sup> Especial EMOL Cocina Chilena. [http://www.emol.com/especiales/cocina\\_chilena/chef.htm](http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/chef.htm) (Consultado 3/04/2009)

ocupa la cocina chilena tradicional, sino que aspira a superarla en calidad, variedad y representatividad, reutilizando o rescatando algunos de sus elementos e incorporando otros nuevos.

En la combinación de rechazo y rescate del pasado, o en el ejercicio de memoria y olvido que da inicio y continuidad a la Cocina Chilena Renovada, resalta una idea que unifica los aspectos a superar: no haber sabido valorar lo propio; y se vislumbra qué elementos se recuperarán: el aporte en refinamiento de la alta cocina europea, productos locales, platos de raigambre campesina y popular, y el “aporte indígena”. Así mismo la lectura del pasado nos deja pistas sobre cuál es el desafío del presente: una cocina que de cuenta del país, de su diversidad y de su historia, que integre lo que antes estuvo excluido y que se integre, aun llamándose chilena, a la alta cocina, creando de este modo una *alta cocina con identidad nacional*.

## **1.2 Desarrollando identidad**

El cuestionamiento a la cocina chilena tradicional - y a la chilenidad que la contiene – dejó, en cierta medida, una especie de vacío que discursivamente aparece bajo la fórmula “no tenemos identidad”. Es sólo en cierta medida porque el trabajo de renovación o vanguardización siempre parte de la base de que algo hay. Algo a lo que “volver”, algo que hay que “buscar”, algo que se debe “rescatar”, y en ese sentido así como ciertos aspectos del pasado se rechazan, otros se rescatarán:

“Es un tema de mucha investigación, tenemos que descubrir qué comían las etnias y cómo se fue fusionando esta comida hasta llegar a la actual, que todavía no tiene identidad, por lo que hay que buscarla. (...) No tenemos que cambiar las tradiciones pero necesitamos urgentemente tener identidad gastronómica, eso nos va a dar identidad como país”<sup>41</sup> (Aquiles Abarca, miembro de LTB)

Los elementos para desarrollar la identidad gastronómica, que se entiende como parte de y expresión de lo nacional, parecen estar ahí fuera y lo que hace falta es ir a su encuentro. Esta etapa del trabajo, lejos de los fogones, muchas veces también lejos de casa, no se piensa como un momento creativo, sino como una instancia de investigación y aprendizaje que será la base para la creación. De algún modo se experimenta como una parte relativamente pasiva del trabajo, un tiempo para absorber que dará frutos con posterioridad, cuando los cocineros integren sus propias concepciones sobre la gastronomía con aquello “propio” que han reencontrado.

---

<sup>41</sup> Especial EMOL Cocina Chilena. [http://www.emol.com/especiales/cocina\\_chilena/chef.htm](http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/chef.htm) (Consultado 3 /04/ 2009)

Aunque los momentos de búsqueda y creación son comunes a los cocineros, la Cocina Chilena Renovada o de Vanguardia no es un conjunto totalmente homogéneo. Los énfasis diferentes tienen que ver con cuestiones ideológicas y económicas que inciden en a) qué rescatar, b) dónde buscar y c) cómo trabajar sobre esos elementos y combinarlos con otros para dar origen a la gastronomía que se espera desarrollar. Avanzaré dando cuenta de esos matices y destacando, al mismo tiempo, algunos elementos que son comunes, para después profundizar en los pilares que unifican la propuesta renovadora.

### *1.2.1 Recuperación de los “platos típicos”*

Para desarrollar una gastronomía de vanguardia y chilena, Alan Kallens ha optado por rescatar, reinterpretándolos, algunos de los platos más emblemáticos de la cocina chilena tradicional:

“En lo que estoy haciendo hace 9 años es levantar los platos típicos chilenos y también los productos chilenos, los que se comen en casa...por mi carta han pasado platos como las pantrucas con asado de tira, el pastel de choclo, las empanadas, el caldillo de congrio, sopaipillas, el mote con huesillos, corderos, salmones, atún, lenguado, machas, merkén, quínoa, palta, papayas, lúcuma, frutillas blancas, los berries, por nombrar algunos. Y a todos ellos les aplico una técnica de cocina de vanguardia y los monto de maneras más elegantes, pero manteniendo el mismo sabor”<sup>42</sup> (Alan Kallens)

A través de sucesivos viajes por el norte y sur del país, este cocinero ha vuelto a probar las distintas versiones de cada plato, conocido nuevas formas de aliñarlos y cocinarlos, se ha reencontrado con lo que llama los “sabores chilenos”, que vienen a constituir algo así como una esencia conservada y por conservar. En estos recorridos conoció también ingredientes que no se usaban en la cocina tradicional ofrecida en picadas o pequeños restaurantes, como la quínoa y el merkén<sup>43</sup>, y los incorporó en sus creaciones para el Hotel NH Santiago. El énfasis en su trabajo, sin embargo, está puesto más en los “sabores” que en los productos y más en el clima y la geografía que en las personas. En pequeñas caletas de pescadores, al borde de las carreteras y en los lagos del sur de Chile, Kallens dice haber encontrado esos sabores, pero también en las ciudades, casi siempre en picadas y otras veces en restaurantes, pastelerías y cervecerías. Tirando de estos hilos espera volver a tejer el vínculo de los chilenos con “nuestras raíces”, vínculo que describe “cortado” y que por lo tanto ha impedido la “continuidad en la tradición” que representaría, en última instancia, la base firme de una gastronomía de calidad.

---

<sup>42</sup> <http://revistarestaura.com/contenido/entrevista-alan-kallens-gazitua-chef-del-restaurant-nh-ciudad-de-santiago>. (Consultado 6/04/2009)

<sup>43</sup> Ají ahumado molido con semillas de cilantro

Después de los viajes comienza el trabajo de reinterpretación. Practicando ejercicios de “deconstrucción” y “evolución”, este cocinero, cambia la forma, el tamaño, el color y la textura de las preparaciones que ha seleccionado para *vanguardizar*, procurando que conserven (e incluso agudicen) su sabor. Las preparaciones conservan también sus nombres tradicionales, al que antecede la operación que atravesaron y sigue una breve descripción en inglés que resalta su carácter tradicional o típico. Por ejemplo, el mote con huesillos<sup>44</sup> se llama “*deconstrucción del mote con huesillos. (typical chilean dessert here presented in a vanguard style)*”.

El mote con huesillos, que en NH se presenta como un postre, puede entenderse también como una bebida que se toma a cualquier hora del día, es decir, no está necesariamente asociado con el último plato de una comida. Sea como postre o bebida es un consumo de verano, que se puede comprar casi en cualquier plaza o parque desde Santiago al sur. En el comercio callejero el mote con huesillos se sirve en un vaso largo de vidrio grueso. El primer cuarto del vaso se llena con mote, sobre él se colocan un par de huesillos, aunque la cantidad dependerá del tamaño de los huesillos y la benevolencia del vendedor/a; y finalmente se cubre todo esto con el jugo donde se cocieron los huesillos (ahora helado). Se come con una cuchara larga. En algunos restaurantes que ofrecen rápidos y económicos menú de almuerzo (al medio día) se incluye también el mote con huesillos como postre en los veranos. Ahí no se sirve en vaso, sino en pequeños cuencos casi siempre de plástico o aluminio. El orden de los ingredientes es el mismo, pero en menor cantidad. En los comedores universitarios también se come de postre, pero su carácter no tiene que ver tanto con los espacios interiores, los “casinos”<sup>45</sup> y restaurantes, sino que con lo que comentaba al principio: las plazas, los parques, las paradas en la carretera, con comerlo afuera y con calor. Es un plato que además tiene reputación de “llenador” por la presencia del mote y, si no fuera porque es frío, compartiría la misma categoría del arroz con leche y sémola con leche, postres contundentes, que es la categoría opuesta a la sandía, liviana. Pero la sandía también se puede comer con harina de trigo tostada y así queda en el mismo lugar que el mote con huesillos: fresco y alimenticio.

La deconstrucción del mote con huesillos convierte el agua de la cocción en jarabe, los huesillos en espuma y el mote sigue siendo mote. En una copa de martini con el pie

---

<sup>44</sup> El mote es trigo cocido y los huesillos son duraznos (melocotones) deshidratados.

<sup>45</sup> Casino es el nombre que reciben los comedores de escuelas, universidades, hospitales, fábricas y otros lugares de trabajo.

rugoso, Alan Kallens dispone primero el jarabe espeso que es la reducción del agua donde fueron cocidos los huesillos. Sobre el jarabe flotan no más de 15 granos de mote y cubre, todo lo anterior, una espuma de color marrón claro hecha de huesillos. El mote no precipita, la espuma no se escurre por los costados de la copa hacia adentro, es decir, no baja, nada se mezcla. Se sirve con una cuchara larga y sabe a mote con huesillos. Para dar la sensación de liviandad, que es otra clave importante de la renovación, se prefiere la espuma y se invierten las cantidades de mote y huesillos, porque en este postre hay más espuma que mote. Se invierte también el lugar del jugo (ahora jarabe) que pasa de cubrirlo todo a ser la base del postre, a sostenerlo todo.

La segunda operación que propone el chef es se llama “evolución”. El congrio frito con puré picante<sup>46</sup> se acompaña, en NH, de una “evolución de ensalada chilena” que, a primera vista, no tiene ninguna diferencia con una ensalada chilena sin evolucionar. Tiene tomate, cebolla y cilantro, los ingredientes principales, bien mezclados. Los tomates están cortados en medias lunas y la cebolla en pluma, una manera común de hacer esta ensalada. Profundizando un poco supe que la evolución tiene que ver con dos sutilezas, que le dan el sentido a la ensalada. En vez de cebolla blanca, se utiliza cebolla morada y se aliña con merkén, dos ingredientes que Kallens considera “netamente chilenos”. El merkén da un sabor picante a la ensalada chilena, que usualmente se logra incorporándole ají verde, aunque es prescindible. La evolución es algo así como un nivel superior de chilenización.

Entre la crítica gastronómica y la opinión pública son este tipo de ejercicios los que han popularizado a Alan Kallens, pero hay una parte menos conocida de su trabajo que nos ayudará a comprender cuáles son las coordenadas desde dónde se está leyendo la chilenidad y cómo se logra la “continuidad en la tradición” o se dota a los platos de más espesor histórico.

### Charquicán Bicentenario

Al contrario del mote con huesillos que cambia completamente su forma y mantiene su sabor, hay un plato tradicional, el charquicán, que cambia ligeramente su sabor y mantiene su forma, tamaño, color y textura, porque que en vez de evolucionar parece

---

<sup>46</sup>El puré picante es puré de papas mezclado con ají, la mayoría de las veces, en crema.

haber involucionado como si se lo hubiera hecho regresar a un momento *más original*<sup>47</sup>.

El “Charquicán Bicentenario” que se ofrece en NH resume los intentos por volver a aquello que se considera únicamente chileno y a un momento anterior a que la cocina tradicional cayera en desgracia. Es un plato que alude al futuro, al bicentenario de la independencia nacional, para unirlo simbólicamente a un pasado mítico, haciéndose cargo así de una de las principales ideas fuerza de la renovación: avanzar a paso firme hacia el futuro “sin perder las raíces”.

El charquicán es un guiso fundamentalmente casero y cotidiano. No se vende en las ramadas o en las cocinerías, ni se come en las fiestas populares, no se celebran los cumpleaños o el año nuevo comiendo charquicán, no se come afuera. Esta particularidad lo diferencia de muchos otros platos de la cocina chilena tradicional como las empanadas, el pastel de choclo o las humitas<sup>48</sup> que se comen casi siempre afuera y se cocinan poco en casa porque, según me han dicho, son difíciles y lentos de cocinar. Por eso mismo cuando llegan a prepararse en casa es siempre una ocasión especial. El carácter casero y cotidiano del charquicán lo diferencia también de un tercer grupo de preparaciones propias del recetario tradicional que tienen la doble condición de festivos y cotidianos, de comerse en casa o afuera, en algún restaurante pequeño o una picada, como la cazuela, la ensalada chilena o los caldillos<sup>49</sup>. Cuando operó la diferenciación que comentábamos más arriba entre una alta y una baja cocina, cristalizando ambas en distintos espacios públicos, el charquicán se quedó en casa y seguiría estando solamente ahí si no fuera por los restaurantes de Cocina Chilena Renovada. De todos modos la recuperación del charquicán para su integración a la alta cocina es una excepción: son muy pocos los platos caseros que han recibido la atención de los renovadores porque son pocos los platos que pueden, como el charquicán, leerse como una herencia incluso prehispánica.

---

<sup>47</sup> Otras preparaciones “tradicionales” que son tratadas como el charquicán, las sopaipillas y los chapaleles, cambian su tamaño de manera radical y ligeramente su forma. Ambos se empequeñecen considerablemente y su forma redondeada se convierte en un círculo perfecto. Ver glosario

<sup>48</sup> El pastel choclo y las humitas son platos de verano cuyo ingrediente principal es el maíz. El pastel es un plato de dos capas. La inferior está formada por pino, es decir carne de vacuno picada y frita con cebolla en cubos pequeños, una pesa de pollo y medio huevo cocido. Esto se cubre con “pastelera de choclo”, es decir, maíz rallado y cocido hasta que tome una consistencia cremosa. La humita es pasta de maíz que se envuelve en las hojas del maíz y se cuece.

<sup>49</sup> Caldillo es el nombre que se le da a las sopas de pescado. Ver Glosario de alimentos y preparaciones.

Historiadores y críticos gastronómicos han contribuido a posicionar el charquicán como el plato más representativo de una chilenidad recóndita, elevándolo hasta esa categoría citando desde su supuesta aparición en el *Laraouse Gastronomique* hasta las palabras del papa Pio IX que habría recibido a unos visitantes chilenos en el Vaticano diciendo “*Beatis chilensis qui manducat charquicanem*” (Eyzaguirre 1986: 55). La renovación se ha hecho cargo de este nuevo estatus del charquicán y, en las manos de Alan Kallens, ha recobrado algunas de sus características perdidas de tanto comerse de casa en casa.

Sobre la autoría de este guiso no hay un acuerdo, pero incluso en el desacuerdo se destaca su antigüedad y su calidad de único plato “realmente chileno”. En *Chilenos cocinando a la chilena* (1997) - un libro que, a veces, toma la forma de un recetario y otras, la de un relato etnográfico en lo referente a las costumbres en caletas pesqueras y mataderos - Roberto Marín Vivado propone que el charquicán era conocido y consumido como tal por los mapuche que, antes de la introducción del ganado vacuno, lo preparaban con charqui de guanaco. El Gobierno de Chile, a través de un folletín llamado *Cultura y Alimentación Indígena en Chile*, apoya esta tesis y propone cocinarlo, actualmente, con charqui de res, equino o llamo, o con carne de vacuno molida. Sonia Montecino (2005) recoge su posible origen mapuche, pero se inclina más bien por considerarlo un plato de data colonial relacionado con los mapuche a partir de la etimología de su nombre, porque aunque *charqui* es palabra quechua, *ca* es una partícula en mapudungun (lengua mapuche) que identifica a los guisados<sup>50</sup>. Prácticamente todos los autores que se refieren al charquicán (Eyzaguirre 1986; Merino 2007, además de los ya citados) se basan en su etimología para destacar que en él descansa un componente indígena y sólo Roberto Herrera, cocinero y profesor de cocina en Temuco, pasa por alto estas referencias para proponer que el origen del “único plato típico nacional” (el charquicán) es la Patagonia y que inicialmente se hacía con charqui de caballo. No nos detendremos en las discrepancias y posibles inconsistencias en los relatos sobre el origen del charquicán, no es nuestro objetivo conocer ese origen sino establecer que en este plato se conjugan antigüedad y chilenidad, que asociadas a la idea de “originalidad” (en el sentido de *originario de aquí*) de los productos y de los primeros productores, comienzan a delinear una imagen de la tradición íntimamente ligada a los mapuche.

---

<sup>50</sup> En mapudungún hay también una palabra para nombrar la carne disecada, *anim*, pero regularmente se le llama charqui. El origen quechua de la palabra no descarta que el guiso fuera consumido por los mapuche como piensa Vivado, porque no habría porqué suponer que los mapuche conocieron el quechua después de la conquista.

El charquicán, dice Montecino (2005), fue un plato festivo entre las élites de los primeros siglos coloniales porque su componente más importante (aunque no es su ingrediente más abundante) el charqui de vacuno, era muy apreciado, y se asociaba a la riqueza y a “la abundancia de una dieta carnívora”. Pero, con el correr de los años, el charqui perdió su carácter distintivo y para el siglo XVIII formaba parte de los alimentos asociados a las clases populares, por ejemplo estaba presente en la ración que se dio a los trabajadores de una trilla en Colina, en 1786, junto con vino, aguardiente y “tres cuartillos de miel” (Pereira 2007:79). Paulatinamente fueron también introduciéndose cambios en el modo de preparar el charquicán y la carne de vacuno fresca, cortada en dados o molida, sustituyó al charqui. Se trata, al parecer, de un cambio reciente porque Montecino (2005) observa en recetarios de principios y mediados del siglo XX que todavía se privilegiaba el uso del charqui, e incluso actualmente hay recetarios que lo recomiendan. De todos modos la sustitución del charqui por carne fresca ha operado de manera bastante generalizada.

El “Charquicán Bicentenario” se aleja de sus predecesores más cercanos y se acerca a los (imaginariamente) más lejanos porque reincorpora el charqui. Este detalle, la presentación (o “montaje del plato”) y el uso del merkén como aliño son los únicos aspectos que lo diferencian de cualquier otro charquicán. Todos los demás ingredientes (papas, zapallo, porotos verdes, choclo, zanahoria y arvejas<sup>51</sup>) son los mismos que se utilizan en su preparación casera. La forma en que Alan Kallens lo cocina es también la misma. Se comienza haciendo un sofrito de cebolla y ajo, al que se agrega carne de vacuno en trozos, papas y zapallo en dados, la zanahoria y los porotos verdes en juliana, granos de choclo y arvejas. Todo esto se cubre con agua y se cocina hasta que las papas se puedan deshacer pegándoles con una cuchara de madera o el macito de un mortero. Al deshacer las papas y el zapallo el charquicán toma su forma, textura y color quedando todos los ingredientes mezclados, algo ocultos y medianamente homogeneizados cromáticamente por un naranja pálido, aunque sobresalen el amarillo de los granos de maíz y el verde de las arvejas.

El charqui, que es de equino, es incorporado junto con la carne fresca de vacuno, pero previamente, mientras se fríen la cebolla y el ajo, el chef lo hidrata friendo unos trozos en mantequilla. La cantidad de charqui es mínima en relación con los demás ingredientes, es sólo un toque, si agregara más su sabor predominaría sobre el resto y cambiaría demasiado a un plato que tiene por objeto ser reconocido por los

---

<sup>51</sup> Zapallo es calabaza; porotos verdes son judías verdes; arvejas son guisantes; choclo es maíz, en este caso granos de maíz.

comensales. Quizá sea por eso que al mismo tiempo que reincorpora el charqui mantiene la carne de vacuno, y es que no se trata de cambiar al charquicán, sino insinuar un sabor que no es nuevo sino simplemente echado al olvido.

Sobre un plato blanco rectangular se “monta” el charquicán bicentenario. Encima de la especie de puré anaranjado, es decir, del charquicán en sí, el cocinero ha agregado un huevo frito, dos trozos de longaniza<sup>52</sup> delgados, largos y crujientes, y dos pequeñas tostadas de pan. En una esquina del plato hay un pequeño cuenco con pebre de quínoa<sup>53</sup>. El uso del huevo frito como acompañamiento del charquicán es muy común, también puede acompañarse de salchichas o vienasas, de modo que las longanizas no son tampoco extrañas. Pero el pebre de quínoa es una novedad que, junto con el uso del merkén y la selección del charqui de equino, acentúan el vínculo del chaquicán con los mapuche.

La selección del charqui de equino parece cumplir una doble función: por un lado vuelve al plato más antiguo y por otro, lo acerca a los mapuche. Veamos. El charqui al que se refieren Montecino (2005) y Pereira (2007) es siempre charqui de vacuno. Ese fue el que durante la colonia gozó primero de prestigio y luego lo perdió convirtiéndose en un alimento de las clases trabajadoras. Tampoco Marín (1997), que se inclina por considerar al charquicán un plato propiamente mapuche, alude al charqui de equino, sino que piensa que lo hacían con charqui de guanaco. Para hacer retroceder en el tiempo al charquicán bastaría por lo tanto con usar charqui de vacuno. Para hacerlo aún más viejo sería necesario conseguir charqui de un animal prehispánico, pero a falta de eso y quizá porque el vacuno es demasiado común como para tomar el lugar de lo tradicional, Alan Kallens se inclina por el charqui de caballo, una carne asociada a los mapuche y que, según Valenzuela (1981), constituyó durante la colonia su alimento principal.

En la comunidad mapuche Francisco Marilef, ubicada en un sector rural llamado Carilafquén y correspondiente a la comuna de Pitrufulquén de la región de La Araucanía, la carne de caballo no constituye un consumo regular, pero forma parte de un “antes” que más o menos corresponde a la niñez de las mujeres que actualmente tienen entre 45 y 55 años. La carne de cualquier animal designa en esta comunidad – como en muchas otras – un consumo festivo. Para las fiestas que no son particulares

---

<sup>52</sup> Tipo de embutido de cerdo

<sup>53</sup> El pebre es un picadillo de cebolla, cilantro, ají y, a veces, tomate. Se usa para acompañar distintos tipos de panes y casi cualquier plato. En este caso toma el nombre “de quínoa” porque a la base anterior se le agregan algunos granos de quínoa.

de los mapuche como los cumpleaños, la celebración del año nuevo en diciembre<sup>54</sup> o las fiestas patrias de septiembre, el modo de preparación más utilizado y preferido es “hacer una discada” de vacuno. La “carne al disco” es un intermedio entre asar en una parrilla sobre las brasas y freír en un sartén. Sobre las brasas en vez de parrilla se pone un “disco” de acero redondo y poco profundo, en él se calienta un poco de aceite y se van tirando trozos finos de carne que se hacen casi de inmediato. Cada cierto tiempo se chorrea nuevamente con aceite el disco. En las celebraciones como el nguillatún (rogativa), machitún<sup>55</sup> (ceremonia terapéutica), awn o eluwün (ceremonia fúnebre), matrimonios, entre otras, que los miembros de la comunidad designan como fiestas “mapuches” - y donde se ponen en acto particularidades culturales (en relación al universal representado en este caso por la cultura hegemónica nacional) - cobra mayor importancia la carne cocida<sup>56</sup>. Por ejemplo, en el nguillatún hay un sistema de visitas entre las familias que “entraron” (participan de) a la rogativa, donde la familia anfitriona debe ofrecer siempre y antes que todo un plato de carne cocida sin sal<sup>57</sup>. Actualmente esa carne “debe ser” de vacuno, pero en la memoria de las informantes solía ser de caballo. El resto de las carnes (cerdo, pollo, pavo, cordero) se reservan para el consumo al interior de la familia. La sustitución de la carne de caballo por la de vacuno es reciente, podría ser desde hace unos 40 años, pero incluso menos<sup>58</sup>, y no es narrada como una situación problemática. Pareciera, eso sí, que “antes” se comía más carne que ahora y que más de esa carne era de caballo, por eso “siempre decían el indio anda pasao a carne de caballo”. Dicen que el cuerpo tarda mucho en procesar esa carne y que por eso desprende un olor particular que era objeto de burlas, sobretodo, escolares. ¿Es la carne de caballo un diacrítico étnico<sup>59</sup> desde el punto de vista de los mapuche, es decir, la han seleccionado para rotular una “diferencia cultural”, o lo es desde el punto de vista de los cocineros?

Pareciera que lo que determina la función ritual de la carne, entre los mapuche, no es tanto el animal que se consume como el modo de prepararlo. Así la carne cocida y comida sola (sin acompañamientos ni aliños) tiene un carácter del que carece la carne

---

<sup>54</sup> Los mapuche también celebran Wetripantu o año nuevo y corresponde al San Juan (24 de junio)

<sup>55</sup> El nguillatún y el machitún son dos ritos cuyo objetivo es la mediación entre lo sobrenatural y lo humano. Ver glosario de mapudungun.

<sup>56</sup> La carne asada también se consume en el nguillatún, pero no cumple ninguna función más que alimentar, incluso algunos líderes de la comunidad han intentado prohibir el uso de parrillas mientras dure el nguillatún, pero los participantes las esconden detrás de las construcciones que les servirán de casa por los días que dure la fiesta.

<sup>57</sup> Este uso de la carne cocida lo he observado también en ceremonias fúnebres.

<sup>58</sup> Caro (1986) observa su consumo en sectores muy cercanos a Carilafquén durante los años 80`.

<sup>59</sup> Entenderé los diacríticos étnicos, siguiendo a Claudia Briones, como aquellos diacríticos que siendo similares a otros en términos de marcar diferencias sociológicas, tienen como especificidad el funcionar como “índices” que señalan una diferencia como “diferencia cultural” y en consecuencia se usa para metacomunicar qué contexto es “inter” y qué contexto es “intra” o “a” cultural (1998:76 – 77).

asada o cocida con aliños y acompañamientos, por ejemplo en el caso de la cazuela. Por eso la sustitución de la carne de caballo no representa un cambio en la cocina mapuche, como tampoco lo ha sido la sustitución del maíz por el trigo en la preparación del muday<sup>60</sup>, la bebida ritual por excelencia. No son los ingredientes en sí mismos y por sí solos los que marcan o dejan de marcar como mapuche una preparación desde el punto de vista de los propios mapuche. Pero aunque la carne de caballo se coma poco o nada y discursivamente no represente una pérdida fundamental (como sí parece serlo la de algunas herramientas de cocina), los cocineros no renuncian a la asociación fuerte entre esa carne y los mapuche. Desde su punto de vista la carne de equino constituye lo que denominaré un *ingrediente mapuchizante*, es decir, un elemento que señala una diferencia cultural. Así, Roberto Herrera – cocinero profesional- distingue entre las cazuelas “chilenas” y la mapuche porque ésta última es de carne de caballo. Las primeras constituirían “platos típicos chilenos” y la segunda uno plato “típico mapuche”. Margarita Ñampulef, con quien más largamente he trabajado en la comunidad, piensa que una cazuela “más mapuche” es de pollo de campo, pero que ante todo la *mapuchidad* de la cazuela tiene que ver con el ingrediente utilizado para espesarla. Si es locro de trigo<sup>61</sup> o chuchoca<sup>62</sup> es más mapuche que si se usa arroz o fideos cabellos de ángel. Por su parte Cristian Morales, cocinero profesional, usa la carne de caballo para marcar un contexto como “intercultural”. En sus “cóctel étnicos”, que veremos detenidamente más adelante, incluye la carne de caballo en forma de “Brochetas de lomo de equino”, para acentuar frente a los comensales no mapuche la *etnicidad* de lo que están comiendo.

Los cocineros, sin embargo, no están inventando la relación de los mapuche con la carne de caballo, sino haciéndose cargo de una asociación bastante extendida, que atraviesa las ideas que los huincas (extranjero – no mapuche) tienen sobre qué comen los mapuche. Se trata de una asociación que está presente en recetarios de cocina mapuche (Ibacache 1991; Cocinando en las Riberas del Chol Chol 2004) y en los discursos de otros actores del ámbito de la restauración con quienes tuve la oportunidad de conversar. Es claro, además, que los mapuche sí consumían (y algunos todavía) carne de caballo. La especificidad del trabajo de los cocineros

---

<sup>60</sup> El muday puede definirse como un tipo de chicha donde lo que fermenta es trigo, maíz o la mezcla de ambos. Para hacer el muday de trigo, que es el más común, es necesario quitar el hollejo del trigo y ponerlo a cocer en agua. Una vez cocido se muele y se vuelve a agregar agua, levadura y azúcar. Igual que la chicha, el muday gana grados alcohólicos con el tiempo, pero lo común es tomarlo como una bebida no alcohólica. Actualmente se consume en instancias festivas como el nguillatún y el wetripantu.

<sup>61</sup> Para Locro ver glosario de alimentos y preparaciones. Los mapuche también le llaman “arroz de campo”.

<sup>62</sup> La chuchoca es la molienda de granos de maíz secos.

renovadores radica más bien en haberle otorgado al charqui y la carne fresca de equino (entre muchos otros ingredientes) un carácter de marcador étnico del que aparentemente carece entre los mapuche. Y es que los cocineros tienen que seleccionar alimentos que sus comensales asocien fácilmente a los mapuche y, por lo tanto, la definición de un alimento como *mapuchizante* debe estar referida a la idea que los huincas tengan al respecto y no los mapuche porque no son estos últimos el público objetivo de la renovación.

Volvamos al charquicán que Alan Kallens propone para el bicentenario. Con este largo excursus pretendía establecer porqué podemos leer en ese charquicán, y particularmente en el charqui de equino, un guiño indigenista que se verifica también en el uso del merkén como aliño y de la quínoa como acompañamiento. Ambos, desde hace ya algunos años, portan el estandarte de los llamados “productos étnicos”, pero ello no es la causa de su uso en la Cocina Chilena Renovada sino más bien el efecto de ese uso. He oído distintas hipótesis sobre la selección del merkén y la quínoa por parte de los cocineros, pero excluyendo aquella que destaca los beneficios nutricionales de la quínoa, todas dan vueltas sobre los mismos aspectos: “son nuestros” y “son de acá” (americanos), en suma son especificidades que permiten al mismo tiempo diferenciar a la cocina chilena y legitimarla recurriendo a una tradición ligada a los mapuche. Por su parte, a las señoras de la comunidad en Carilafquén les hacía mucha gracia que yo les contara cuanto había pagado por un frasco pequeño de merkén en Santiago.

En la propuesta gastronómica de NH Santiago hay, además del Charquicán Bicentenario, otras preparaciones, como el mote con huesillos, que incluyen ingredientes (el mote) asociados a los mapuche o preparaciones como el chapalele o las sopaipillas<sup>63</sup> también vinculadas a este pueblo, pero ellas no representan *lo realmente chileno* que parece representar el charquicán, ni han sido expresamente marcadas como “étnicas”. Diríamos que el mote, los chapaleles y las sopaipillas no funcionan en la cocina de Kallens como un marcador de *mapuchidad*, como sí lo hacen en manos de otros cocineros renovadores. Por otro lado, el apellido elegido para el charquicán, “bicentenario”, transparenta el proyecto renovador de hacer una cocina chilena para los nuevos tiempos y representativa de la nación. Es en ese sentido que la incorporación, sutil y activa, de la carne de caballo cobra una significación mayor que el uso del mote que por pasiva debía estar ahí. No hay mote

---

<sup>63</sup> Ver glosario

con huesillos sin mote. En el charquicán, en cambio, se re- incorpora el charqui y se incorpora por primera vez el equino, lográndose de este modo actualizar el vínculo entre los mapuche y este plato, y al mismo tiempo el de los mapuche y la nación del bicentenario. Pero este charquicán no es, ni siquiera veladamente, una declaración a favor de conceder a los mapuche la autoría del plato, ni se espera decir con él “el charquicán es mapuche”, al contrario se enfatiza ante todo su carácter chileno.

El modelo de tradicionalización o, quizá sería mejor decir, envejecimiento y poca modificación que trabaja Alan Kallens no es el más utilizado en los esfuerzos por rescatar la cocina chilena tradicional. Es más común encontrarse con platos, o partes de platos, de ese recetario formando parte de otras preparaciones a modo de acompañamiento, como la pastelera de choclo<sup>64</sup> en este plato de Guillermo Rodríguez: “Filete de congrio gratinado con aceitunas del Huasco, Mantequilla de mariscos, Pastelera de choclo, Porotos verdes salteados en aceite de anchoas”. También es más recurrente encontrarse con platos tradicionales cocinados de un modo más parecido, aunque no igual, a las deconstrucciones y evoluciones. El mote con huesillos tiene, al menos, dos versiones además de la que probamos en NH Santiago: el “mouse de mote con huesillos”, que es obra de un conocido chef de TV, y el “helado de mote con huesillos” preparado por un estudiante de cocina de una universidad en Temuco. En las nuevas versiones de los platos tradicionales destaca el empequeñecimiento de las porciones y el adelgazamiento o aligeramiento de los platos, que permitirían, según los cocineros, hacer comible y digerible a cualquier hora un plato que en su versión anterior resultaba pesado y demasiado abundante. Las pequeñas porciones facilitan también presentar varios “platos tradicionales” al mismo tiempo, así por ejemplo en un “banquete chileno”, que relata el cronista gastronómico de *La Nación* se sirvieron, como tercer plato de un almuerzo, “tres ollitas de greda para miniversiones deliciosas de caldo valdiviano con huevo de codorniz, pastelito de choclo hecho a la perfección y chupe de jaibas gratinado”<sup>65</sup>. Cada uno de estos platos podría ser el principal de una comida y si no fuera porque son “miniversiones” sería imposible comer uno tras otro.

---

<sup>64</sup> La pastelera es una pasta cremosa de choclos (rallados, cocinados en una olla con leche y mantequilla, y luego horneada) que puede comerse sola o como acompañamiento. Es la misma pasta que cubre la mezcla de carne de vacuno y cebollas en el pastel de choclos.

<sup>65</sup> [http://www.lanacion.cl/prontus\\_noticias\\_v2/site/artic/20071013/pags/20071013194026.html](http://www.lanacion.cl/prontus_noticias_v2/site/artic/20071013/pags/20071013194026.html) (Consultado 17/09/2012)

## 1.2.2 Nuestra gente, Nuestros productos

Los cocineros de Les Toques Blanches, al igual que Alan Kallens, han viajado mucho. No van solos recorriendo pueblos y aplanando carreteras, sino que organizan viajes institucionales donde realizan encuentros, casi siempre, con mujeres indígenas. Son viajes donde se busca un “reencuentro con las raíces” y conocer “productos tradicionales”, y se realizan diversas actividades: se firman compromisos de cooperación, muestran su trabajo, observan el trabajo de otras/os cocineras/os, dictan y asisten a cursos, etc. Y es que “Gestionar actividades con los pueblos originarios de Chile, para realizar intercambios de saberes y sabores con la gastronomía de las etnias y la alta cocina” es uno de los objetivos que se le propuso a la asociación para “desarrollar la identidad cultural de la gastronomía chilena”<sup>66</sup>.

Estos intercambios se han realizado en Rapa Nui donde se “capacitó técnicamente a cocineros isleños”<sup>67</sup>; en la ciudad de Arica con mujeres aymará y estuvo orientado a la recopilación de recetas (Ivanovic 2004); y en Temuco con mujeres mapuche en Agosto del año 2003. Las actividades de éste último encuentro fueron dos: un curso llamado “Cultura, Diversidad y Sustentabilidad: un enfoque para el desarrollo de una gastronomía con identidad”<sup>68</sup>; y una serie de reuniones con mujeres mapuche para intercambiar conocimientos, visitar juntos el mercado local y presentarse mutuamente algunas preparaciones. En la reunión con mujeres mapuche participaron Zunilda Lepin (Zuny) y su hija Mary propietarias un pequeño restaurante de “comidas con identidad” cerca de la estación de trenes en Temuco. En las paredes del restaurante hay varias fotografías donde aparecen los chef más mediáticos de LTB con sus uniformes blancos compartiendo con Zuny en su *uniforme de mapuche*: pañuelo de colores en la cabeza y falda negra, en cuclillas frente a un fogón<sup>69</sup>. Ahí fue cuando Guillermo Rodríguez y Zuny comenzaron una amistad que dura hasta hoy y que llevó a Mari a trabajar en la cocina del *Bristol* durante un periodo. También estuvieron presentes las “curadoras de semillas” - mujeres campesinas, no necesariamente mapuche, que protegen, reproducen e intercambian semillas, y a la vez transmiten sus conocimientos

---

<sup>66</sup> <http://www.ltb.cl/quienes/objetivos.htm>. (Consultado el 13/08/12)

<sup>67</sup> <http://www.les-toques-blanches.cl/quienes.htm> (Consultado 10/03/2008)

<sup>68</sup> Organizado por CETsur (ver glosario). Aunque los cocineros son la cara visible del *desarrollo de la identidad gastronómica*, el *desarrollo con identidad* es un proyecto estatal orientado a los pueblos indígenas donde se han implicado varias ONG, además de los organismos del Estado. Una de las actividades que se considera favorecen ese *desarrollo con identidad* es comercializar cocina *con identidad* y por eso se apoya el vínculo entre mujeres mapuche (cocineras o potenciales cocineras *con identidad*) y cocineros profesionales que a su vez desarrollan *identidad*. Volveremos más adelante sobre este vínculo entre la asociación Les Toques Blanches y el proyecto *cultural* de los gobiernos de la concertación.

<sup>69</sup> Un fogón es un lugar delimitado en el suelo de una ruka (vivienda mapuche) donde se hace fuego para cocinar. Actualmente el fogón puede estar también dentro de otro tipo de construcción.

asociados a ellas – que junto a LTB participan de la Fundación Recomiendo Chile y proveen a los cocineros de distintos tipos de porotos. Betty Quilaqueo, creadora de los “cócteles mapuche”, participó también en este encuentro que, por lo tanto, representa un hito en la vinculación de la Cocina Chilena Renovada y lo que llamaremos Restauración Mapuche y abordaremos en el capítulo VI.

Además de estos viajes de intercambio con las “etnias”, los cocineros se trasladan a pequeñas localidades y poblados para conocer “productos regionales”. Frente al peso homogeneizador del Chile Central, sus productos y sus platos, la corriente renovadora opone la diversidad de los “productos regionales” como un intento de superar la antigua concepción de la cocina chilena. El término “regional”, como vimos anteriormente, no es unívoco y sus tres acepciones – división político administrativa, delimitación geográfica, y antónimo de centro del país – son utilizadas en distintos contextos. Así, mientras que en la carta del *Bristol* del 2008 lo regional hace alusión a tres zonas del país (norte, centro y sur) que se entienden como diferentes unas de otras y cada una con ciertas especificidades, en la carta del 2004 los productos regionales aparecen acompañados del nombre de la localidad de donde provienen, por ejemplo: “centolla *magallánica*” o “camarones del Río *Limarí*”, de modo que regional también quiere decir local.

Ambos tipos de productos, los que conocen en sus encuentros con “las etnias”, que llamaré *indígenas* -aunque no reciben ningún nombre particular por parte de los cocineros- y los “productos regionales”, son para Les Toques Blanches lo que los sabores son para Kallens, es decir, aquello que se “busca” y se “rescata” para crear los platos renovados. Desde la perspectiva de la asociación, son los productos los que definen el carácter chileno de la cocina renovada.

En el primer grupo, productos *indígenas*, están el mote, los piñones, el merkén, los changales, la miel de ulmo, la quínoa o kinwua, la murta y los porotos por nombrar sólo algunos. Entre los productos “regionales” se cuentan las papayas, chirimoyas, centollas, ostras, limones, “pastelitos” y “dulces”<sup>70</sup>, y el cordero, entre otros. Todos los productos *indígenas* son al mismo tiempo “regionales”, en el sentido de que su hábitat natural no es la zona central y se producen y consumen mayoritariamente en determinadas regiones. Su ausencia en el recetario de la cocina chilena tradicional

---

<sup>70</sup> Los “pastelitos” y “dulces” son masas o pastas dulces. Se asocian a una ciudad llamada La Ligua y tienen diferentes texturas, formas y sabores. Algunos de ellos son rellenos, casi siempre con dulce de leche.

que, como hemos venido diciendo, sería reflejo de la zona central, puede tomarse como otro indicio de la *regionalidad* de los productos *indígenas*. Sin embargo, se los posiciona en una categoría aparte. Para la denominación de unos productos parece pesar más su origen geográfico mientras que para otros, pesa más su origen cultural. La distinción entre “regional” e “indígena” asegura la visibilidad del segundo término, aporta criterios de diferenciación al interior de la cocina chilena y evita que los productos que la renovación ha incorporado conformen una masa homogénea. Los criterios que determinan la selección de ambos tipos de productos no son, solamente, que puedan ser fácilmente asociados a algún pueblo indígena o alguna localidad. Ideas sobre el valor, el origen “autóctono”, la tradición, el olvido y la pérdida de los productos se conjugan en la determinación de qué rescatar: “No hay ninguna parte del mundo que tenga la variedad de papas que nosotros tenemos, pero eso no lo sabemos y lo estamos perdiendo”<sup>71</sup> (Aguiles Abarca, miembro de LTB). En *Recetas con Historia*, aunque no se dice explícitamente cuáles son los criterios del “rescate”, el olvido y la poca estimación aparecen como factores importantes:

“En el planteamiento de la nueva propuesta gastronómica, que era también su propia propuesta, Guillermo estaba investigando en algunos elementos olvidados en la gastronomía nacional y en otros que, aun conociéndose, no se estimaban de la categoría necesaria en la alta cocina, tales como la quínoa, el zapallo camote, las habas y el maíz, productos que actualmente se encuentran integrados en los menús de la Cocina Chilena Renovada y que los chefs usan cotidianamente en sus preparaciones” (2005:26-27)

La propuesta de LTB privilegia los productos ante todo. En su proyecto de “rescate” las preparaciones juegan un papel secundario en comparación con el trabajo de Kallens, aunque algunas son incorporadas en nuevas creaciones. Rodríguez, de todos modos, habla de la cocina materna o de las abuelas, de los platos caseros y “olvidados” como fundamentos de la inspiración, pero la tendencia que se observa en los menús y platos es, sobretodo, a la creatividad. Privilegiar los ingredientes por sobre las recetas evita la repetición, que recordemos es vista como uno de los principales defectos del modelo de restauración anterior, porque no queda normado cómo deben cocinarse, combinarse y presentarse esos ingredientes. El trabajo de cada cocinero sobre esas materias dará origen a platillos diferentes y, quizá por eso, Ivanovic en su estudio sobre LTB define su trabajo como “cocina de autor”, es decir, “una cocina esencialmente creativa y con una clara impronta del estilo personal de quien la realiza” (2004:126). Así, aunque los cocineros usen los mismos productos una y otra vez (repetición que ha terminado cansándolos a ellos y escandalizando a los críticos) cada plato es un ejercicio creativo individual y ninguna creación será igual a otra, ni llevará

---

<sup>71</sup> Especial EMOL Cocina Chilena. [http://www.emol.com/especiales/cocina\\_chilena/chef.htm](http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/chef.htm). (Consultado 3/04/2009)

el mismo nombre, en parte porque no tienen nombre sino descripción, pero también porque la descripción es parte del mismo proceso expresivo individual que da origen a los platos, los menús y las cartas.

A partir de este proceso creativo surgen platos como estos: “Filete de Congrio Gratinado con Piñones, Mantequilla de Mariscos y Pastelera de Choclo”, obra de Guillermo Rodríguez, donde se combina un producto *indígena*, los piñones, con una interpretación de un plato de la cocina chilena tradicional, pastelera de choclo, y con pescados y mariscos “autóctonos” o endógenos. O el plato de Axel Manríquez inspirado en el sur: “Chuletas de cordero magallánico asadas en harina tostada, con puré de payares y piñones de araucaria”. El sur es representado por Magallanes, último extremo del país, mientras que la Araucanía aporta la harina tostada, los porotos payares y los piñones, todos productos bajo la categoría *indígena*.

Surgen también menús completos que tienen por misión representar Chile en el extranjero. Cuando Marta Larraechea y Guillermo Rodríguez tuvieron la conversación con que comenzamos a desarrollar el segundo aspecto del pasado que la renovación rechaza: la cocina chilena tradicional o típica caracterizada como folclórica, extemporánea, repetitiva y rústica; se encontraban preparando la participación de Chile en las Semanas Gastronómicas de Buenos Aires. El objetivo de la comitiva chilena era presentar productos (alimentarios y de otros tipos) con miras a futuras exportaciones y Rodríguez era el encargado del “evento gastronómico” que debía mostrar al país “con cierta formalidad, saliendo de lo típico y lo costumbrista”<sup>72</sup>, es decir, evitando dar una imagen que remitiera a la ruralidad del valle central, sus bailes, música y comidas. Las “sugerencias del chef” para esa noche fueron las siguientes:

Pisco sour con miel de ulmo  
Chupe de jaiba dorado en su paila de greda acompañado de galletas de ajo  
Valdiviano preparado con charqui de vacuno y huevos de codorniz fritos  
Chuletas de cordero lechón a la parrilla  
Jugo de romero  
Charquicán criollo y verduras marinadas  
Bocado de manjar blanco con salsa de arroz con leche  
Helado de frutillas y almíbar de albahaca  
Café con pastelitos de La Ligua

---

<sup>72</sup> Estas aprensiones respecto a qué ofrecer en la “degustación” y cómo presentarla eran, al parecer, específicas para el “evento gastronómico”, porque durante esa semana se mostró también “alfarería de Pomaire” y “cestería de Chimbarongo”, artesanías bastante folclorizadas. También se llevaron “tejidos altioplánicos” y “tallados mapuche”.

Este menú se basa en la combinación de a) productos *indígenas*, representados por la miel de ulmo que se ha convertido en el endulzante preferido de la Cocina Chilena Renovada; b) “productos regionales”, los pastelitos de La Ligua, que refieren en esta ocasión a la idea de productos locales; y c) platos de la cocina tradicional “rescatados”: el Valdiviano y el Charquicán. Estos dos platos se cocinaban anteriormente con charqui de vacuno, pero con el correr de los años ese ingrediente ha sido sustituido en el Valdiviano por carne asada (idealmente la sobrante del día anterior) y en el charquicán por carne de vacuno fresca. Así como Alan Kallens restituye el charqui al Charquicán (Bicentenario), Guillermo Rodríguez lo reintroduce en este Valdiviano.

El cocinero narra en *Recetas con historia* que al presentar esta degustación temió recibir críticas negativas y pensó “no faltará el romántico que eche de menos el pastel de choclo y los porotos”. Y no faltaron. Dos señoras se le acercaron para decirle “nosotros queríamos comer comida chilena, pero chilena de verdad...y aquí nos encontramos con una comida internacional que podríamos encontrar en cualquier parte del mundo”. Él explicó que todo lo que habían comido era “absolutamente chileno, con raíces en las recetas típicas (...) comida chilena, servida con elegancia, en porciones pequeñas... o sea, al nivel del Caesar Park<sup>73</sup>, una comida que puede competir con la culinaria internacional sin desmerecer” (2005:41). La explicación surge del desajuste entre los conocimientos de las señoras sobre cocina chilena y lo que se les presenta como tal, y es que por más pergaminos que se le cuelguen al Charquicán – y, aunque en menor medida, también al Valdiviano - ellos no son *típicos* en el sentido de formar parte de la cocina chilena tradicional pública, ofrecida en ramadas, picadas y clubes sociales. O las frutillas, también incansablemente reputadas en los últimos años como el mejor aporte de Chile al mundo, difícilmente superarán en *contenido folclórico* a la sandía. De cualquier modo, Rodríguez cumple su pacto con la primera dama quitando de la cocina chilena los elementos que pudieran remitir a la rusticidad, el folklore o a un tiempo “que ya pasó” y, además, reafirma la separación entre antes y ahora agregando una cuota de lo nunca visto en la alta cocina chilena: ingredientes *indígenas*.

La incorporación de esos ingredientes –y en parte también de los “productos regionales” – permite diferenciar a la cocina chilena y, al mismo tiempo, la alejan profundamente de los modelos preexistentes tanto de alta cocina, como de cocina

---

<sup>73</sup> Hotel donde se realizaba la degustación

chilena tradicional. La brecha con la alta cocina anterior a la renovación se debe al gesto de privilegiar lo nacional por sobre lo extranjero. Ello no implica que los platos se compongan únicamente de productos que tienen un origen geográfico nacional, de hecho la mayoría de los platos combinan productos endógenos y productos importados, pero en esos casos se aspira a la *valoración* de los primeros lo cual implica la igualación de valor de ambos tipos de productos. Los productos *indígenas* separan a la renovación de la cocina tradicional porque representan la novedad que trae consigo la renovación. Decíamos más arriba que la cocina tradicional, en la medida que se constituye como la cara pública y comercial de una cocina asociada a las clases populares, recoge varios de los “frutos aborígenes” que Pereira (2007) destaca para la Colonia. Esto es así, pero como veremos en el capítulo siguiente, esos frutos fueron perdiendo su marcación de aborígenes para formar parte de un conjunto más o menos homogeneizado por efecto del mestizaje. En otras palabras diríamos que en la cocina chilena tradicional los ingredientes *indígenas* no existen en cuanto categoría, mientras que la cocina chilena renovada o de vanguardia se basa, en buena medida, en la visibilización de esos ingredientes en tanto *indígenas*.

La incorporación de estos ingredientes, entre los cuales la inmensa mayoría son mapuche, tiene además otro sentido y es que ellos funcionan como diacríticos étnicos, es decir, marcan una preparación, su contexto de producción y de consumo como *intercultural* porque se presumen cargados de *diferencia cultural*, en tanto que los “productos regionales” refieren a un orden *intracultural*, en la medida que acentúan particularidades alimentarias que no están marcadas como *étnicas*. En otras palabras los ingredientes *indígenas* marcan étnicamente la cocina chilena, aportando de una manera definitiva a la diferenciación y alargando las distancias entre la renovación y la cocina chilena tradicional.

### La cuestión del valor

Por sobre las categorías producto *indígena* y producto regional hay una caracterización común a ambas que justifica, en última instancia, su búsqueda. Se dice que todos estos productos estaban “perdidos” y eran “poco valorados” y que por ser “nativos”, “autóctonos” y “tradicionales” permiten “distinguir” la cocina chilena de otras.

De este modo los criterios de selección de los productos que dan vida a la renovación en su vertiente LTB son, fundamentalmente, tres: a) que sean poco valorados; b) que estén “perdidos”, lo cuál significa que no sean comunes en la cocina chilena tradicional

y que no sean utilizados en la alta cocina; y c) sean “autóctonos”, es decir, que tengan un origen geográfico americano o chileno, o hayan sido creados por manos autóctonas. Veremos esto a continuación.

Estos criterios definen una grilla por la que pueden pasar productos regionales o de la zona central, asociados o no a pueblos indígenas. Por esto en la renovación encontramos elementos de la zona central que, sin embargo, se cargan de localidad. Este es el caso de los “pastelitos de Curacaví” que utiliza Guillermo Rodríguez para acompañar el café en muchas de sus cenas más destacadas. Estos pastelitos, también conocidos como “dulces chilenos”, corresponden al Chile Central y precisamente por eso ostentan el calificativo de *chilenos*, pero si seguimos la lógica de la renovación deberíamos decir que nunca habían formado parte de un menú de alta cocina porque estaban “perdidos” y eran poco valorados. Todos los productos *indígenas*, por su parte, son “perdidos” y poco valorados lo que los hace susceptibles de recuperación. El criterio de autoctonía se aplica de dos modos diferentes. Por una parte se califican como “autóctonos” todos los productos americanos independiente de que sean *indígenas* o “regionales”: la quínoa, el maíz, la chirimoya, el ají, distintos tipos de papas y porotos, la centolla, las frutillas, etc. Por otra parte se trata también como autóctonos productos *indígenas*, casi siempre mapuches, que puedan diferenciar a la cocina chilena aunque incorporen productos no americanos: el mote de trigo, la carne de equino, distintos tipos de panes de trigo, etc. Nótese que ubico bajo la misma categoría (productos) a alimentos manufacturados, como el mote, y a alimentos simplemente cosechados, como las papas. Los alimentos o productos manufacturados, es decir, que han atravesado determinadas etapas que los vuelven comestibles (cocidos) no caben en la categoría preparaciones porque para ingresar al círculo de la Cocina Chilena Renovada requieren atravesar todavía más procesos antes de ser consumidos, en este sentido son tratados del mismo modo que los productos no manufacturados: como ingredientes y no como preparaciones.

Detengámonos un momento en el criterio de la falta de valor o valoración deficiente, que es la causa de la pérdida y el olvido, para observar que no sólo define qué elementos rescatar, sino también devela una jerarquía entre los *sujetos valorantes* y permite comprender algunos aspectos del estilo gastronómico que analizamos.

Este criterio es común a las tres variantes de la renovación que consideraremos: la orientada a la cocina chilena tradicional que acabamos de ver; la orientada a la recuperación de productos, liderada por LTB; y la última, que abordaremos en el

siguiente apartado, que alineándose más con la recuperación de productos que con la reinterpretación de platos tradicionales, representa la versión *más étnica* del estilo gastronómico. Los actores de la cocina chilena renovada, en su conjunto, han incorporado a la alta cocina una serie de productos y platos que se consideran, en principio, no valorados con el objetivo de “rescatarlos” y “promoverlos”, es decir, para incidir en su valoración. La forma de conseguir ese objetivo es, precisamente, incorporándolos a la alta cocina.

Los juicios sobre la falta de valor y la “perdida” u “olvido” de ciertos productos y platos revelan un subtexto respecto a quiénes deben valorar y recordar esos productos para que sean *realmente* valorados y considerados. En las comunidades mapuche donde la chuchoca, el mote, las papas y el ají (en variadas formas, no sólo como merkén) son ingredientes cotidianos y utilizados en casi cualquier comida, y donde además las economías de subsistencia de las familias mapuche y campesinas dependen de la venta de esos productos, no es fácil sostener que sean productos poco valorados. Tienen un valor económico y un lugar destacado en la cocina. Y no solamente los mapuche los valoran. En Pitrufrquén, el pueblo más cercano a las comunidades, hay feria (mercado de alimentos) tres días a la semana. Alrededor de la plaza del pueblo se ubican unas mesas largas donde se dispone la mercadería. Algunas mujeres de las comunidades concurren ahí, sean o no feriantes (es decir, paguen o no los impuestos que dan derecho a poner una mesa), a ofrecer lo que cultivan y producen en sus terrenos: leche de vaca, quesos, frambuesas y moras, trigo y sus derivados: locro, mote, harina y harina tostada, café de trigo; maíz y chuchoca de maíz, ají seco y en pasta o pebre, huevos, pollos, arvejas, porotos, papas, lechugas, zanahorias, entre otros. La clientela de la feria son, casi exclusivamente, habitantes de Pitrufrquén, entre los cuales la minoría son mapuche y compran allí los mismos productos que los cocineros pretenden “rescatar” dado su bajo o inexistente valor. Muchos de los productos “rescatados” por los cocineros de la renovación, sean *indígenas* o regionales, no están ni olvidados, ni perdidos, ni son poco valorados. Pertenecen a contextos de producción y consumo, no exclusivamente indígenas, donde tienen un valor específico. Pareciera, entonces, que el problema de la valoración que abordan los cocineros tiene que ver con conseguir que otras personas –no los productores y consumidores habituales de los productos – aprendan a valorar lo que hasta ahora no valoran y se asume que en la medida que esas personas reconozcan el valor de los productos “olvidados”, *indígenas*, “regionales”, etc., su estatus cambiará a nivel nacional. No son los habitantes de Carilafquén y Pitrufrquén los llamados a ejercer la valoración. El poder y la legitimidad para valorar es potestad de un colectivo indefinido,

pero claramente no mapuche, que opera como *representante de todos los chilenos* puesto que su acto de valoración se toma como nacional. Es a ese colectivo que la Cocina Chilena Renovada se orienta lo cuál significa que la valoración *real*, definitiva o nacional de un producto depende de que sea estimado por quienes acceden a la alta cocina, así lo expresa Guillermo Rodríguez: “Creo que esta nueva tendencia tiene que ser a nivel medio y alto, y que la picada, ese restaurante con romanticismo, tiene que permanecer, pues tiene su sitio”<sup>74</sup>

La idea de que la alta cocina es un espacio de valor en sí mismo o, al menos, de más valor que otros espacios, a veces, es compartida por actores que trabajan con los cocineros en calidad de miembros o representantes de las comunidades locales que producen lo (supuestamente) no valorado. Así, por ejemplo, las curadoras de semillas y las ONGs que trabajan con ellas han decidido que los cocineros de Les Toques Blanches sean “padrinos o guardianes de las semillas”, es decir, personas que “valorizan y protegen los ingredientes tradicionales” usándolos en “platos vestidos de gala”<sup>75</sup>. Este pacto curadoras – cocineros se selló el año 2003 en el encuentro que comentamos casi al comenzar este apartado.

El discurso sobre la poca valoración además de darnos luces sobre esta jerarquización que opera al momento de enjuiciar quién debe valorar, incide directamente en la práctica de los cocineros frente a los fogones, en su forma de crear platos y presentarlos. Así, la combinación de ingredientes, la “inspiración” y reminiscencias de los platos, y la selección de preparaciones a renovar se explican, en parte, por la necesidad de valorar los productos despreciados. Diremos, entonces, que las formas de integrar estos productos en “platos vestidos de gala” es una estrategia de valoración que puede tomar diferentes formas. Una modalidad posible consiste en presentar productos devaluados formando parte de preparaciones apreciadas como en el caso del “pisco sour con miel de ulmo”. El pisco y el vino son bebidas altamente reputadas, productos de exportación y materia sobre la que reclama propiedad (de ahí las disputas con Perú en relación al origen del pisco y la insistencia en que el único lugar del mundo donde la cepa carmenere resistió a la filoxera es Chile). El pisco sour es un cóctel que combina pisco, limón y azúcar, y se considera apropiado para un aperitivo. Representa, por lo tanto, el polo de lo valorado. La miel de Ulmo, que ha sido designada como producto *indígena*, representa el polo de lo no valorado porque no se

---

<sup>74</sup> Chile al plato. Revista Wikén. El Mercurio.

[http://www.restaurantes.emol.com/articulos/detalle\\_articulo.asp?id\\_articulo=99](http://www.restaurantes.emol.com/articulos/detalle_articulo.asp?id_articulo=99) (Consultado 5/10/2010)

<sup>75</sup>[http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8:origen-y-desarrollo&catid=2:origen-y-desarrollo&Itemid=120](http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com_content&view=article&id=8:origen-y-desarrollo&catid=2:origen-y-desarrollo&Itemid=120) (Consultado 18/04/2009)

ha utilizado con frecuencia ni es suficientemente conocida. Una segunda modalidad de valorización consiste en combinar productos poco valorados, “perdidos” y “olvidados” (el mote y la quínoa) con ingredientes extranjeros valorados como en el “trigo mote al mascarpone” o “salmón ahumado y calamares de mar en quínoa andina y salsa de coral”. La tercera manera se basa en cocinar preparaciones prestigiadas con productos poco valorados: “Carpaccio de locos” o un “Risotto de quínoa”, donde los locos<sup>76</sup> aparecen como productos locales y la quínoa como *indígena*. Finalmente, los productos se pueden valorar integrándolos en preparaciones que remiten a otra cocina distinguida, como la italiana en el caso de los “Spaguettis de calamares al merkén ahumado”. El prestigio de los productos seleccionados y sus posibilidades de ser valorados, aumentaría entonces por: a) contaminación en la medida que entran en contacto con productos de valor o b) contextualización en tanto son ubicados en un contexto (una preparación, un plato o una tradición culinaria) de mayor valor.

Pero estas dos modalidades no operan en el vacío. No basta con ubicar, por ejemplo, una sopaipilla junto a un carpaccio para aumentar su valor. Antes la sopaipilla debe ser modificada de manera tal que se ajusten a la estética normativa de la gastronomía. Solamente así conseguirá acceder a todo el valor posible por contaminación o contextualización. El trabajo de los cocineros orientado a buscar nuevas formas, texturas y tamaños para los productos “olvidados” es parte de la estrategia de valorización. Así, la pequeñez, la crujencia y la redondez perfecta aparecen como requisitos mínimos para la valoración de las sopaipillas.

La Araucanía, que corresponde a la novena región del país, ha sido privilegiada por los cocineros como un lugar donde buscar las “raíces”, descubrir productos y reencontrarse con “lo nuestro”. Desde ahí llegan a Santiago el mote, los piñones, la quínoa, el merkén, la miel de ulmo, la murta, los changles y los digüeños<sup>77</sup> y algunos otros productos *indígenas*, todos asociados al pueblo mapuche. La imagen turística de La Araucanía como un espacio privilegiado para entrar en contacto con los mapuche, conocer sus fiestas, sus comidas y sus concepciones sobre la naturaleza o la salud<sup>78</sup>, es reforzada por el discurso de los cocineros. La narración de sus experiencias con las mapuche nos conduce a rukas y a fogones<sup>79</sup>, a formas de cocinar y comer diferentes e

---

<sup>76</sup> Los locos son un molusco apreciado y escaso (*cocholepas cocholepas*).

<sup>77</sup> *Cyttaria* spp., Discomycetes. Hongo comestible.

<sup>78</sup> Desde hace algunos años se ha extendido a lo largo del país una cadena de farmacias que ofrece “recursos terapéuticos naturales mapuche” y, en general, se ha vuelto atractiva la medicina mapuche.

<sup>79</sup> Una ruka es una vivienda mapuche de forma elipsoide. En la mitad anterior de la vivienda está el fogón y la mitad posterior se utiliza para dormir y almacenar. Actualmente, la gran mayoría de los mapuche viven en casas *occidentales* que cuentan con una cocina a leña, pero algunas familias construyen cerca

imposibles de replicar en Santiago. Los elementos que los cocineros destacan en la construcción de un relato que enfatiza la diferencia, coinciden notablemente con los elementos que los mapuche han seleccionado para dar forma al “etnoturismo” gestionado por las propias comunidades. Ambas, por cierto, coinciden con la promoción turística que se lee en revistas de viajes y folletos. Así, La Araucanía aparece como un reducto de autoctonía y tradición, donde rescatar y buscar productos olvidados, donde dejarse invadir por “lo propio”. Mientras que Santiago se erige nuevamente y a pesar de los intentos regionalistas de los cocineros como el lugar donde regresar para dar curso a la creatividad y la innovación que, ejercidas sobre los ingredientes rescatados, dará lugar a la renovación. Pero a una escala menor y con una orientación algo diferente se renueva también la cocina chilena desde La Araucanía.

### *1.2.3 La vanguardia desde la Araucanía*

En Temuco, capital de La Araucanía, no hay restaurantes como *Bristol* y *NH* que ofrezcan Cocina Chilena Renovada o de Vanguardia. Es una ciudad pequeña en comparación con Santiago<sup>80</sup> y, según cocineros y empresarias de la restauración, su oferta gastronómica es “reducida” y “monótona”. Se dice que los temucanos son “carnívoros” y “conservadores”, que prefieren la cantidad a la calidad, que no están dispuestos a pagar por platos que no conocen y que comen poco afuera. Para “comer bien” sería preferible ir a Pucón, un pueblo turístico a pocos kilómetros de la capital regional. Ahí hay dos hoteles, ambos de cinco estrellas, que ofrecen junto con platos de cocina “internacional”, Cocina Chilena Renovada muy similar a la que acabamos de describir. Los restaurantes de ambos hoteles y sus respectivos chefs ejecutivos representan la renovación *oficial* en la región, la de los cocineros que participan en asociaciones, salen en revistas, trabajan en grandes cocinas, en hoteles que invierten en la gastronomía que ofrecen y pueden hacer lo que otros cocineros temucanos consideran un lujo: innovar.

Este fue el cuadro que se me presentó al comenzar mis indagaciones sobre el ámbito de la restauración, pero avanzando un poco más me encontré con lo que constituye la tercera vía de la cocina chilena renovada. Una vía que Cristian Morales, el cocinero

---

de su casa una pequeña ruca o una habitación de madera para hacer ahí un fogón. En Temuco, capital de La Araucanía, y las ciudades y pueblos de la región no hay rucas, sólo es posible encontrar ahí rucas – museo o rucas de turismo. A una de estas rucas de turismo, Roberto Herrera lleva año a año a sus alumnos para que dos señoras mapuche, contratadas por la municipalidad del pueblo, les enseñen sobre cocina mapuche.

<sup>80</sup> Santiago cuenta con aproximadamente 6 millones de habitantes, mientras que en Temuco no alcanzan el medio millón según los datos del último Censo (2002)

que nos guiará, a veces describe como llena de obstáculos. Y es que en Temuco el estilo que él llama “Cocina Chilena de Vanguardia” no goza del prestigio, los recursos, las cámaras de TV de sus parientas de Santiago y Pucón.

Conocí a Cristian cuando ganó el primer lugar en postres en un concurso gastronómico. Su postre se llamaba “Flan de crema ahumada acompañado de un sirup de merkén mapuche y decorado con una lámina de caramelo con quínoa”. Según su autor, un postre “bien arraigado a las tradiciones chilenas”. Aunque el postre tenía una clara orientación renovada, los productos con que trabajó eran proporcionados por el concurso, así que no supe hasta días más tarde si se trataba de un invento surgido sólo de la necesidad o era una muestra del estilo del chef. Me había invitado al concurso Elizabeth Brand, la organizadora principal, cuando fui a entrevistarla en su calidad de gestora cultural. En mi recorrido por Temuco, visitando restaurantes y entrando en contacto con personas recomendadas, todos los caminos conducían hasta Elizabeth, quien ha trabajado desde los 80’ “gestionando la vida cultural” de Temuco. Promueve espectáculos artísticos, es panelista de un programa de conversación en el canal de televisión local y realizó durante años muestras gastronómicas, mucho antes del primer concurso de cocina en la Araucanía.

Ella y su asesor decidieron incorporar en la canasta que recibirían los participantes del concurso “productos locales” como merkén, quínoa, avellanas, piñones y papas topinambour<sup>81</sup>. En las muestras gastronómicas habían comenzado a promover su uso con el propósito de “crear una cocina regional diferenciada” que sirviera para impulsar el turismo en la región. Con esa finalidad, dice Elizabeth, “hemos tratado de rescatar y crear una identidad”. Cristian sabía que se encontraría con algunos de esos productos, u otros del mismo grupo como piñones o mote, porque el concurso era patrocinado por la Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA) que, a su vez, busca “tirar pa`arriba” la gastronomía chilena más o menos en los mismos términos que Les Toques Blanches, es decir, apostando por su diferenciación. De todos los productos el que más le parecía posible de encontrar era merkén y con él ya había probado hacer salsas.

Después de terminar sus estudios de cocina en INACAP (de ahí viene en parte su estilo renovado), trabajó tres meses en Santiago. Un día en el restaurante estaban los

---

<sup>81</sup> En Temuco la distinción entre productos “locales” o “regionales” y productos *indígenas* no es clara como en Santiago. Así, por ejemplo, mientras que Elizabeth llama al merkén “producto local”, Cristian lo llama “mapuche”.

tres practicantes, Cristian y dos más, junto al chef buscando un acompañamiento para un “Puré de queso cheddar” y él pensó que podía combinar bien con un “sirop<sup>82</sup> de merkén con miel de ulmo”. Después, en otros concursos, lo utilizó para acompañar carne de cerdo, pero nunca había usado merkén para un postre hasta que lo unió al flan de crema ahumada<sup>83</sup> mezclando dulce con picante.

En los concursos Cristian se “arriesga”, deja fluir las ideas que contiene en su trabajo como “banquetero”<sup>84</sup>. No ofrece a sus clientes postres con merkén, ni “tradicional pastel de papas rústicamente preparadas con cebolla frita y piñones”, el acompañamiento de su plato principal en el concurso, porque cree que se inclinarán por comidas ya probadas. Pero en las competencias pone en juego su predilección por la Cocina Chilena de Vanguardia sin la presión de asegurar las ganancias mensuales y consolidar una clientela. El 2007 participó en el concurso “Chef Araucanía” con una entrada de roast beef de emú<sup>85</sup> sobre un tártaro de porotos pallares al aceite de merkén, y un postre llamado “concierto de sabores y texturas” formado por un semifrío<sup>86</sup> de murta y otro de avellanas con salsa de rosa mosqueta, todos productos regionales. Y en el “Chef Araucanía 2008” presentó como plato principal una pulpa de cerdo apanada en almendras, cocinada en miel con merkén, con un estofado de mote con higos y emulsión de espinacas. Ha pensado también hacer un semifrío de muday como postre, pero no lo ha hecho todavía.

Para desarrollar un estilo renovado, además de las clases en INACAP, ha seguido de cerca el trabajo de Guillermo Rodríguez, participado de los seminarios de CET sur para promocionar la quínoa y procurado rodearse de colegas y ex compañeros de curso que saben de “cocina tradicional por herencia”: sus compañeros mapuche. Con una de ellas trabaja regularmente y juntos crearon la entrada del tártaro de porotos. Gracias a estos compañeros, Cristian ha aprendido “secretos” de cocina, pero los ingredientes que utiliza los conoció veraneando desde niño en Coñaripe, un pueblo al suroeste de Pucón. Ahí, en las “ferias costumbristas” de cada febrero los mapuche de las comunidades del sector venden catutos, nalca, mermelada de mora, merkén, tortillas al rescoldo, harina de quínoa, muday, empanadas fritas en grasa y quesos frescos. Pero además algunos productos los comía en su casa, como el merkén con

---

<sup>82</sup> Sirop (francés) y Syrup (inglés) se usan para decir Jarabe.

<sup>83</sup> El flan no era de humo, sino que la crema tenía sabor a humo, que había sido capturado en una botella plástica mientras se quemaban en el sartén láminas de manzana. Después pusieron la crema en esta botella y la refrigeraron.

<sup>84</sup> Cristian es trabajador por cuenta propia. Ofrece servicios de banquetería para fiestas y eventos.

<sup>85</sup> *Dromaius Novaehollandiae*. Ave no voladora parecida a la avestruz.

aceite para untar el pan o el cochayuyo<sup>87</sup>. Fue también en su casa donde aprendió a cocinar en una cocina a leña y conoció el olor y el sabor (ahumado) que quiso imprimir en su postre ganador y que busca transmitir en sus “cócteles” para evocar la ruralidad y lograr un estilo “campesino” que acentúa friendo en grasa y no aceite. Son estas experiencias de vida las que Cristian reivindica como aquellas que permiten a los cocineros tener “una base para poder ver lo que viene”, para construir una *gastronomía con identidad*.

### Cócteles de raro y conocido

Durante un tiempo Cristian trabajó en un pequeño café ubicado frente a un centro comercial en Temuco. Ahí probó introduciendo en la pastelería los arándanos, la murta y en los veranos, el maqui, frutas que considera “tradicionales”. Aunque estuvo poco tiempo ahí, participó en un “evento” organizado por la dueña del café donde ofreció por primera vez “cosas raras” entremedio de otras “que la gente conozca”, es decir, comunes al servicio llamado “cóctel”. Un cóctel es una toma alimentaria, que en el contexto doméstico no constituye una comida sino que, generalmente, se come antes de una comida sin representar tampoco un entrante. Es un entremés. En algunos “eventos”, por ejemplo el lanzamiento de un libro, la inauguración de una exposición o un cumpleaños, se ofrece como única alimentación un cóctel abundante compuesto por diversos platillos en versión pequeña y bebidas. En el evento de la cafetería, Cristian ofreció elementos *clásicos* como pisco sour, brochetas de carne de cerdo y vacuno, y pequeñas empanadas de queso, pero además preparó un “tártaro de cebiche con quínoa y ají rocoto”, empanadas de changles y canapés de queso camembert sobre una base de avellanas. El tártaro proviene, según indica, de una “inspiración andina” por presencia de la quínoa y el ají rocoto, mientras que los otros dos platillos representan una “inspiración mapuche”. El evento fue un éxito y a partir de entonces Cristian decidió independizarse y dedicarse de lleno a los cócteles y a los banquetes de bodas.

Poco después del concurso fue la inauguración del centro de estética integral “AQUA”. Cristian conocía a la persona encargada de contratar la banquetería y le ofreció un trato. Él trabajaría cobrando el “precio de costo”, más o menos la mitad de lo que sería normalmente, a cambio de dos cosas: poder decidir libremente qué se serviría e invitar a las parejas que se casarían pronto y lo habían contratado para la cena de la boda. Así ganaban todos. Él mostraba su trabajo entre los concurrentes (se esperaba que

---

<sup>87</sup> Alga comestible (*Durvillaea antarctica*). Ver glosario de alimentos y preparaciones.

fueran personas adineradas), el dueño de AQUA pagaba poco y promocionaba su establecimiento entre los novios para que fueran antes de la boda, los novios comían gratis y conocían el centro de estética.

La noche del evento AQUA estaba lleno. El cóctel se sirvió en tres etapas. Primero los/as camareros/as ofrecieron bebidas, luego sirvieron los platos fríos y junto con ellos salió Cristian de la cocina para conversar con la concurrencia y resolver cualquier duda respecto a qué se estaba comiendo y porqué. Finalmente fueron servidos los “bocados” o “bocadillos” calientes. Las bandejas con bebidas se repitieron varias veces y hubo, al menos, quince tipos diferentes de bocados contando los fríos y los calientes. Para hacer un presupuesto se calculan tres bocados de cada tipo por persona y generalmente se ofrece esa cantidad. En las bandejas se sucedieron preparaciones de estilo chileno renovado y otras que estarían presentes en cualquier cóctel del mismo precio, sin un orden establecido. Después de comer “pebre de mote en galleta de catuto” se podía seguir con una “empanadita frita de ave”, es decir, las “cosas raras” y “lo que la gente conoce” iban conformando un todo y no dos partes. La sucesión de las bandejas no es casual, sino que se dispone de ese modo porque lo que se espera de una situación como esta es ante todo variedad. De ahí que se ofrezcan pequeñas cantidades de muchos bocados diferentes. Pero también Cristian prefiere hacerlo así para intentar asegurar la buena recepción de los platos de vanguardia, piensa que podría ser demasiado vanguardista para los comensales temucanos poner todos los bocados “raros” uno después del otro. Ir mezclando, en cambio, parece modular la confianza y la desconfianza a favor de la propuesta renovada que corre, en principio, más riesgo de no ser consumida por culpa de la supuesta falta de arrojo local.

“Raro” y “conocido” son las variables que articulan estos cócteles. De su buena combinatoria depende el éxito económico del cocinero (no volver con bandejas llenas a la casa) y la posibilidad de insistir en el estilo gastronómico que desarrolla. Las bebidas del cóctel son un buen ejemplo para observar qué contiene cada una de estas categorías desde el punto de vista del cocinero.

Al comienzo del evento en AQUA se ofrecieron ocho bebidas distintas: vino tinto de cepa carmenere, vino blanco chardonnay, pisco sour con miel de ulmo, cóctel de arándanos, cóctel de murta<sup>88</sup>, piña colada y caipirinha. El primero de los vinos es el

---

<sup>88</sup> En este caso cóctel quiere decir mezcla de bebidas alcohólicas con jugo de frutas.

“vino chileno por excelencia” porque su cepa, dice Cristian, es “emblemática”. El vino blanco representa, además de la “calidad de los vinos chilenos”, un producto local porque se produce en Traiguén, pocos kilómetros al norte de Temuco. Ambos entran en la categoría “conocidos”. Las siguientes tres bebidas se ubican en el polo de lo “raro” que es al mismo tiempo el vanguardista o renovado. El pisco sour, aunque es un cóctel conocido, forma parte de ese conjunto porque está endulzado con miel de Ulmo, un producto local y al mismo tiempo *indígena*, relacionado - a través de algunas crónicas - a los mapuche que lo habrían usado como endulzante antes de acceder al azúcar. En la miel está la rareza que unida al pisco, una bebida reputada, se trastoca en vanguardia. Los otros dos cócteles, de arándano y murta, son creación del chef y se hacen mezclando un jarabe de estas frutas con una bebida alcohólica. El arándano y la murta son frutos regionales que reciben distintos nombres como “frutos silvestres”, “berries”, “frutos del bosque”. La murta a veces aparece como un producto indígena, pero el que goza más que ningún otro de esa nominación es el maqui, otro “berri”, que no se ofreció en este cóctel, pero sí en otros. Por último están la caipirinha y la piña colada, que aun siendo extranjeros, comparten la misma categoría de los vinos, son parte de lo “conocido” que allana el camino de lo “raro”. En este sentido, “conocido” parece querer decir común y prestigioso, mientras que “raro” se acerca más a inaudito que a extraño o ajeno, porque justamente lo que cabe en esa categoría se designa también como “tradicional” y “propio”.

En la creación de las bebidas y bocados de vanguardia intervienen, de manera muy parecida a lo antes visto, ingredientes desmarcados (el cerdo, la carne de vacuno, el pollo, el arroz), ingredientes marcados como *indígenas* (quínoa, merkén, mote, etc.), ingredientes marcados como regionales (arándanos, limones de Pica, papayas, etc.) e ingredientes marcados como *ajenos valiosos* (queso mascarpone, salmón, ricotta, entre otros). Pero como esta cocina renovada se hace en la misma región de donde provienen la mayoría de los productos *indígenas*, y se basa en “productos regionales” locales, es decir, casi no utiliza productos de otras regiones, la diferenciación entre *indígena* y “regional” se vuelve más opaca. De todos modos, Cristian intenta establecer esa distinción. El vino blanco de Traiguén es un ejemplo de un producto regional que no funciona al mismo tiempo como diacrítico étnico. La trucha, un pescado local de agua dulce, tampoco es tratada como *étnica*, sino como regional y ante todo nacional (aunque no viva en ríos del norte). En el contexto de la Araucanía los tipos de marcación que operan en Santiago pueden mantenerse y utilizarse, pero ciertamente circunscriben productos diferentes y sus márgenes se vuelven borrosos. Si un cocinero, en Temuco, funda su propuesta en lo regional y lo indígena,

entendiendo como regional la Araucanía, entonces las marcaciones no pueden sino superponerse. Y si agregamos a las ideas de regional e indígena el deseo de hacer una comida que evoque la “ruralidad”, tal como expresa Cristian, entonces más se complejiza la diferenciación de categorías: ¿es que acaso los mapuche no son campesinos?, ¿qué hace a un producto campesino y a otro mapuche?, ¿los ingredientes mapuche no son al mismo tiempo locales?

En el cóctel para AQUA Cristian prefirió “en vez de hacer el típico cebiche de salmón hacerlo con trucha arcoiris”. Se ofreció también “perca trucha” (otra variedad) servida sobre una tostada de quínoa. La trucha en relación al salmón no marca una especificidad local o regional de la Araucanía, sino que nos retrotrae a la discusión entre lo nacional y lo extranjero, y a la importancia de hacer una gastronomía “propia”.

Algunos meses después de que el salmón se introdujera en Chile, en 1907, fue publicada en la revista *ZigZag* una nota titulada “protesta”. En ella, “un pejerrey” (así firmó el/la articulista), hacía eco del ambiente nacionalista de la época relacionando la llegada de los salmones con el proceso de “extranjerización” del país: “Ahora se ha avanzado un paso más en la empresa de extranjerizarnos. A pesar de que en nuestros ríos estamos nosotros y las truchas y en el mar territorial abundan los congrios, los lenguados, las pescadas (...) se ha creído necesario traer inmigrantes: los salmones. Es irritante lo que ocurre en Chile: se desprecia lo nacional y se endiosa lo extranjero. ¿Quién no manifiesta desdén y desconfianza por los productos de la industria nacional y quién no se siente fascinado y paga precios inverosímiles por los artículos importados?” (Citado en Subercaseaux 2007: 65). Este artículo que, según Subercaseaux, al mismo tiempo ironiza los discursos nacionalistas más encendidos y da cuenta del clima y las connotaciones del nacionalismo económico, preconiza la futura ascensión del salmón a la categoría de producto de exportación “típico” y “refinado”, y su triunfo, no tanto en consumo como en distinción, sobre pescados endógenos. Al mismo tiempo establece la dicotomía a la que se enfrentará - mucho tiempo más tarde y no necesariamente producto de la continuidad de los argumentos a lo largo del tiempo, sino de su resurgimiento en el contexto del bicentenario - la Cocina Chilena Renovada: despreciar lo nacional/endiosar lo extranjero. La opción por la trucha, sin embargo, no significa invertir los términos de la dicotomía sino más bien intentar establecer un equilibrio, una igualdad de valor, entre dos elementos. La apreciación de lo nacional no implica una renuncia a lo extranjero. Eso se observa en la combinación de ingredientes que utilizan los/as cocineros/as renovadores: así como

en este cóctel se ofreció trucha, en otros, del mismo chef, se ofrece salmón, pero es la presencia de la trucha la que vuelve a esta cocina “chilena”.

Los productos que discursivamente se definen como étnicos y que a su vez *colorean* sus contextos de uso y consumo, tienen una presencia mayor en el trabajo de Cristian que en el de otros cocineros. Esto se debe en parte a la coincidencia entre lo regional y lo *indígena*, pero también a que ha profundizado en el uso de ingredientes y preparaciones mapuche en cada evento que realiza, regalando muchas veces algún bocado que no estaba considerado en el presupuesto para ponerlo a prueba en público. Poco a poco algunos clientes se han vuelto frecuentes, como el Banco Estado, y ha comenzado a recibir peticiones de “cócteles étnicos”.

### Cóctel étnico

El primero de estos cócteles lo preparó para un cumpleaños. La mujer que luego lo contrataría le pidió antes un presupuesto y le dijo que quería algo “étnico”. Cristian, le contestó, ¿de qué etnia? “porque no es tan simple decir étnico, yo puedo poner dentro de un menú catuto o kafta, que es árabe, o sushi”. Ella le explicó que con étnico quería decir mapuche y él envió “menús diferentes de gastronomía chilena de vanguardia más que étnica mapuche”<sup>89</sup> y ganó. Cristian se adjudicó el cumpleaños, según cree, porque ningún otro cocinero/a entendió qué se le estaba solicitando. Pero por otro lado ¿hay otro estilo en la alta cocina capaz de operar en ciertos contextos *como si fuera cocina étnica mapuche*? Además de la inadecuación de las otras propuestas étnicas – que según me comentó Cristian incluían más que nada platos peruanos (cada día más prestigiados en Chile) – cabría pensar que la firme apuesta que la Cocina Chilena de Vanguardia hace por *lo diferente interno* que remite a los productos *indígenas*, la habilita como el único estilo capaz de representar *lo étnico* sin rebasar las fronteras nacionales, lo cual es, en Chile, sinónimo de mapuches.

El menú del cóctel para este cumpleaños tiene varias bebidas y bocados en común con el cóctel de AQUA. Las bebidas son las mismas, pero excluyendo la piña colada y la caipirinha, es decir, se descartó lo *conocido extranjero* y se ofreció “lo raro” y “lo conocido” indudablemente nacional. Entre los bocadillos fríos se repite el cebiche, esta

---

<sup>89</sup> Cuando la Cocina Chilena Renovada toma, de la mano de Cristian, este cariz se acerca a formas de presentar y combinar preparaciones mapuche propias de la Restauración Mapuche, estilo que abordaremos en la tercera parte. En Temuco, Bety Quilaqueo ofrece “cócteles mapuche e interculturales” muy parecidos a los “cócteles étnicos” y a los que se basan en la combinación de “raro” y “conocido”. Los tres tipos de cóctel se basan en marcar fuertemente lo mapuche y en la presentación conjunta de bocados que pueden ser remitidos a dos o más contextos culturales *diferentes*, así como en la creación de bocados a partir de la mezcla de ingredientes que, a su vez, pueden ser asociados a dos o más contextos culturales *diferentes*.

vez, de corvina y acompañado de “mini galletas de merkén mapuche”. También hay pebres, brochetas y empanadas, preparaciones que - raras o no - están siempre presentes. Pero a diferencia del anterior, en el cóctel étnico hay muchos más ingredientes *indígenas* y más variados. Los nuevos productos y preparaciones mapuche que Cristian introdujo son aquellas que en otras instancias tiene que regalar precisamente por ser demasiado raras o, quizá, muy conocidamente mapuches.

Algunos de los “bocadillos fríos” con una clara influencia mapuche son la “Variedad de panes preparados con harina tostada acompañados de Merkén mapuche”, el “Caritún servido en Tostadas de Pan Blanco”, las “Mini sopaipillas acompañadas con un pebre de mote” o el “Clásico pebre de tomate, acompañado de Tortillas al Rescoldo”.

Analicemos brevemente el primer bocado: “Variedad de panes preparados con harina tostada acompañados de Merkén mapuche”. Se incorpora, por primera vez, la harina tostada que, sin ser una especificidad de los mapuche, es un elemento importante de su cocina. Con ella se hacen sopas y las sopas o caldos (en madungún korru) representan, entre los mapuche, *la comida*. Aunque durante una jornada se consuman diversos alimentos, el *haber comido* depende de haber consumido sopa al medio día o por la noche, como único plato o como el primero de una sucesión. Con harina tostada se hacen también “pavitos” o “ulpo” (leche con harina tostada que toman los niños y niñas antes de ir a la escuela) y “chupilca”, vino con harina tostada, una bebida asociada a los hombres trabajadores. Marin Vivado (1997) da cuenta de varias otras preparaciones mapuche que incorporan la harina tostada como el chercán (harina tostada con agua caliente), el murquenco (harina tostada con agua fría) y el cocho (harina tostada cocina en leche con azúcar). Sin embargo, ninguno de los varios tipos de pan que hacen y comen los mapuche – sopaipillas, tortillas al rescoldo, catutos, semitas, milcaos – se hacen con harina tostada<sup>90</sup>. Hacer panes con harina tostada y que ninguno de ellos corresponda a los panes que los mapuche cuentan dentro de su tradición es el gesto vanguardista en el bocado que analizamos, sin embargo, vuelve a *tradicionalizarse* por efecto del “merkén mapuche” que acompaña a los panes.

En el segundo bocado “Caritún servido en Tostadas de Pan Blanco” se utiliza un pan que no representa un pan *étnico* para combinarlo con el caritún,<sup>91</sup> que es una

---

<sup>90</sup> Los chapaleles y milcaos son de papa. Para la masa de la semitas, la tortilla y las sopaipillas se utiliza harina de trigo cruda. Los catutos son panecillo de trigo sancochado.

<sup>91</sup> Cristian hace el caritún con hígado de caballo, también puede hacerse con hígado de cordero o vacuno. Al hígado se le quita la tela que lo cubre y luego puede cortarse en cuadritos o golpearse hasta que se

especificidad de la cocina mapuche y una de las pocas preparaciones que ha alcanzado públicamente ese status apareciendo en recetarios de cocina mapuche y en material de difusión de la alimentación indígena en Chile publicados por el gobierno.

Las “Mini sopaipillas acompañadas con pebre de mote” son similares que las que en NH acompañaban al Charquicán Bicentenario aunque con la sutil diferencia de que en éste último el pebre era de quínoa. Un pebre común es la mezcla de cebollas, cilantro picado y, a veces, tomate, aliñado con ají, aceite, sal y vinagre o limón. Al agregar a esta base un poco de quínoa o un poco de mote el pebre toma el nombre de uno u otro ingrediente y adquiere un carácter *étnico* que lo diferencia del pebre a secas, preparación que aparentemente es desmarcada pero tradicional. Las sopaipillas – comúnmente de un tamaño bastante mayor al presentado por Cristian – no son una preparación ni exclusivamente mapuche, ni exclusivamente sureña. La diferencia entre una sopaipilla santiaguina y una del sur es que las primeras incorporan en la masa además de harina, sal y agua, zapallo (calabaza) adquiriendo una tonalidad anaranjada por dentro y marrón claro por fuera. Las del sur, en cambio, son blanquecinas por dentro. Las mini sopaipillas que preparó Cristian no incluían zapallo. Estas sopaipillas sureñas, al igual que las tortillas al rescoldo, son dos tipos de panes que además de distinguir entre el sur y el centro, transitan por la delgada línea que divide, en La Araucanía, a los mapuche de los campesinos. En este sentido, aunque la ausencia del zapallo marca la idea de sur y ruralidad, su uso como marcador “étnico mapuche” es ambiguo porque las sopaipillas pueden asociarse tanto a los mapuche como a los campesinos que no se identifican como tal.

En la zona de Carilafquén las sopaipillas y las tortillas al rescoldo son nombradas a veces como panes “mapuches” y a veces como panes “campesinos”. Los habitantes del sector que no se dicen mapuches prefieren casi siempre estimar que ambas son un producto campesino sin importar si esos campesinos son o no mapuches. Las personas mapuche, en cambio, suelen contar ambos panes como parte de su tradición, aun sabiendo que su consumo es compartido por mapuches y no mapuches. En contextos turísticos ambos panes son mostrados y vendidos por los mapuche, son parte de la oferta del “etnoturismo”. En la comunidad Llaguepulli a orillas del lago Budi participé en un “taller gastronómico” dictado por dos mujeres de la comunidad. El objetivo del taller era preparar platillos mapuche, entre ellos, tres tipos de pan: tortilla al rescoldo, semitas y milcaos. Las sopaipillas no formaron parte del menú, pero

---

muela un poco. Se cuece en limón y se aliña con cilantro y sal. Ibacache (1991) llama “caretun” a la misma preparación.

estaban consideradas en los desayunos que se ofrecen a los visitantes. En las rucas turísticas, las ferias de artesanía y los centros culturales mapuche de la zona de mayor afluencia turística en la región – alrededor de los lagos Calafquén y Villarrica - las tortillas y sopaipillas son el pan de cada día.

La doble pertenencia de ambos panes, a la tradición campesina y la tradición mapuche, facilita que en ellos coincidan los contenidos que Cristian espera transmitir en este tipo de cócteles. Ellos no solamente consiguen evocar al mismo tiempo la comida campesina, la ruralidad y la comida mapuche, sino que evocan el espacio donde los grupos – campesinos no mapuche y campesinos mapuche – comparten determinados elementos culturales que, por lo tanto, no sirven para trazar una divisoria. Evocan de algún modo una integración o un conjunto que Cristian recoge bajo el nombre “chilena”.

Entre los bocadillos calientes del cóctel étnico hay dos sopas, una es un “Caldo de Quínoa y Verduritas, servido en taza” y la otra, “Tacitas rellenas con estofado espeso de Gallina y Quínoa”. Ya hemos comentado el sentido de las sopas entre los mapuche, sólo agregaré que ni en mis observaciones, ni en etnografías y recetarios de cocina mapuche que he revisado se describen sopas que incorporen quínoa. Por último, se ofrecieron “Brochetas de Lomo de equino al chascú”. Reaparece la carne de caballo, fresca esta vez, y acompañada por una hierba, el chascú<sup>92</sup>, bastante común en la Cocina Chilena Renovada porque sin ser endógena es la alternativa nacional y rural del tomillo.

En sus cócteles, se llamen étnico o no, Cristian Morales incorpora más ingredientes *indígenas* y preparaciones específicas de la cocina mapuche, como el caritún y los catutos (reconvertidos en masas delgadas y crujientes), que sus colegas de Santiago. Además, explicita su “inspiración” utilizando la palabra mapuche en las descripciones de los bocados. No hace falta dar una vuelta demasiado larga para observar dónde radica la parte mapuche de sus preparaciones, como sí ocurre con las creaciones de otros cocineros renovadores, ni para notar cómo se va acentuando, desde Alan Kallens a Cristian pasando por Guillermo Rodríguez, el peso de los ingredientes mapuche en la Cocina Chilena de Vanguardia. Desde el énfasis en la reinterpretación de recetas de cocina chilena tradicional y la sutil incorporación de productos *indígenas* que se ofrece en NH Santiago, avanzamos hacia la creatividad volcada a la

---

<sup>92</sup> *Satureja hortensis*

combinación de un gran número de productos *indígenas* y “regionales” en el *Bristol*. Vimos que esta combinación busca destacar ambas categorías de productos para valorarlos y que, al mismo tiempo, aspira a no repetir ningún plato de la cocina tradicional para representar Chile de una manera más ajustada a los tiempos. Acabamos en Cristian y sus “cócteles étnicos” que transparentan la posibilidad de que la Cocina Chilena Renovada o de Vanguardia represente a los ojos de los comensales la comida “étnica mapuche” o, al menos, “lo étnico”. Los cócteles de Cristian son la versión de la renovación que más se aleja de la cocina chilena tradicional y de la alta cocina influenciada por Francia.

De alguna manera estos cócteles marcan el límite de la Cocina Chilena Renovada porque no existe un modelo todavía más cercano a los pueblos indígenas al interior de este estilo gastronómico ni en la alta cocina. Más allá del “cóctel étnico” existe la reproducción calcada de platos indígenas por cocineros profesionales y el intento de hacer platos que sólo incorporen alimentos no introducidos. Pero se trata de experiencias orientadas a la exposición en muestras gastronómicas que no tienen, como la cocina chilena renovada, una orientación comercial, y no comparten su criterio fundamental: trabajar sobre la cocina chilena y sus variaciones regionales incorporando ingredientes indígenas para hacerla al mismo tiempo más competitiva y más representativa. No es el objetivo de la renovación replicar platos indígenas.

Más allá de los cócteles étnicos están los “cócteles mapuche e interculturales”, pero ellos no es patrimonio de cocineros profesionales, ni forman parte de la alta cocina en Chile. Estos cócteles son el fruto del trabajo de cocineras mapuche que, aunque relacionado con el éxito de la cocina chilena renovada y con el proceso general de valorización, corresponden a un nuevo fenómeno que desarrollaremos después de profundizar en los sentidos de la Cocina Chilena Renovada.

## CAPITULO II Nueva presencia Mapuche

A lo largo de este capítulo analizaremos la Cocina Chilena Renovada considerándola como un todo. Dejaremos aparte las distinciones entre las tres corrientes descritas en el capítulo anterior, para concentrarnos en la renovación en tanto discurso público sobre la cocina chilena y la chilenidad. Comenzaré discutiendo brevemente la relación entre la cocina chilena renovada –a veces llamada nueva cocina chilena – y otros movimientos gastronómicos. A partir de ello intentaré establecer cuál es la característica más destacada de la renovación y levantar los lineamientos que nos guiarán en los apartados centrales de este segundo capítulo.

En los 90` la renovación aparece en el panorama gastronómico chileno como un estilo doblemente innovador. Por una parte vuelve la mirada hacia adentro (y hacia abajo y hacia atrás) para encontrar ahí las “raíces” y “tradiciones” de cuyo “rescate” depende el resurgimiento de la cocina chilena o el comienzo de una “alta cocina chilena”<sup>93</sup>. Por otra parte, se ajusta a unas normas estéticas hegemónicas en la alta cocina internacional y se sirve de técnicas y tecnologías nuevas en el contexto nacional. Este segundo aspecto, aunque menos presente en el discurso público de los cocineros que suele centrarse en los viajes y la investigación, es sin embargo central en la medida que determina cómo se tratará lo rescatado o cómo se trabajará con los nuevos productos y preparaciones. Los elementos que serán incorporados en platos de alta cocina – como el mote, la quínoa, el merkén, los changles - y las preparaciones que pasarán a formar parte de la alta cocina - como el charquicán o el mote con huesillos - al mismo tiempo que son construidos como elementos “propios”, tradicionales y autóctonos son tratados como materias primas que deben ser transformadas en las cocinas de cada profesional hasta conseguir que respondan a ciertos parámetros internacionales de buen gusto. La composición de cada plato, la combinación de los ingredientes, el orden de los menú responde también a aquello que los cocineros estiman imperativos de la alta cocina internacional.

Es por oposición a un canon estético relativo a la alta cocina internacional que se describe la cocina chilena tradicional como “pesada”, “grasa”, “rústica” y “repetitiva”, como un modelo insostenible del que apartarse apostando por la “ligereza”, la “frescura” y, ante todo, por la “creatividad”. Esta orientación gastronómica sumada a la

---

<sup>93</sup> El concepto “alta cocina chilena” es utilizado tanto por los cocineros, como por destacados cronistas gastronómicos, como Soledad Martínez, cronista del diario *El Mercurio*, para referirse a lo que hemos venido nombrando como Cocina Chilena Renovada o Cocina Chilena de Vanguardia.

pretensión refundadora y rescatista de la renovación quizá influyó en que tempranamente se la conociera como “Nueva Cocina Chilena”. Actualmente los nombres “renovada” o “de vanguardia” son más comunes y los cocineros los prefieren, pero el apelativo “nueva” todavía se le otorga. A través de este nombre algunos cronistas gastronómicos han intentado vincular la corriente renovadora chilena con la Nouvelle Cuisine francesa:

“Por lo demás está *nueva cocina chilena* que se está poniendo en boga no es tal, porque ella significa únicamente la recuperación de tiempo, de todo aquel lapso en que nosotros estuvimos estancados sin adelantar, que es a la postre lo que estamos haciendo ahora después de 25 años desde que se comenzó en Francia con esta modalidad” (Eyzaguirre 1986:125).

Desde esta lectura evolucionista de la gastronomía, la Cocina Chilena Renovada aparece como una copia tardía de un modelo adecuado, que no tiene nada de novedosa en sí misma sino la única gracia de avanzar en el tiempo. Ivanovic (2004) también lee la renovación de la cocina chilena a la luz de los cambios que introdujo en la restauración el movimiento de la Nouvelle Cuisine. Y es que en la medida que la cocina chilena renovada intenta ajustarse al canon gastronómico internacional no puede sino recoger varias de las innovaciones que durante los 70` introdujo la nueva cocina francesa. Así, varias de las características de la cocina chilena renovada - como la reducción de los tiempos de cocción, la utilización de productos frescos y de estación, la opción por resaltar los sabores y aligerar las salsas, la utilización de nuevas técnicas como parte del proceso creativo, la creatividad como primera guía de la acción - pueden fácilmente asociarse a las innovaciones de la Nouvelle Cuisine definidas por Gault y Millau en 1973.

Incluso en lo que corresponde al rescate puede establecerse una relación entre ambos movimientos. Una de las formas que toma la innovación en la Nouvelle Cuisine es buscar la inspiración en “platos olvidados” y “volcarse en la rehabilitación de las cosas sencillas” (Fischler 1995: 240 – 241), de ahí que surgiera una “nouvelle cuisine de terruño”, inspirada en las cocinas regionales populares, y orientada a aprovechar los productos que pone a disposición el nicho ecológico (Neirinck y Poulain 2001: 130). La retórica del olvido, la inspiración, la sencillez, las regiones y los productos locales que puso en juego la Nouvelle Cuisine, están también presentes en el discurso de los cocineros renovadores. Pero el movimiento francés también buscó innovar a través del “exotismo”. Fischler relaciona esa búsqueda con la influencia del modo de cocción chino y la incorporación de ingredientes traídos de tierras lejanas (1995:240), mientras que Drouard lo asocia a la inspiración alemana y china de algunos platos, y la influencia japonesa en la decoración y estética de los platos (2004:121). ¿Dónde está

el *exotismo* en la Cocina Chilena Renovada?, ¿qué es lo *exótico* del “trigo mote al mascarpone, el elemento considerado *propio* o el *extranjero*?, ¿es posible asegurar con certeza que el trigo mote no proviene de tierras lejanas y desconocidas?

Si recordamos un momento los cócteles de “raro” y “conocido” de prepara Cristian Morales, veremos que en ellos todos los elementos “raros” (no diremos todavía exóticos) corresponden a ingredientes *indígenas* que al mismo tiempo son “propios”, mientras que lo conocido puede ser elementos extranjeros que no confieren “rareza” a la preparación. Siguiendo esta lógica podríamos plantear que en el trigo mote al mascarpone la innovación viene dada por la mezcla, pero principalmente por la presencia del trigo mote. A diferencia de la Nouvelle Cuisine que se abre a la influencia de un exotismo representado por un “otro externo”, la renovación se sirve de elementos “raros” asociados a un “otro interno”, la mayoría de las veces mapuche, pero también aymará y rapa nui, todas categorías alterizadas al interior de la nación.

La importancia del componente indígena en la definición de la cocina nacional, el modo particular en que se reintroducen en la historia nacional las categorías étnicas y el valor otorgado a lo indígena, es lo que la cocina chilena renovada tiene de nueva y lo que tiende a distanciarla de las nuevas cocinas nacidas en Europa.

Pensemos, por ejemplo, en la nueva cocina vasca. Leizaola (2006) ha descrito este estilo como una corriente basada en la combinación de comidas tradicionales y la sofisticación de la alta cocina, que ha convocado a toda una generación de cocineros vascos bajo el objetivo de acoplar identidad y comida a través de un discurso al mismo tiempo tradicionalista y proyectado hacia el futuro. Asimismo indica que la gastronomía vasca en general y la nueva cocina vasca en particular han sido fomentadas desde el discurso nacionalista, enfatizando las ideas de patrimonio, pasado (“raíces tradicionales”) e innovación. En este sentido la autora considera que la gastronomía, en el país vasco, se ha convertido en una metáfora del devenir nación (2006:82). Al comparar el caso vasco con el chileno encontraremos, sin duda, similitudes. La renovación de la cocina chilena es un proyecto que aspira a metaforizar la nación y lo hace articulando de un modo “innovador” unos elementos que los cocineros consideran “tradicionales”, “indígenas” y “locales” para desarrollar una gastronomía al mismo tiempo “propia”, “con identidad” y digna de ser presentada internacionalmente.

Sin embargo, la pregunta por dónde y en quiénes se localiza la tradición establece una diferencia entre ambos casos. Mientras la nueva cocina vasca se sirve de unas

“raíces” que se presumen vascas para establecer una continuidad histórica entre el pasado y el presente de una nación (la vasca), la cocina chilena renovada asocia las “raíces” a pueblos indígenas (que a su vez, según ciertos discursos, se conciben a sí mismos como naciones) que se entienden como el pasado común o aglutinante del Estado nacional. En otras palabras, mientras que la nueva cocina vasca parece basarse en la continuidad histórica de la *mismidad*, la chilena se basa en la *historia y territorio común* de *pueblos diferentes* algunos de los cuales dotan de elementos “raros”, “tradicionales” y al mismo tiempo innovadores a la cocina nacional.

Algo parecido podemos indicar en relación a la Nouvelle Cuisine de terruño. El surgimiento de esta vertiente parece relacionarse con la idealización de la ruralidad y, por lo tanto, con una determinada imagen del paisaje y el campesinado. De este modo la inspiración de los cocineros está sujeta a un medio específico – la ruralidad- y una categoría social- el campesinado. Sin embargo, esta categoría, aun cuando se le adjudiquen determinados contenidos *culturales* específicos no representa un *grupo culturalmente diferente* al interior de la nación francesa. En el caso chileno, en cambio, la ruralidad está actualmente asociada por una parte al campesinado que no constituye un otro interno y a los indígenas que se conciben como otros internos, es decir como pueblos o grupos diferentes de la mayoría sociológica del Estado nación.

Siendo el objetivo del proyecto renovador representar un país *diverso* y diferenciarse de otros estilos gastronómicos nacionales e internacionales, y siendo el medio para alcanzar ese objetivo incorporar elementos *indígenas* en la cocina chilena, entonces los pueblos en que descansan las “raíces” o elementos a incorporar deben ser idealmente “Otros pueblos”. Es porque son “Otros” que sus productos y recetas merecen ser valoradas e integradas al imaginario de lo nacional. En este sentido la *otredad étnica* aparece como un valor a ser destacado y buscado o, más bien, producido y reproducido por la Cocina Chilena Renovada.

La comparación de este estilo de restauración con la Nouvelle Cuisine y otras nuevas cocinas, conduce al tipo de argumento que acabo de ofrecer, es decir, a considerar la presencia indígena *en tanto diferencia* como el elemento que nos permite distinguir entre ambos conjuntos. Pero aun siendo esto cierto no significa que la presencia indígena sea una especificidad de la Cocina Chilena Renovada. En el contexto latinoamericano encontramos estilos gastronómicos similares, que anuncian la posibilidad de que el rescate de productos y preparaciones consideradas tradicionales, indígenas y locales, responda a procesos de carácter regional.

En los años 80` Bernardo Roca Rey y Luis la Rosa crean en Perú la “Cocina novo andina”. Ambos, según un artículo del diario *El Mercurio*, sostienen que “la cocina del Perú, antes que aferrarse simplemente a las recetas tradicionales, debe recuperar productos autóctonos y estilos culinarios propios combinándolos con el uso de técnicas modernas y formas de presentación más sofisticadas”<sup>94</sup>. A Roca Rey se le ha adjudicado la creación del “quinotto” o risotto de quínoa, un plato que la Cocina Chilena Renovada ha incorporado en su repertorio. Otros platos de cocina novo andina que enfatizan ingredientes endógenos y asociados al pueblo aymará son el “taboule de quínoa”, “calapurca<sup>95</sup> de yuca y papa seca”, “cuy en salsa de ostión” y “estofado de alpaca”. La calapurca también se ofrece en *El Señorío de Sulco*. Según informa la página web de este restaurante, su dueña, Isabel Álvarez, “recorrió el interior del Perú, y comprobó lo grande que era y podía ser su cocina. En los parajes y pueblitos más alejados, compartió con su gente la generosidad y sabiduría que albergan los sabores milenarios del Perú; la extraordinaria variedad de insumos desconocidos y poco valorados por la gran mayoría de los peruanos”<sup>96</sup>. La presentación del restaurante destaca su vocación regionalista y de recuperación de “insumos”, dos aspectos también muy presentes en la trabajo de los cocineros renovadores chilenos que llaman “productos” a lo que aquí se nombra como “insumos”. Pero además la recuperación de *El señorío* no solamente pasa por lo territorial, es decir, por incluir platos e insumos “regionales”, también hacen una recuperación en el tiempo, por ejemplo a través de la “huatia sulcana” un plato “de origen prehispánico recuperado por El Señorío de Sulco”<sup>97</sup>.

Al interior de lo que podríamos llamar *corriente gastronómica latinoamericana basada en la recuperación y el rescate*, encontramos las mismas tendencias que observamos en el capítulo anterior respecto de la Cocina Chilena Renovada. Así, del lado de la incorporación a la alta cocina de “platos típicos” reelaborados, similar al trabajo de Allan Kelles en NH Santiago, podríamos ubicar la propuesta de Gastón Acurio y Astrid Gutsche. En los ocho restaurantes que actualmente tienen en Latinoamérica y España ofrecen varios platos peruanos “tradicionales” entre ellos papas huancaínas, tamales,

---

<sup>94</sup><http://www.edicionesespeciales.elmercurio.com/destacadas/detalle/index.asp?idnoticia=0126072008021X0090055&idcuerpo=631> (Consultado 17/09/12)

<sup>95</sup> La calapurca es un guiso que se cuece incorporando dentro de la olla piedras calientes.

<sup>96</sup><http://www.senoriodesulco.com/index2.php?seccion=nosotros&idsub=145&titulo=historia-y-filosofia> (Consultado 17/09/12)

<sup>97</sup> [http://www.senoriodesulco.com/index2.php?seccion=detalle\\_seccion\\_carta&id=13&nombre=los-recomendados](http://www.senoriodesulco.com/index2.php?seccion=detalle_seccion_carta&id=13&nombre=los-recomendados) (Consultado 17/09/12)

causas, ají de gallina, anticuchos, chupes y picantes<sup>98</sup>. Mientras que del lado de la recuperación de productos o ingredientes para su posterior incorporación en platos “de autor” –parecido al trabajo de Rodríguez, Cristian y Manríquez – encontramos al cocinero brasileño Alex Atala que en su restaurante D.O.M de Sao Paulo intenta “valorar los ingredientes brasileños y las culturas regionales”<sup>99</sup> creando un menú donde conviven la mandioca, las hierbas amazónicas, el queso de minas gerais y la tapioca, con anchoas del mar cantábrico y queso parmesano.

Para determinar que la presencia de preparaciones y productos indígenas no es una especificidad de la Cocina Chilena Renovada, además de la comparación con otras corrientes gastronómicas latinoamericanas, podemos servirnos de otros discursos sobre la cocina chilena. Sobre todo en los discursos de carácter histórico que pretenden dar cuenta de esta cocina está muy presente el “aporte indígena”, como también lo está en los estudios antropológicos sobre la materia y en el discurso de los cronistas gastronómicos.

Veremos en profundidad en el siguiente apartado cómo han sido integrados los mapuche en la historia de la cocina chilena, pero antes quiero recalcar que no es simplemente la *presencia indígena* lo que determina que la Cocina Chilena Renovada marque un punto de quiebre con lo que había antes de ella. La distancia entre el proyecto renovador y los discursos que lo preceden está dada más bien por el estatus que los indígenas ocupan en el discurso y la práctica gastronómica, así como por las formas a través de las cuales la renovación consigue movilizar a los indígenas hasta ese nuevo estatus. En este sentido avanzaremos considerando que la cocina chilena renovada se basa, en parte, en un *proceso de producción de la otredad que implica superponer unas categorías (étnico – raciales) a otras (de clase), visibilizar estas categorías y caracterizarlas de un modo tal que logren ser lo que se espera de ellas: tradicionales y autóctonas*. Asimismo entenderemos que este proceso opera sobre la cocina chilena en su conjunto a modo de corrección, para crear una versión “alta” de ella que sin embargo pretende, como hemos indicado, superarla en representatividad.

Abordaremos a lo largo de este capítulo en primer lugar el devenir histórico de los mapuche en el discurso sobre la cocina chilena, ello nos servirá de telón de fondo para poder apreciar el proceso de construcción de la otredad que conlleva la Cocina

---

<sup>98</sup> Ver: <http://www.astridygaston.com>

<sup>99</sup> [http://www.domrestaurante.com.br/flash\\_i.html](http://www.domrestaurante.com.br/flash_i.html) (Consultado 2/10/2009) El contenido de la página web ha cambiado, pero la dirección y el tipo de discurso en favor de los ingredientes nacionales y regionales son los mismos.

Chilena Renovada, y finalmente analizaremos este estilo gastronómico y sus implicancias a la luz del contexto histórico – político chileno que es su condición de posibilidad.

## II.1 Mapuches en la cocina chilena

La discusión sobre los orígenes y la historia de la cocina chilena se ha incrementado notablemente durante los últimos diez años, generándose un espacio de opinión y debate del que participan antropólogos/as, historiadores/as, periodistas, cronistas gastronómicos, cocineros y cocineras. El Estado, a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), también se ha involucrado en esta discusión intentando, entre otras cosas, definir el patrimonio alimentario nacional. En este contexto no se pone en duda que la cocina chilena posee un componente indígena, al contrario, éste parece ser uno de los principales acuerdos a partir del cual se abren distintas líneas de interpretación respecto de la importancia, la calidad y el devenir histórico de ese componente que suele asociarse más a los mapuche que a cualquier otro pueblo.

Esta discusión –donde los cocineros renovadores, especialmente los agrupados en Les Toques Blanches, juegan un papel importante gracias a su presencia en los medios y sus vínculos institucionales- tiene un único referente histórico: *Apuntes para la historia de la cocina chilena* del historiador Eugenio Pereira Salas, publicado por primera vez en 1943 y aumentado y corregido en 1977. Este libro se ha convertido en una lectura obligada entre los investigadores que, desde la academia, se han interesado por la alimentación y la cocina en Chile; ha cobrado relevancia entre los críticos y cronistas gastronómicos que buscan enfatizar en su trabajo la contextualización histórica y social de platos y bebidas; y se ha popularizado también entre los cocineros, sobretodo entre los que además de trabajar en restauración se dedican a la docencia<sup>100</sup>. Los *Apuntes* son actualmente la obra más recurrida para

---

<sup>100</sup> En lo que respecta al status, roles y formación de los cocineros encontramos un nuevo aspecto comparable con el contexto del surgimiento de la Nouvelle Cuisine. Fischler (1990) y Drouard (2004) en sus estudios respecto a ese movimiento gastronómico han sostenido que “la emancipación de los cocineros” es una variable concomitante en el cambio que operó en el ámbito gastronómico francés durante los años 70’. Dicha emancipación se materializó en que los cocineros dejaran de ser empleados para comenzar a ser “dueños” de sus propios restaurantes y prontamente “empresarios”. En el caso chileno este proceso de cambio de status de los cocineros, que coincide con la emergencia de la cocina chilena renovada, se ha acompañado de una importante presencia de los cocineros en los medios de comunicación, sobretodo en la televisión, donde no sólo son requeridos para cocinar, sino también como conocedores de la historia y la cultura alimentaria nacional. La idea de que los cocineros y cocineras deben ser profesionales capaces de comprender lo que de social y cultural tiene la alimentación se ha manifestado así mismo en las mallas curriculares de las universidades e institutos que ofrecen la carrera de gastronomía. El instituto Culinary incluye un curso de “alimentación y cultura”, mientras que la Universidad Santo Tomás incorpora contenidos históricos en los cursos de cocina chilena. Por su parte los cocineros de LTB que dirigen el Instituto INACAP cuentan entre sus actividades la investigación y grupos de discusión sobre lecturas realizadas.

sostener la presencia indígena en la cocina chilena, para caracterizar esta cocina a lo largo del tiempo, para distinguir entre una cocina más “rústica” nacida de la conjunción entre españoles e indígenas, y una cocina más “refinada” de influencia francesa, para asociar ciertos alimentos y preparaciones a clases sociales, y para determinar la antigüedad de platos como el charquicán o el valdiviano. Así, los *Apuntes* constituyen, de alguna manera, la historia oficial de la cocina chilena y el telón de fondo de los debates en torno a ella. Esta obra representa además una parte del pensamiento sobre lo nacional de mediados del siglo XX y, en ese sentido, nos informa respecto de qué se consideraba “lo chileno”, cómo se había formado esa chilenidad y qué elementos de ese conjunto se definían como “regionales”, “campesinos”, “indígenas”, “burgueses” y “aristócratas”.

La relevancia que han cobrado los *Apuntes para la historia de la cocina chilena* no ha significado, sin embargo, que se acepte sin reparo la totalidad del relato y de las categorías que presenta Pereira. Al contrario, algunos de los argumentos que hoy animan el debate sobre la cocina chilena, lejos de intentar ser una continuidad del trabajo del historiador, destacan otras categorías y relaciones como fundamento de lo nacional. El devenir de los pueblos indígenas en la historia de la cocina chilena es un punto donde se aprecia un contraste notable entre el discurso de Pereira y el de algunos participantes del debate actual, entre ellos y de manera destacada, los cocineros renovadores. Utilizaré, entonces, como referencia los *Apuntes para la historia de la cocina chilena* de Pereira Salas para observar el cambio en los discursos, específicamente de qué manera la renovación ha trabajado para dotar de nuevo estatus a los productos *étnicos*, para luego observar los efectos de esta concepción en la cocina chilena en tanto expresión de la nación.

### *II.1.1 De los frutos aborígenes a las clases populares. Una lectura de los Apuntes para la historia de la cocina chilena.*

Los *Apuntes para la historia de la cocina chilena* fueron publicados por primera vez en 1943 en el Boletín de Educación Física de la Universidad de Chile y ese mismo año se publicó una edición en formato de libro. Ambas ediciones, que comparten el mismo texto, abarcan la historia de la cocina chilena desde la conquista hasta la década de 1860. En 1977 la editorial universitaria lanzó una tercera edición aumentada -contaba con 72 páginas más que el libro anterior- que aborda desde la “cocina hispano – aborígen” a la “Belle Époque gastronómica” (Sciolla 2007). La última edición, del 2007, estuvo a cargo de Rosario Valdés Chadwick y reproduce cabalmente los contenidos de la edición de los años 70`, es decir, los seis capítulos centrales de los *Apuntes*, 11

fotografías de menús de fines del siglo XIX y comienzos del XX, unas “Noticias Bibliográficas sobre Urbanidad”, un “Listín Bibliográfico sobre la Cocina Chilena hasta 1977” y 128 notas bibliográficas (esta vez dispuestas como pie de página). Además, esta nueva edición, incorpora una introducción y dos prólogos, el primero firmado por Ruperto de Nola, seudónimo de Augusto Merino, cronista gastronómico del diario *El Mercurio*, y el segundo por Carolina Sciolla, historiadora. Hacia el final del libro se presenta un “glosario onomástico”, un “glosario gastronómico” y un “índice temático”. Esta es la única edición que he consultado y por lo tanto lo que sigue estará referido a ella.

*Apuntes para la historia de la cocina chilena* comienza con un capítulo dedicado a la “cocina hispano-aborígen” donde encontramos la definición de cocina chilena que se desarrollará y fundamentará a lo largo del libro. En este mismo capítulo se encuentran también casi la totalidad de referencias a los “aborígenes”. La cocina chilena es definida como

“el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada ‘cocina criolla’. Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y por último, la influencia extranjera, en especial, la influencia de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia<sup>101</sup>” (2007:40).

Esta definición, que enfatiza la unidad de la cocina chilena en la medida que ella es producto de una fusión de elementos, anuncia lo que será una constante a lo largo de la obra: considerar exclusivamente aquello fusionado como parte de la cocina chilena. Esta idea, que remite a un modo de entender el mestizaje y la chilenidad como mestiza, determina que la presencia de los indígenas en los *Apuntes* se mantenga siempre ligada a su contribución en la conformación de la chilenidad y, por lo tanto, no se desarrolla ninguna indagación respecto a la cocina de algún pueblo indígena. Dicha contribución, en tanto, quedará circunscrita a “las materias primas”. De este modo Pereira relaciona a los indígenas con la cocina chilena exclusivamente a través de los ingredientes o “productos”, una tendencia que, como vimos en el capítulo anterior, está presente en la *Cocina Chilena Renovada* en toda su extensión aunque más específicamente en el trabajo que desarrollan Les Toques Blanches y Guillermo Rodríguez.

---

<sup>101</sup> La llamada “influencia extranjera” se sitúa aproximadamente a principios del siglo XIX y suele relacionarse con el refinamiento de una cocina que en principio fue la mezcla de la “tradición indígena” y la “herencia española”.

Sin embargo, el discurso de la renovación, así como el de otros actores que participan del debate actual sobre la cocina chilena, ampliará los posibles “aportes” indígenas, por ejemplo asociando el charquicán y el valdiviano con los mapuche o utilizando el mote, el caritún y los catutos como preparaciones mapuche que merecen ser integradas en la alta cocina. En este sentido la delimitación del “aporte” indígena constituye una de las principales divergencias entre el discurso que ofrece Pereira a mediados del siglo XX y el discurso hegemónico de hoy en día.

A partir de la definición inicial que acabamos de presentar, Pereira avanzará dando cuenta de distintas “etapas” de la cocina chilena. Establecerá que la colonia es el momento fundante de lo nacional, lo cuál significa que en su relato la chilenidad no tiene data prehispánica. Así, la “primera etapa de la historia gastronómica chilena” comienza en 1541 año en que Pedro de Valdivia funda la ciudad de Santiago del Nuevo Extremo, actual capital del país. Con las huestes del conquistador, dice Pereira,

“venían las bases de la alimentación, que estuvieron a punto de desaparecer en la violenta arremetida del cacique Michimalongo contra la recién fundada capital de Santiago del Nuevo Extremo. Gracias al heroísmo de Inés de Suárez se pudieron librar: ‘dos porquezuelos y un cochinitillo y una polla y un pollo y hasta dos almuerzas de trigo’, troncos genealógicos de la cocina chilena” (2007:41)

Diremos, entonces, que el comienzo de la cocina chilena coincide con el comienzo de la guerra que durante siglos enfrentaría a españoles y mapuches. La guerra, sin embargo, no es mencionada sino veladamente por Pereira a través de las figuras de Michimalongo y Quilalebo (dos caciques mapuche y únicos indígenas que aparecen nombrados en los *Apuntes*) que son relevantes en el marco de la guerra; y a través de la mención a las españolas cautivas, las esclavas y esclavos indígenas, todos actores que dan cuenta de un contexto que permanece silenciado.

La mención a caciques, esclavos y “aborígenes” en general tiene una particularidad interesante: ninguno de ellos es asociado explícitamente al pueblo mapuche ni a ningún otro pueblo. De este modo el tercio de “tradición indígena” que corre por las venas de la cocina chilena no tiene en los *Apuntes* un nombre propio. No se explicita cuál fue el aporte de cada uno de los pueblos que habitaban el actual territorio nacional y el único que se nombra una vez asociado al pehuén o piñón (fruto de la araucaria<sup>102</sup>) es el mapuche. El término “aborígenes” elimina toda diferenciación interna aun cuando para la época en que escribe Pereira ya existían libros de etnohistoria que daban cuenta de una variedad poblacional indígena clasificada bajo

---

<sup>102</sup> *Araucaria araucana*

distintos nombres.<sup>103</sup> Por otro lado, las mínimas descripciones de los “aborígenes” o “indígenas” los hacen parecer como un grupo homogéneo (como también parecen homogéneos “los conquistadores” o “los españoles”) siendo la única distinción entre ellos su ubicación geográfica: “nativos del norte” o “nativos del sur”.

Llama todavía más la atención que habiendo definido el *Chile central colonial* (Santiago 1541) como el lugar y tiempo de origen de la cocina chilena, y habiendo establecido la fusión como el hito principal, Pereira no aluda a los araucanos o mapuche sino someramente. En las definiciones de la chilenidad o de “lo criollo” anteriores a Pereira el mestizaje entre mapuche y españoles fue uno de los tropos discursivos más relevantes. Este proceso, que se habría dado desde el comienzo de la colonia en el Chile central, fue elevado a la categoría de cuna de la chilenidad por el pensamiento nacionalista chileno de principios del siglo XX que visibiliza a los mapuche- y solamente a los mapuche- como el lado indio del mestizaje. Como anticipamos en la introducción, Francisco Antonio Encina en su obra *Nuestra inferioridad económica* publicada por primera vez en 1912 y Nicolás Palacios en *Raza Chilena* publicado en 1904, analizan el devenir y el futuro del país utilizando como principal premisa y variable explicativa el mestizaje inicial entre españoles y mapuches que dio origen a la “raza chilena”, epítome de la nación (Subercaseaux 2007; Montecino 2007). Así, el mito fundacional de la chilenidad reúne a dos “razas” la española de ascendencia “goda” y la mapuche, para conformar una tercera raza, la chilena, que desde el punto de vista de Encina está tensionada por la “disociación de sus caracteres consecuencia del cruzamiento”, pero que es posible de re-educar para el bien del país. Desde el punto de vista de Palacios esta “raza” es totalmente homogénea y estable gracias a la “singular similitud de las almas de nuestros progenitores”, una *raza* que más que educación merece ante todo reconocimiento y protección frente a otras mezclas (Citado en Subercaseaux 2007:51, 87). Las diferencias entre Encina y Palacios respecto de la homogeneidad, estabilidad, virtudes y defectos de la “raza chilena”, se establecen sobre la base de la relación entre la mitad mapuche y la mitad española que conforman la chilenidad y, desde el punto de vista de Subercaseaux (2007), ese imaginario gozó de hegemonía durante las primeras cuatro décadas del siglo XX en Chile.

---

<sup>103</sup> Tomás Guevara había publicado en 1902 *Historia de la civilización de la Araucanía* y en 1929 *Historia de Chile Prehispánico*. Así mismo Luis Thayer Ojeda publicaba en 1919 *Elementos étnicos que han intervenido en la población de Chile*.

En el relato de Pereira el origen de la cocina chilena coincide con el origen de “lo chileno”, hay una referencia algo ambigua a la idea de mestizaje a través del término “fusión” e incluso se indica que la vida doméstica en Santiago se organizó según la “separación social que imperó desde los comienzos de la conquista entre la raza vencedora y la dominada” (2007:45), pero a diferencia de sus antecesores (y sus sucesores como veremos luego) el historiador no llega a indicar explícitamente que la cocina chilena sea el producto del mestizaje mapuche – español. Pereira no se detiene en los indígenas sino para establecer los productos más prontamente adoptados por los españoles, entregar algunas nociones en torno a la sociabilidad colonial y complementar la narración de sucesos donde los indígenas no son protagonistas. Así, después de la mención a la “arremetida” de Michimalongo sólo llegaremos a saber poco más respecto a los indígenas. Sabremos, por ejemplo, que durante la colonia o al menos al comienzo de ésta “la comida era servida por los yanaconas o aborígenes esclavos, que llevaban a la mesa los platos humeantes” (2007:45); que el amasijo del “pan subcinericio, herencia milenaria de la civilización occidental (...) quedó en manos de las mujeres aborígenes, que lo fabricaban en las casas particulares para el consumo familiar y el expendio” (2007:42); que las cocineras indígenas “demostraron su eficiencia” cocinando ciertos guisos (2007:48); y que durante el siglo XVIII “menudean entre las familias, las recetas misteriosas que llevaban los esclavos y los “anzameles” (mozos de cordel)” (2007:71). Pero en los *Apuntes* no se llega a establecer si todos los esclavos eran indígenas o había también esclavos negros, si los esclavos indígenas eran mapuche, si las cocineras indígenas eran mapuche, si las cocineras indígenas eran eficientes preparando guisos que conocían desde antes de la conquista o guisos que surgieron con posterioridad, etc.

En este sentido, diríamos que Pereira desarrolla la hipótesis del “aporte indígena” a la cocina chilena prescindiendo de la pregunta por quiénes son los aborígenes y centrándose en destacar cuáles son los “frutos aborígenes” o lo que es lo mismo “las materias primas”. A través de este abordaje se consigue explicitar que ciertos frutos estaban presentes en América con anterioridad a la conquista, pero no encontramos en los *Apuntes* elementos que permitan acercarnos a los usos y representaciones relacionadas a ellos. Más aún, la mención a los “frutos aborígenes” no implica que ellos fueran consumidos efectivamente por los aborígenes. Los únicos “frutos aborígenes” que son explícitamente asociados a una forma de preparación, al consumo y uso por parte de los indígenas son el “algarrobo” que usaban los “nativos del norte, desde tiempos precolombinos, para preparar una clase de aloja y cierto pan” (2007:43); el “pehuén” “que suministraba a los mapuche una harina grumosa, apta

para tortillas y sopas” (2007:43); y el “luche” con el que “se hacen unos panes grandes que se estiman por gran regalo, tierra adentro, particularmente en Cuyo y Tucumán, porque sirve para muchos géneros de guisados” (2007:49). Sabemos además que la introducción del vino fue problemática porque “producía la embriaguez entre los indígenas” y “los conquistadores bebían sin moderación en los banquetes” (2007:53) y que mientras Pineda y Bascuñán estuvo cautivo entre “los indios” comía “de unos choros y erizos con extremado pescado fresco y en lugar de pan unas rosquillas fritas y buñuelos de miel de abeja que le enviaba la española mujer de su amigo Quilalebo” (2007:53). Estas pequeñas notas dan cuenta de que los indígenas consumían vino y que algunos mapuche (Quilalebo<sup>104</sup>) además de comer choros, erizos y pescados fueron introduciendo en su alimentación preparaciones españolas porque tenían mujeres cautivas.

La presencia de las cautivas españolas entre los mapuche y de esclavas/vos indígenas entre los españoles ha sido analizado mucho más tarde por Montecino como una clave para comprender cómo se formó la cocina chilena, pero también para conocer cómo se han incorporado “determinadas recetas y productos dentro del universo culinario mapuche” (2005:29). El tipo de análisis de Montecino desafía la premisa de Pereira en la medida que los “guisos” preparados por esclavas indígenas en Santiago, o las “recetas misteriosas que llevaban los esclavos” a casas de familias acomodadas podrían leerse como un “aporte indígena” a la cocina chilena que trasciende las materias primas. El historiador, en cambio, presenta un relato que no da cuenta del traspaso de saberes, productos y preparaciones en ambos sentidos, sino que entiende la formación de “lo chileno” como un proceso de adopción progresiva de “frutos aborígenes” y de una serie de preparaciones - de origen ambiguo - por parte de la población española afincada en Santiago. En otras palabras “lo chileno” opera como sinónimo del repertorio alimentario de un grupo específico y homogeneizado bajo las categorías “conquistadores” y “españoles”:

“en las postrimerías del régimen colonial se podía hablar con propiedad de una ‘cocina chilena’, aculturación de la hispánica debido a los dones de la ubérrima tierra americana, de su larga faja oceánica, rica en especies marinas, de su flora y de su fauna” (Pereira 2007:86).

---

<sup>104</sup> Aunque Pereira no se detiene en especificar quién es el cacique Quilalebo, sabemos que se trata de un cacique mapuche puesto que el cronista Pineda y Bascuñán estuvo cautivo entre ellos durante la guerra de Arauco. Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán (1607-1682) fue un escritor y militar español nacido en Chile. En el marco de la guerra de Arauco, específicamente luego de la batalla de Las Cangrejeras, fue tomado prisionero y permaneció entre los mapuche siete meses. *Cautiverio Feliz* narra las experiencias de Pineda y Bascuñán como cautivo ofreciendo una visión de la cotidianeidad y festividades mapuche. El texto, además, constituye una reflexión sobre los regímenes gubernamentales del Chile del siglo XVII.

La centralidad que Pereira Salas otorga al “aporte” español o hispánico a la cocina chilena durante la colonia sumada a un relato basado en la observación de los “españoles”, de sus prácticas y hábitos en relación a la alimentación, conforma un panorama donde pareciera que el grupo denominado “españoles” funciona metonímicamente como “los chilenos” o en otras palabras como la parte que representa al todo y va conformando la “norma desmarcada”<sup>105</sup> que posteriormente se convertirá en la mayoría sociológica del Estado nación (Briones 1998, 2005). Esta opción en el marco de un discurso sobre la nación implica designar al mismo tiempo la otredad, en este caso asociada a los aborígenes o indígenas (Williams 1993). Más adelante el foco de la atención dejarán de ser los “españoles” y la “burguesía afrancesada” aparecerá como la categoría donde observar de manera privilegiada las fusiones sucesivas que van dando cuerpo a la cocina chilena. Sin embargo, este último grupo no operará al modo de los “españoles”, es decir, pretendiendo representar la chilenidad.

De todos modos es durante la época colonial que Pereira sitúa la fusión de los aportes indígena y español, y en relación a ello no deja dudas: la cocina chilena, aun gozando de una triple constitución, es a lo largo de todo su primera etapa “la aculturación de la hispánica” a la tierra chilena.

### Frutos y Preparaciones

En la conformación de la cocina chilena entran en juego una gran cantidad de “frutos aborígenes” que Pereira (2007) va introduciendo en la medida que son adoptados por los españoles, o mencionados en crónicas coloniales sin que necesariamente pasaran a constituir parte de la alimentación de los conquistadores. Así mismo, aparecen variadas preparaciones que acaban por conformar el recetario nacional. Algunos de estos “frutos” y preparaciones han sido posteriormente “rescatados” por la corriente renovadora y han sido significados de un modo diferente al que presentara Pereira a mediados del siglo XX. Para observar el contrapunto me detendré en el modo en que el historiador introduce algunos de estos alimentos y preparaciones, y en su devenir a lo largo del relato.

---

<sup>105</sup> El concepto de “norma desmarcada” describe un resultado de los procesos de alterización. Destaca Alonso (1994) que en la medida que al interior de una comunidad política envolvente se marcan otros internos paralelamente emerge una identidad nacional como norma que permanece desmarcada. En ese sentido Briones (1998) agregará que estas demarcaciones se basan en “mitonimias identificatorias” (el concepto pertenece a Stanley Lieberson) que apuntan a que “sólo un cierto sector de la población pueda representar al conjunto de lo que toma como identidad general” (1998:123). Se trata de una parte que representa al todo y que opera como telón de fondo que destaca la otredad (1998:123 – 124)

Tempranamente, dice Pereira, los vecinos de Santiago comenzaron a aprovechar las “especies vegetales aborígenes”. Entre ellas el “algarrobo” que “había servido a los nativos del norte, desde tiempos precolombinos, para preparar una clase de aloja y cierto pan” (2007:43); el “pehuén” que “suministraba a los mapuche una harina grumosa, apta para tortillas y sopas” (2007:43); el zapallo, la quínoa, y la “trilogía más importante [que] es, sin duda, la de: maíz, papa y fréjol<sup>106</sup>” (2007:44). Entre los productos del mar más rápidamente adoptados destacan el cochayuyo, el luche y el ulte, tres tipos de algas. Las fuentes que el historiador utiliza para corroborar el conocimiento por parte de los españoles de estas algas son crónicas coloniales donde se menciona el modo en que “los indígenas” las recogían y preparaban (2007:48-49). Los “frutos aborígenes” consumidos como postre se presentan divididos en dos categorías: los de “la zona sur”: murtila, avellana, peumo y maque, entre otros; y los “más refinados”: la chirimoya, la lúcuma y la frutilla. Por último aparece la miel de ulmo -hoy utilizada para *enrarecer* el pisco sour<sup>107</sup>-, en tanto sustituto del azúcar, asociada también a la “región sureña”.

En el capítulo llamado *La abundancia barroca criolla*, correspondiente al siglo XVII, Pereira introduce nuevos productos, pero no estarán ubicados bajo la categoría “aborígenes”, sino que serán organizados según si son extranjeros o nacionales. Destaca la presencia del pavo y el chocolate -venidos de México- en los banquetes aristocráticos; y el consumo de mate, yerba del Paraguay, como “planta popular, animadora de la tertulia al calor del brasero” (2007:65). Ofrece además un largo listado de pescados y mariscos: “el cauque o pejerrey, de Aculeo; los tollos, de Juan Fernández; el robalo, de Arauco; el congrio seco, de Algarrobo; las sartas de locos y ostiones, de San Antonio; la corvina de Talcahuano; las machas y las centollas, de Valdivia” (2007:63). La asociación de productos con localidades, ciudades, pueblos y regiones del país como una forma de dotar de identidad a dichos productos es un gesto que se repite continuamente en los *Apuntes* y que se mantiene inalterado en el marco de la renovación de la cocina chilena, sobretodo en sus fracciones que buscan destacar lo “local” y/o “regional”. A partir de la adopción de esta nueva perspectiva – que podríamos llamar *localizante* – Pereira propone un nuevo significado para algunos de los “frutos aborígenes”. Así, el “pehuén”, antes asociado a los mapuche, aparecerá en las páginas correspondientes al siglo XVIII como “piñón” (nombre en castellano del

---

<sup>106</sup> el zapallo es la calabaza; las papas son las patatas y los fréjoles son los frijoles o porotos. El algarrobo (*Prosopis chilensis*), fruto del algarrobo, es una especie de vaina de color amarillo y sabor dulce. El pehuén es el piñón dicho en mapudungun. Es el fruto de la Araucaria (*Araucaria araucana*), de color marrón y aproximadamente 4 centímetros de largo.

<sup>107</sup> Tanto Guillermo Rodríguez como Cristian Morales utilizan la miel de ulmo como endulzante del pisco sour.

mismo fruto) y será descrito como un fruto “apetecido en la zona de Concepción”. Del mismo modo la papa, primeramente considerada parte de la “trilogía indígena” junto con el maíz y los frijoles, será localizada en la isla de Chiloé y sus usos aparecerán asociados a una “cocina regional” (2007:77). El giro desde lo poblacional a lo geográfico como forma de identificar los productos es un hito en los *Apuntes* que anuncia el paulatino desaparecimiento de los “aborígenes” y los “frutos aborígenes” de esta obra. La ausencia total de referencias a los aborígenes se concretará, sin embargo, más adelante cuando Pereira introduzca categorías de clase para comprender la formación de la cocina chilena. Pero antes de llegar a ese punto detengámonos brevemente en las preparaciones.

Los platos y preparaciones son presentados en los *Apuntes* de un modo similar a los productos, es decir, en un comienzo asociados ligeramente a los indígenas y posteriormente a alguna localidad o ciudad del país.

Entre los “guisos abundantes” más tempranos, Pereira, destaca “la huminta o humita”, la “chuchoca”, el “pilco” y el “locro”, acotando que en su preparación “demostraron su eficiencia las cocineras indígenas” (2007:48), sin otorgar explícitamente un origen indígena a ninguno de ellos. Las tres primeras preparaciones (humitas, chuchoca y pilco) tienen como ingrediente principal el maíz, mientras que el locro era, según Pereira, la forma más común de cocinar las papas. Como preparación propia del ayuno de cuaresma destaca el “vailcan, gran batea de marisco guisada con ají”. En relación a este plato Pereira sostendrá que “de esta partícula “can”, derivan los charquicanes, luchicanes, etc., famosos en la cocina criolla” (2007:49), sin detenerse en determinar el origen de esa partícula que actualmente se reconoce como propia del mapudungun. El charquicán y el valdiviano se habrían originado más tardíamente, durante el siglo XVIII. Ambos platos, que utilizan el charqui como elemento característico y que en el marco de la renovación de la cocina chilena han sido “rescatados” en tanto preparaciones de larga data relacionables con los pueblos indígenas, en la obra de Pereira son vinculados a comensales españoles (2007:61). Entre las preparaciones encontramos también dos bebidas que combinan harina y aguardiente, el “chercán” y el “ulpo”, no asociadas a algún comensal específico y que actualmente suelen tratarse como correspondientes a la tradición alimentaria mapuche.

Pereira sitúa durante el siglo XVIII la emergencia de cocinas regionales y aborda las particularidades del norte y el sur. Como una bebida de la zona del río Elqui, destaca

el “cocho”, “popular entre los niños [hecha de] harina de trigo con azúcar y agua hirviendo” (2007:75). Bajando hacia el sur hasta llegar a Linares encontramos la “chupilca”, una bebida de harina tostada mezclada con vino; la “guañaca” y los “sopones” dos sopas que combinan harina y caldo (2007:76). En tanto que “La Araucanía – dice Pereira – ofreció el *ñache*, sangre caliente de cordero recibida en una vasija con bastante ají molido, cebolla y cilantro” (2007:76).

Entre las cocinas regionales recibe especial atención la de la isla de Chiloé. Esta zona del país, fuertemente particularizada aun estando muy cerca del continente y existiendo un transporte fluido entre Puerto Montt – última ciudad continental – y la isla grande del archipiélago de Chiloé, se ha construido como un lugar otro. Su otredad, sin embargo, no está necesariamente marcada por la presencia indígena, aunque los Huilliche son buena parte de los pobladores del archipiélago, sino más bien por su carácter insular definiéndose el grupo alterizado como “los chilotes”. En los *Apuntes*, Chiloé es descrito como un espacio particular a consecuencia de las “singulares costumbres” de los isleños (2007:76). Este pequeño alcance etnicizante, en el sentido que traza una pretendida diferencia cultural entre un grupo, los chilotes, y otro, el resto de los chilenos, es único en la obra de Pereira y se materializa en su manera de asociar “costumbres” singulares con comidas. Dice el historiador que

“para el tiempo de la *maja* (maceración de las manzanas), corría el turbio chorro de la chicha por los canales de las prensas. En las *cenos* (reunión de vecinos de buena paga), en los *medanes* (obligación de trabajo), y en las *mingas* (concurrencia amistosa para un trabajo), lucían los isleños sus deliciosos guisos: el *polmay*, ‘vianda de mariscos, hervidos en el vapor del agua de la concha y sazonada con ají, cebolla y otras especias’; la *mella*, ‘pan hecho de trigo nacido, esto es trigo echado a remojar por algunos días’; el *trhopón*, ‘bola hecha de *milcao* colado y asada sobre brasas’; los *llides* ‘o últimos restos de los chicharrones’; el *thrapalele* ‘especie de pancutra y el *mallu* de papas” (2007:77).

La especialidad chilota que Pereira considera más difundida es el “curanto” y destaca también el “milcao”, también conocido como pan de papa, pero que describe como hecho con harina de trigo y cebada (2007:78).

Hasta aquí, los *Apuntes* de Pereira Salas describen mayoritariamente la alimentación de lo que el mismo denomina “raza vencedora”, a veces “los españoles” o “los conquistadores”, dando cuenta de una serie de productos y preparaciones primero clasificadas según si son aborígenes o traídas por los españoles desde Europa u otras partes de América (trigo, cerdo, chocolate, mate), y luego asociadas a localidades específicas dentro del territorio que más tarde será nacional. En este sentido el binomio aborígen/no aborígen representa, sin duda, una distinción relevante a lo largo

de los *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, sin embargo, y considerando el exiguo interés que Pereira presta a la aboriginalidad parece acertado considerar que el referente geográfico prima por sobre cualquier otro, especialmente en los primeros capítulos donde se da cuenta de la formación de la cocina chilena. Pero en el capítulo *El ilustrado y el goloso siglo XVIII* se produce un nuevo giro que sin sustituir el énfasis geográfico devela el modo en que el autor piensa el devenir de la nación. Después de analizar las distintas cocinas regionales, Pereira se detiene para indicar que

“el tipo de comida que hemos descrito hasta este momento, es el tipo que podríamos llamar de cocina burguesa. Sólo contados de los guisos anteriormente señalados llegaron a ser populares, es decir, que formaran parte de la dieta cotidiana del trabajador del campo o el obrero de la ciudad” (2007:78)

### La alimentación de las clases populares

A partir de este alcance Pereira aporta algunos nuevos datos sobre la alimentación de los indígenas con el objetivo de comparar su situación con la de los trabajadores y obreros, estableciendo de ese modo una especie de continuidad. Así, sabremos que durante los siglos XVI y XVII los indígenas que vivían entre españoles recibían “cada día una ración de trigo y maíz y una libra de carne los domingos, y cada semana medio celemín de maíz para que hagan chicha” (2007:78), mientras que durante el siglo XVIII los “trabajadores de las estancias de los jesuitas” recibían tres comidas diarias (almuerzo, merienda y cena), siendo la del medio día “una olla de maíz y carne; los días del pescado, con algún seco y legumbre”, en tanto que los “oficiales” recibían además vino (2007:78). A través de esta comparación Pereira establece que las raciones alimentarias y, al parecer, las condiciones de trabajo en general fueron mejorando con el tiempo. Apunta además en una nota al pie que la alimentación agraria principal fue el pan y los porotos (frijoles), mientras que en Chiloé el pan era sustituido por papas asadas al rescoldo.

Comienza de este modo a establecerse gradualmente una relación entre los “frutos aborígenes”, “los indígenas” y “los trabajadores” que acaba configurando la idea de la “alimentación popular” que, según Bauzá (citado por Pereira), se basaba en “harina, charqui, frijoles o porotos con sal y ají o pimienta seca” (2007:79). El modo en que el historiador introduce la chicha en su relato es un claro ejemplo de la relación establecida entre los indígenas y los trabajadores: “el vino fue derrotado en el favor popular por una bebida novedosa que llegó a difundirse en todo el país, y que hasta

ahora conserva su prestigio de trago nacional. Es ella la *chicha* o *chichita*, heredera del *muday*<sup>108</sup> aborigen” (2007:83)

La distinción entre una cocina burguesa y una alimentación popular da lugar a una nueva forma de incorporar a los indígenas en el discurso sobre la cocina chilena. Si en los siglos anteriores éstos eran mencionados en relación a los frutos que los españoles iban progresivamente adoptando, durante del siglo XVIII recibirán cierta atención en la medida que permiten explicar los orígenes de la alimentación de los trabajadores y “el pueblo”. Quizá porque se los concibe formando parte de esta nueva categoría –pueblo – los indígenas desaparecen de los *Apuntes* al comenzar el siglo XIX y lo mismo ocurre con la categoría “los españoles”. Como si se tratara de un proceso de “fusión” que ha sido acabado, las categorías étnico-raciales dejan su lugar a las clases sociales que, a partir de la república, son la clave para comprender el devenir de la cocina chilena.

Sin embargo en la alimentación asociada a las clases populares se acopia el “aporte indígena” a la cocina chilena, mientras que la alimentación de la burguesía atravesará un nuevo proceso de fusión, esta vez, con la cocina francesa y, en menor medida, con la de otros países de Europa. Es entonces que comienza a establecerse una cocina chilena “criolla”-que también hemos llamado “tradicional”-de carácter campesino y urbano popular, “ajena a los refinamientos” de la vida social de las familias burguesas. Así, concluirá Pereira que a fines del siglo XIX “había una comida para todos en que se mezclaban las dos facetas históricas que hemos estudiado: la aborigen y la hispánica, de las que surgió lo criollo. Hubo en otro nivel una cocina para las élites en que aprovechaban las grandes tradiciones culinarias internacionales” (2007:130).

Detengámonos un momento en los productos y platos populares que encontramos en el capítulo quinto de los *Apuntes* llamado *La cocina republicana*. En este capítulo, que aborda fundamentalmente el siglo XIX, se aprecia el tránsito de los porotos, el ají y el maíz, desde la categoría “frutos aborígenes” hacia la categoría “alimentación popular”. Entre las preparaciones de carácter popular se cuentan la chicha y también el

“*soplillo* o *huelán*, trigo verde pelado que reemplazaba el arroz; el *sanco* o *chercán*, bocado de los campesinos, hecho de harina de trigo tostado, grasa, cebolla, ají, sal y agua caliente; la *huañaca*, gordura de vaca con harina; el *catete*, o harina en cocimiento de caldo en carne de chancho; el *puchero* o *hervido*; el *changle*, especie de sopa hecha con los brotes del roble, de forma de coliflor, a

---

<sup>108</sup> La chicha es una bebida que se obtiene (en Chile) de la fermentación del jugo de alguna fruta. Las más comunes son de manzana y uva. La bebida se vuelve alcohólica con el paso de los días. El *muday* puede definirse como un tipo de chicha donde lo que fermenta es trigo, maíz o la mezcla de ambos.

que se adicionan migas de pan, cebollas y ají; el *huitrin*, plato que se hace con el maíz de los choclos que se guardan colgados para el invierno; los *miltrines* o *aparejas*, de trigo cocido, sal y ají; el *anchi de trigo* nuevo, cocido y molido; el *pebre*, de cebollas crudas y tomates, desayuno que se prepara el labriego en la pala de trabajo; el *guiso de mote*, trigo cocido y pelado en lejía” (Pereira 2007:105 – 106)

Entre las bebidas se mencionan nuevamente el ulpo y la chupilca, y el mote con huesillos. Asociados también a la alimentación popular están los catutos y el chancho en piedra, que a su vez, constituyen particularidades regionales, los primeros de la Araucanía y el segundo de la ciudad de Talca (2007:106). Sirviéndose de estas preparaciones –y otras – se multiplicaron “las cocinerías y picanterías, donde adquiere tono urbano la vida del pueblo” (2007:106). Por último Pereira reintroduce las tortillas al rescoldo (antes llamado pan subcinericio y luego “vulgar tortilla chilena al rescoldo”) esta vez asociada a la venta ambulante y nocturna del Santiago de fin de siglo, un momento en que “la vida popular podía palpase en las calles” a través de “los pregones de los vendedores ambulantes [que] traían el aroma campesino” (2007:116).

El análisis del devenir de las preparaciones y productos en *Apuntes para la historia de la cocina chilena* permite observar que en el relato histórico se produce una transición de lo “aborigen” a lo “popular” de los porotos, el maíz, la chicha y el ají. Así como una transición de lo “español” y “chileno” a lo “popular” como en el caso de la tortilla al rescoldo. Por otro lado, se aprecia que ciertas preparaciones, antes se mencionaban como regionales o simplemente sin identificación, por ejemplo los catutos, el ulpo y la chupilca, son adjudicadas a una clase específica. Finalmente llama la atención la gran cantidad de palabras en mapudungun que Pereira (2007) utiliza (chercán, huitrin, huelán y miltrin) sin hacer referencia a los mapuche, y es que pareciera que la clase articulada con la ubicación geográfica opera, a estas alturas del relato, como la variable de mayor peso en la diferenciación de la cocina chilena.

En las páginas que reflejan la vida republicana y, sobretudo, en las que describen las celebraciones del centenario de la independencia nacional en 1910, correspondientes al capítulo *Las postrimerías del siglo XIX y la “Belle Époque” gastronómica*, la importancia de las clases sociales como elemento diferenciador se hace más y más evidente. Coincidiendo con la introducción del tercer “aporte” a la cocina chilena, es decir, “la influencia francesa”, la mirada de Pereira se centrará en las élites políticas y económicas, en el auge de la restauración y una serie de comidas que no eran según sus propias palabras “para todos”. Sin embargo, casi al final de los *Apuntes para la historia de la cocina chilena* encontramos unas pocas líneas sobre la vida en La

Araucanía posterior a su ocupación y colonización<sup>109</sup> que reponen oblicuamente categorías étnico-raciales.

Basándose en el libro de Isidoro Errázuriz *Tres razas*<sup>110</sup>, Pereira describe los recursos alimentarios de que disponían los “colonos de lengua francesa” y los “colonos de lengua germánica” afincados en la Araucanía, indicando que se trata de un “cuadro rural de esfuerzo y sobriedad de los colonizadores [que] fue supeditado pronto” (2007:130). Luego, basándose en el libro de Gustave Verniory *Diez años en la Araucanía*<sup>111</sup> informa sobre la alimentación del equipo a cargo de construir la línea férrea que uniría la nueva zona anexada con el centro del país. En este equipo, liderado por Verniory, la dieta cotidiana eran “los porotos con doble ración de grasa y ají, el plato nacional del roto”, mientras que los profesionales consumían entre otras cosas los “chicharrones a la vasca, preparados desinteresadamente por Pedro Salaverry, a la manera de un caldo seco de ave, con trocitos de perdiz, ganso o pato” (Pereira 2007:131). La referencia a los colonos europeos y al “roto” es un guiño a categorías étnico-raciales que parecían ya olvidadas y al mismo tiempo la confirmación de que en los *Apuntes* se plantea una continuidad entre lo aborigen y lo popular. La figura del “roto” que aparece simplemente mencionada sin recibir ningún otro tipo de atención encierra, sin embargo, una serie de representaciones respecto de la chilenidad.

En *La raza chilena* (1901), Nicolás Palacios describe al “roto” como un sujeto que encarna lo mejor de españoles y mapuches, es decir, como el fruto del mestizaje capaz de representar la raza chilena. Pero la capacidad de representar a una raza no está dada solamente por el origen mestizo del roto, sino más bien porque forma parte de una clase social específica. La figura del roto que Palacios rescata en tanto base étnica de la nación y “fenotipo de la raza chilena”, es un hombre que por “pertenecer a

---

<sup>109</sup> Durante la segunda mitad del siglo XIX la existencia semi – autónoma de los mapuche en los territorios que actualmente comprenden las regiones octava, novena y décima, se convirtió en un problema de carácter nacional. Aunque la colonización silenciosa de esas tierras estaba en curso, se optó por ocupar militarmente el territorio mapuche en 1891. A esta ocupación se la llamó “Pacificación de la Araucanía” y fue seguida de un largo proceso de radicación de los mapuche, otorgamiento de títulos de merced sobre los territorios en que fueron radicados y la venta y remate de las tierras *desocupadas* a colonos chilenos y extranjeros. Esta ocupación y colonización es el origen de muchas de las disputas que enfrentan, hasta la actualidad, a organizaciones mapuche y el Estado de Chile.

<sup>110</sup> *Tres razas* fue publicado por la imprenta “La Patria” en 1892. Su autor, Isidoro Errázuriz fue hasta la Araucanía en calidad de Agente General de Colonización y su libro corresponde a un informe del proceso de colonización en los territorios de Malleco y Cautín. El título refiere a los tres grupos humanos que habitaban la zona: colonos nacionales, colonos europeos y mapuche.

<sup>111</sup> Gustave Verniory fue un ingeniero civil belga que viajó a Chile contratado por el gobierno para construir tres de los últimos tramos del ferrocarril del sur. Sus principales lugares de trabajo fueron las ciudades de Victoria, Lautaro y Temuco. Desde que fue contactado para viajar a Chile, Verniory comenzó a redactar un diario que junto con las cartas escritas a su familia en Bélgica constituyen el libro *Diez años en la Araucanía*.

las clases populares es quien mejor conserva el alma nacional sin perversiones foráneas” (Subercaseaux 2007:33). La palabra “roto”, sin embargo no surge con Palacios si no que era común al menos desde 1830 y se utilizaba para designar “al bajo pueblo”, apuntando a una identidad “díscola, levantisca, indócil (...) Al gañán, al que trabaja a jornal y, por extensión, al hombre pobre e iletrado” (Subercaseaux 2007:35), se trata entonces de un concepto que será racializado a posteriori en el marco del auge nacionalista que se dio en Chile entre 1900 y 1930 aproximadamente. De ahí que se mantuviera, según indica Montecino (2007), como una categoría que aun designando al mestizo “cargado de sangre india” representa, ante todo, “ser pobre, estar en el bajo fondo social” (2007:117-118). Así, el “roto” – una categoría étnico-racial y de clase que remite al mestizaje – viene a completar el giro principal de los *Apuntes* aquel de la raza que deviene clase dando un espacio a lo que llamaremos clase racializada.

La disolución de lo aborígen en lo popular, que anunciaba el tránsito de los frutos aborígenes hacia la alimentación popular, se cierra con la emergencia del mestizo representado como hombre popular. De ahí que la chilenidad en la Araucanía no esté asociada más que a dos de las “tres razas” que la habitaban. *La raza europea* (los colonos) y *la raza chilena* (el roto) aparecen como lo alto y lo bajo de la chilenidad, mientras que *la raza mapuche*, totalmente invisible, parece haberse fundido en *el pueblo*. Este giro categorial - que implica la construcción de una serie de categorías (roto, mestizo, pueblo, bajo pueblo) que contenga el componente indígena homogeneizándolo culturalmente, es decir, permitiéndole transitar desde ser *lo otro* a ser *lo bajo del uno* - constituye, según Montecino (2007), uno de los tropos del discurso histórico, anterior y posterior a Pereira, que fue estableciendo lo mestizo como más indio y como más bajo (2007: 115-120).

Los *Apuntes a la historia de la cocina chilena* se ciñen en gran medida a este tipo de acercamiento. No solamente porque un grupo transita desde una marcación como “aborígen” o “indígena” a formar parte del pueblo, sino también porque el producto culinario del mestizaje mapuche – español que Pereira llama una “comida para todos” (2007:130) representa lo bajo en un sistema en cuyo ápice se encuentra la cocina burguesa de influencia francesa.

Las sucesivas diferenciaciones de la cocina chilena que presenta Pereira (2007) son reflejo del devenir de una sociedad y del modo en que a mediados del siglo XX esa sociedad se pensaba a sí misma. En ese contexto la progresiva preeminencia de las

clases sociales (que ciertamente descansan en un subtexto racial y/o étnico) por sobre las categorías étnico – raciales que en un comienzo organizaban y jerarquizaban la sociedad colonial es clara. Ello se verifica en la re-identificación de productos y preparaciones, así como en la desaparición de las antiguas categorías en el discurso histórico. Frente a este planteamiento, a esta forma de categorizar y entender el devenir del país, la renovación – y los autores que desde los 90 han volcado su atención a la cocina y la alimentación – proponen un giro etnicizante.

Muchas de las preparaciones y productos que Pereira (2007) consideró populares o regionales han sido identificadas posteriormente como “étnicas” y, fundamentalmente, como mapuche. Pensemos por ejemplo en los changles, los catutos, el mote, los porotos (frijoles), el ají (sobretudo preparado como merkén) y el charqui, todos presentes entre los productos populares en lo *Apuntes* y actualmente “rescatados” por los cocineros renovadores en tanto elementos “étnicos”. O en el ñache o ñachi que desde el punto de vista de Pereira (2007) representa una aportación regional a la cocina chilena y que posteriormente ha sido considerado por el antropólogo Rodrigo Valenzuela como parte de la “tríada carnívora” de la cocina mapuche: sangre, vísceras y carne (1981: 17-29). O en el ulpo, chercán, chupilca y el charquicán que Marin Vivado (1997) en su libro *Chilenos cocinando a la chilena* destaca como preparaciones mapuche. Yo misma durante el trabajo de campo en Carilafquén fui consignando algunas preparaciones, que Pereira anota entre las populares, como mapuche en la medida en que eran destacadas por las mujeres de la comunidad como parte importante de su historia alimentaria y como elementos que usaban para establecer diferencias con los habitantes no mapuche del sector. Por ejemplo, los catutos que reciben también el nombre de “mültrún” y que podrían ser lo mismo que Pereira denomina “miltrín”; el soplillo o huelán que recibe en Carilaquén el nombre de “locro” o “arroz de campo” y es trigo partido que se usa para espesar los caldos; y el ulpo o “pavito” bebida de harina tostada y agua que bebían los niños y niñas antes de partir a la escuela. Otra preparación que desde el punto de vista de las informantes constituye “una comida que ya no se come” pero que “antes” era común en sus casas es la sopa de “supones” o “concones” y tiene un gran parecido con los “sopones” que Pereira apunta como propia de la ciudad de Linares, es decir, como parte de una cocina regional (2007:76).

Resulta, entonces, que los mismos elementos que hoy -en los trabajos de antropólogas/os y en el discurso gastronómico (incluidos cocineros y cronistas)- se asocian, casi como si fuera una obviedad, a los mapuche, antes podían estar

asociados a una determinada clase social sin hacer referencia alguna a los indígenas. Las categorías usadas para comprender el devenir de la cocina chilena han cambiado a partir de los 90`, así como ha cambiado el contexto histórico y sociopolítico en que se piensa y se construye la nación y los elementos que la representan.

## **II.2 El giro renovador: etnicizar la cocina chilena**

A la luz de la obra de Pereira se aprecia más fácilmente porqué la novedad de la cocina chilena renovada o de vanguardia no es introducir a los indígenas a la cocina chilena sino *reponer una categoría para pensar esta cocina y por lo tanto a la nación*, lo cual implica, al mismo tiempo, hacer una alta cocina que rescate lo que históricamente ha representado lo bajo.

Pensemos en la categoría *panes* y en cómo ha cambiado su identificación. En *Apuntes para la historia de la cocina chilena* encontramos varios tipos de pan y otras preparaciones (todas de trigo, excepto el milcao y el chapalele que son de papa) posibles de agrupar bajo esta misma categoría: el pan “subcinericio (...) herencia milenaria de la civilización occidental” (Pereira 2007:42) que luego será definido como “la vulgar tortilla chilena al rescoldo” (2007:49); el pan “español, con mucha grasa y miga, y el pan chileno aplastado y cascarudo” (2007:49). Aparecen además las “sopaipillas” que, según Pereira, son una derivación de la “sopaipa árabe – española” citada en un documento de 1726 (2007:80). De manera que en los *Apuntes* tanto la tortilla al rescoldo como las sopaipillas tienen, entonces, un claro origen español. Posteriormente, en las páginas destinadas a las cocinas regionales sabremos de la existencia de los catutos “que se hacen preparando una molienda de trigo cocido, la que se hace pasta hasta luego formar lulos y boyos, y se sirve generalmente con ensalada de romanza” (2007:106), que llegaron a Santiago desde la ciudad de Chillán y que no reciben ninguna otra identificación más que de carácter geográfico. Finalmente en relación a Chiloé aparecen los milcaos y “thrapalele” (hoy conocidos como chapaleles), dos panes de papas que no se asocian a ningún pueblo indígena sino a los chilotes.

La tortilla al rescoldo, las sopaipillas, los catutos, los milcaos y los chapaleles son, sin embargo, a día de hoy elementos que confieren etnicidad a los platos que componen. Vimos en el capítulo anterior que Cristian Morales utiliza los catutos (convertidos en una galleta fina y crujiente) en sus cócteles étnicos, y que en el restaurante del hotel NH Santiago las sopaipillas combinadas con pebre de mote se presentan como un

entremés étnico y tradicional. Los catutos y la tortilla al rescoldo son además dos preparaciones que los estudiantes de cocina del Centro de Formación Técnica Santo Tomás, en Temuco, aprenden en sus visitas a una ruca donde dos mujeres mapuche les muestran parte de sus comidas. Pero no son solamente los cocineros renovadores quienes han otorgado un carácter étnico a estas preparaciones. Entre los investigadores de la cocina chilena encontramos autores como Montecino (2005) y Marin Vivado (1997) que coinciden en considerar los catutos como panecillos más cercanos a los mapuche. Montecino define también la tortilla al rescoldo como “claramente mapuche” (2005:34). Por último, los propios mapuche han seleccionado estos panes para mostrar su cocina en el marco del turismo. En los pequeños mercados de artesanía y comidas, en las rucas turísticas y en Llaguepulli, donde una comunidad mapuche que combina la agricultura con el emprendimiento turístico, las sopaipillas, las tortillas, los catutos y los milcaos son ofrecidos a los visitantes en tanto elementos de su cultura.

La categoría *étnico* ha cobrado una relevancia que la ubica en el centro de la reflexión sobre la cocina chilena y al mismo tiempo a la base de su creación. Esta nueva posición de lo *étnico* se aprecia en a) el proceso de renombrar como indígenas preparaciones y productos que anteriormente no recibían esa marcación o la habían perdido al fundirse en una cocina caracterizada como campesina, popular y mestiza; y b) en la incorporación de productos y preparaciones consideradas *étnicas* a la cocina chilena, las cuales nunca antes habían sido identificadas como parte de esa cocina.

En este sentido pareciera que asistimos a una ampliación del repertorio de la cocina chilena que ya no estará conformada por todo lo que queda dentro de los límites de la fusión como la entendía Pereira (2007), sino que además incluirá elementos que quedaban por fuera de esos límites y que por lo tanto representaban la esfera de la alteridad. Se construye, entonces, algo así como una cocina chilena inclusiva, donde cabe más que antes y donde se da espacio a la diferencia. Una cocina, que como dice Guillermo Rodríguez, pueda reflejar a un país que consecuentemente se imagina más inclusivo y diverso.

En los siguientes apartados examinaremos de qué maneras y a través de qué vínculos los cocineros envuelven de etnicidad alimentos y preparaciones que hace medio siglo atrás habían perdido, al menos discursivamente, esa marcación. Observaremos también cuáles son los nuevos elementos *étnicos* que se integran a la cocina chilena.

### *II.2.1 De popular a indígena: el mote y los porotos*

De los varios ingredientes que van conformando, según el relato de Pereira, la cocina tradicional chilena y que, por lo tanto, se asocian a un mundo campesino y popular, los cocineros renovadores han seleccionado algunos para integrarlos a la alta cocina. Entre las preparaciones que tienen como ingrediente principal el trigo y no forman parte de los *panes* ha sido “rescatado” el mote que Pereira describe como “trigo cocido y pelado en lejía” (2007:106) y que asocia a la alimentación campesina. El mote de trigo -o simplemente mote- no solamente forma parte importante de la Cocina Chilena Renovada sino que es, junto con el merkén, uno de los ingredientes que ha trascendido este estilo gastronómico y comenzado a ser utilizado en otros contextos. Por ejemplo en la inauguración del restaurante *De Sorrel* en Temuco, que se presenta como inspirado en la cocina italiana, fue ofrecido “sushi de mote”, es decir, un “roll” donde en lugar de arroz se utilizaba mote.

El mote aparece como un producto *étnico* en el marco de la renovación en la medida que su preparación y usos han sido conocidos por los cocineros a través de los “intercambios con las etnias”. Este modelo de aprendizaje –utilizado principalmente por Les Toques Blanches – es el que privilegia Roberto Herrera en sus clases de Cocina Chilena en el Centro de Formación Técnica Santo Tomás de Temuco.

Roberto viaja cada año con un grupo de estudiantes a Chol – Chol, un pueblo a 25 kilómetros de Temuco, para que conozcan la cocina mapuche. Ahí, en una ruca-museo financiada por la municipalidad, dos mujeres mapuche reciben a todo el curso y alrededor del fogón conversan y cocinan. Las preparaciones que muestran son tres: mote, muday y catutos. Aunque es posible comprar el mote en prácticamente cualquier supermercado, Roberto considera importante que los estudiantes conozcan de cerca el largo proceso de preparación que requiere. Según la descripción que Roberto hace del proceso de preparación pareciera que las mujeres que los reciben en Chol Chol hacen el mote del mismo modo que yo observé en Carilafquén, es decir, cocinando el trigo en agua con cenizas de leña y luego frotándolo con cenizas secas hasta pelar cada grano, finalmente se lava con agua corriendo hasta que quede limpio. Las cenizas, por lo tanto, sustituyen la lejía que menciona Pereira (2007).

En los “intercambios” lo relevante es conocer cómo se hace el mote para luego poder integrarlo en platos de alta cocina. Por eso la muestra relacionada con este producto llega hasta la etapa en que está limpio y puede comerse, sin adentrarse en las formas

en que los mapuche lo consumen. La forma más común de comer el mote entre las familias de Carilafquén es caliente y mezclado con papas cocidas cortadas en cubos. Este plato, llamado “papas con mote”, puede acompañarse- dependiendo de la disponibilidad- de un trozo de embutido frito y constituye el plato principal (casi siempre el único) de un almuerzo. Las papas con mote es un plato que los habitantes del sector –mapuches y no mapuches- destacan como una preparación mapuche, pero no pasa lo mismo con el mote con huesillos que se nombra como una bebida de *todos*. En este sentido no es el mote lo que en Carilafquén traza una línea entre lo general y lo particular, sino determinados platos. Sin embargo, siendo la orientación principal de la Cocina Chilena de Vanguardia apostar por la creatividad y la no repetición, son los ingredientes y no los platos los privilegiados en el “rescate” y los que determinan la identificación del estilo. El mote con huesillos parece una preparación que puede cumplir más fácilmente con las expectativas de especificidad y generalidad. Se trata, en primer lugar, de una preparación que no está asociada a ningún grupo al interior de la nación. En segundo lugar, contiene un elemento *étnico*, el mote, por lo tanto, es capaz de hacer un guiño a una chilenidad diversa. De ahí que el mote con huesillos sea la única preparación con mote rescatada y refinada por la renovación.

Aun siendo el mote un producto de fácil acceso y amplia presencia en la venta callejera, la idea de que un “intercambio con las etnias” ha mediado entre el cocinero y el mote lo cubre de cierta extraordinariedad otorgándole un nuevo estatus y una rápida identificación con los mapuche. En este sentido, es el intercambio como actividad pero sobretudo el discurso asociado a esas experiencias - un discurso que remite a la ruralidad, a mujeres agachadas frente a un fogón, a la oscuridad de una ruca, al encuentro con un Otro amable y dispuesto a compartir *su cultura* – lo que recubre de etnicidad al mote habilitándolo para conferir *diversidad* a la cocina chilena.

El modo en que los porotos (frijoles) han sido incorporados a la alta cocina chilena es, en algunos puntos, similar al caso del mote y permite observar el rol que los cocineros han comenzado a desempeñar más allá de los restaurantes. Los porotos a diferencia del mote<sup>112</sup> son, según Pereira (2007), un fruto aborígen y forman junto al maíz y las papas la tríada que habría sido el aporte principal de los pueblos indígenas a la cocina chilena. Sin embargo, en los *Apuntes para la historia de la cocina chilena* los porotos son *heredados* por las clases populares llegando a convertirse en “el plato nacional del

---

<sup>112</sup> El mote no es un fruto aborígen porque es de trigo. Pereira no se refiere al mote de maíz.

roto” (2007:131). La idea de que los porotos son un plato popular es confirmada por la sorpresa que dice haberse llevado Hernán Eyzaguirre (1986) al encontrar en un menú de 1908 del Club de la Unión (un conspicuo club de caballeros de Santiago) “Granados á la Chilena” lo que quiere decir porotos granados<sup>113</sup>. Eyzaguirre explica este hallazgo -que “le llama la atención”- indicando que puede deberse a que los comensales del club quieren recordar las comidas hogareñas o bien porque se trata de una “defensa de la vigencia de la cocina típica nacional” (1986:92). Así, desde su punto de vista los porotos granados no corresponden a un espacio de la élites, sino que su lugar son las cocinerías y picadas. Efectivamente ese ha sido el lugar de los porotos (y continúa siéndolo aunque ya no de manera exclusiva) hasta que en el mismo año en que se publicaba *Sabor y saber de la cocina chilena* de Eyzaguirre, 1986, Guillermo Rodríguez se hacía cargo de los fogones del Bristol y comenzaba su trabajo de renovación.

En *Bristol* los porotos están presentes como acompañamiento y no se ofrecen platos como “porotos granados”, “porotos con riendas” o “porotos con mazamorra” que forman parte del recetario chileno tradicional. Tal como hemos comentado más arriba es una tendencia marcada en la renovación la de utilizar los productos como materias primas, evitando de ese modo repetir recetas y privilegiando la creatividad del cocinero. De estos ejercicios de creatividad han surgido platos como el de Axel Manríquez “Filete de atún dorado en sésamo y algas marinadas con salsa de ostras a la oliva y mixtura de porotos al comino y cebolla asada y gratinada al estragón”, donde una mínima cantidad de porotos de cinco tipos distintos acompañan al pescado. O la entrada con que Cristian obtuvo el tercer lugar en el concurso “Chef Araucanía”: “roast beef de emú sobre tártaro de porotos pallares”, un plato que Cristian considera “muy tradicional” porque incorpora esos porotos y aceite de merkén.

La clave para comprender cómo los porotos vuelven a tener una marcación étnica está en las variedades de porotos que los cocineros renovadores utilizan. Del mismo modo que ocurre con el mote no son los porotos que se pueden comprar en cualquier supermercado los que han sido seleccionados para instalarse en la alta cocina, sino unos porotos especiales que más que comprarse se “cuidan” porque se entienden como expresión de la biodiversidad a su vez resguardada por las “curadoras de semillas”. Las “curadoras de semillas” son mujeres que

“se han ocupado históricamente de proteger ese núcleo primordial de la vida vegetal [las semillas], no las venden, las intercambian en una suerte de gesto

---

<sup>113</sup> Ver glosario de alimentos y preparaciones

ritual, donde a la vez transmiten los conocimientos sobre cada una de ellas, su protección y perennidad. Las curadoras de semillas son parte del sistema de abastecimiento de semillas de las comunidades y su papel es la de una especialista tradicional. Su objetivo ha sido mantener la diversidad de plantas. (...). Su especialidad es el conocimiento de las semillas y en su forma de reproducirlas y mejorarlas [sic]. Su habilidad es considerada un don divino. Su mandato es la crianza y la manutención de las semillas”<sup>114</sup>

Aunque según la Fundación Recomiendo Chile, de la cuál forman parte estas mujeres y Les Toques Blanches, no es un requisito ser mapuche para ser curadora, la mayoría de ellas lo son.

Esta fundación -que comenzó como un programa orientado a “reconocer el papel y el valor que tienen las curadoras de semillas”<sup>115</sup>- ha sido presidida durante un periodo por Guillermo Rodríguez y ha recibido para la ejecución de sus proyectos el apoyo de la Comisión Bicentenario del Gobierno de Chile. El objetivo de Recomiendo Chile es

“contribuir al fortalecimiento del conocimiento y la divulgación de los saberes y sabores locales de Chile. Junto a esto promover y difundir la inapreciable contribución de las cocinas locales al patrimonio cultural nacional e investigar y difundir los saberes y sabores locales de Chile”<sup>116</sup>

La promoción, difusión e investigación en torno a la culinaria local es concebida además como una forma de

“contribuir desde la ciudadanía al auto- reconocimiento de Chile como un país multicultural, conformado por pueblos originarios, culturas mestizas, culturas de inmigrantes provenientes de distintos puntos del planeta y de grupos avecindados y encariñados con nuestro territorio”<sup>117</sup>

En este proyecto el rol de los cocineros es ser “padrinos o guardianes de las semillas, a través de la valorización y protección de los ingredientes tradicionales en platos vestidos de gala”<sup>118</sup>. La función que cumplen los cocineros es entonces complementaria a la de las curadoras en el sentido que “los chef reciben este legado y desde sus particulares espacios y herramientas protegen con el mismo sentido las semillas manifestadas en platos de cocina”<sup>119</sup>. Ha sido fundamentalmente a través del vínculo entre cocineros y curadoras de semillas, mediado por la Fundación Recomiendo Chile, que las distintas variedades de porotos llegaron a formar parte de platos como los que se ofrecen en el restaurante *Bristol*. Los porotos han adquirido el

---

<sup>114</sup> [http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8:origen-y-desarrollo&catid=2:origen-y-desarrollo&Itemid=120](http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com_content&view=article&id=8:origen-y-desarrollo&catid=2:origen-y-desarrollo&Itemid=120) (Consultado 22/04/2009)

<sup>115</sup> *Ibid.*

<sup>116</sup> *Ibid.*

<sup>117</sup> [http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=37&Itemid=94](http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com_content&view=article&id=37&Itemid=94) (Consultado 22/04/2009)

<sup>118</sup> [http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=8:origen-y-desarrollo&catid=2:origen-y-desarrollo&Itemid=120](http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com_content&view=article&id=8:origen-y-desarrollo&catid=2:origen-y-desarrollo&Itemid=120) (Consultado 22/04/2009)

<sup>119</sup> *Ibid.*

status de patrimonio, expresión de la biodiversidad y forman parte de “platos vestidos de gala” sin perder su caracterización como elementos “tradicionales” y propios de la cocina chilena tal como anunciara Pereira.

Los porotos consiguen aunar dos de los criterios que guían el proyecto renovador. Por una parte una recuperación de la cocina chilena tradicional, de la cual los porotos son un elemento central, y por otra parte la integración a la cocina chilena de productos posibles de identificar como *indígenas*. De este modo, los porotos que habían pasado de frutos aborígenes a formar parte de la alimentación popular asumen un carácter étnico por mediación de la exaltación de la figura de la curadora de semillas en cuyas manos - “rurales e indígenas” según indica la Fundación- los porotos encuentran resguardo. De este modo los porotos no necesariamente pierden su carácter popular, sino que en cierta medida recuperan su marcación inicial como frutos aborígenes quedando doblemente marcados.

Los cocineros renovadores, en tanto cultores de un estilo de restauración y en tanto participantes de un proyecto que muchas veces trasciende lo alimentario para plantear ideas sobre la nación, trabajan etnicizando o re-etnicizando elementos que desde el punto de vista de Pereira (2007) pasaron de ser frutos aborígenes a ser alimento de las clases populares como los porotos o el ají. La etnicización también es realizada sobre elementos antes llamados simplemente populares y que el historiador nunca relacionó con los pueblos indígenas como el charqui, el mote, las sopaipillas, los changles o la tortilla al rescoldo. Los cocineros parecen haber conseguido marcar estos elementos como indígenas y en otros casos re-visibilizar el carácter étnico que había quedado opacado por la preeminencia de categorías de clase que, sin embargo, estaban igualmente racializadas. Pero la reposición de categorías *étnicas* para pensar y crear la cocina chilena no desplaza por completo a las categorías de clase asociadas a ciertos elementos de ese conjunto, y es por eso que discursivamente los porotos y el mote siguen siendo tratados como “tradicionales” y “populares” mientras que otras veces se designan como mapuche o indígenas. En este sentido, tal como apuntábamos algo más arriba, el ejercicio de visibilizar lo que podríamos llamar el lado indio de la cocina chilena viene a ampliar esa construcción, a sumar una nueva identidad posible para los platos y productos que la componen.

### *II.2.2 De regional a Mapuche: el caso de las papas*

Del mismo modo que aparecen como *étnicos* productos que anteriormente habían sido caracterizados como populares, ciertos productos antes entendidos como regionales o

locales comenzarán a identificarse con los mapuche. Este es el caso de muchos de los llamados “frutos aborígenes del sur” que Pereira (2007) indicaba se consumían como postre, y es también el caso de las papas.

Las papas, a diferencia de todos los ingredientes que hasta ahora hemos mencionado, forman parte al mismo tiempo de la alta y la baja cocina chilena. En los restaurantes más caros y exclusivos se encuentran como acompañamiento (guarnición) y lo mismo ocurre en las picadas. Su consumo es transversal a las clases sociales y extendido a lo largo de todo el país, aun cuando, según Montecino, denota un gusto sureño (2006:159). Desde la historia de la cocina chilena se las ha tratado como un alimento indígena, que sólo podían cultivar los indígenas durante la colonia y, que como decíamos antes, constituyó la base de la alimentación colonial (Pereira 2007; Eyzaguirre 1986). Pero al igual que los demás productos se desmarca paulatinamente con el correr de los años hasta aparecer relacionada a una “cocina regional”: la chilota. Así, tanto el origen de las papas como algunas formas específicas de preparación (milcao, chapalele) quedarán asociados a una cocina regional que no necesariamente se considera como mapuche, ni como mapuche – huilliche.

Aun cuando los estudios sobre cocina mapuche de Campos (1994); Valenzuela (1981); y Montecino (2006) han destacado la importancia de las papas en la alimentación de los mapuche, ellas no constituyen una especificidad de dicha cocina. De esta manera, la sola presencia de las papas en una preparación no permite identificarla como más o menos indígena.

En su estudio sobre Identidades, mestizajes y diferencias sociales en la ciudad de Osorno, Montecino (2006) observa que las papas cocidas, las papas fritas, las papas rellenas, el pastel de papa y la tortilla de papas son preparaciones que atraviesan todas las “tradiciones étnicas”. La presencia transversal de las papas, así cocinadas, no permite, por lo tanto, utilizarlas para establecer una desagregación étnica, aunque sí permite establecer algunas distinciones generacionales y de clase. En cambio los discursos sobre otras preparaciones se conforman a partir de los “dos polos étnicos” de la ciudad: mapuche-huilliche y descendientes de alemanes. El milcao, el chapalele y el trotroyeco, tres tipos de panes de papa, están fuertemente asociados a los mapuche–huilliche, mientras que las albóndigas de papa rellenas con ciruelas o damascos se asocian a los inmigrantes alemanes asentados en la zona (Montecino 2006: 154 – 159). Pero incluso entre los propios mapuche–huilliche de Osorno algunas preparaciones, como el chapalele, se consideran un préstamo chilote (Montecino

2006:155). Así, la papa es un elemento que no representa en todo contexto un índice mapuche–huilliche. Aun tratándose de un alimento relevante en la alimentación mapuche, parece pesar más en su identificación su asociación a Chiloé.

La marcación de las papas como chilotas es, siguiendo los *Apuntes*, parte de la visibilización de las cocinas regionales, que a su vez emergen de un proceso de alterización que se basa en *divisiones de la cultura* para definir cuál es la cocina chilena y cuáles son sus variaciones o cocinas regionales. La frase de Pereira “Chiloé fue pródigo en recursos culinarios derivados de sus singulares costumbres” (2007:76), da cuenta de que las cocinas regionales (o al menos algunas de ellas) se singularizan a partir de criterios culturales asociados a un grupo específico, y que por lo tanto responderían a una diferencia o una especificidad cultural de esas regiones. Como bajorrelieve capaz de destacar a las cocinas regionales encontramos la cocina del Chile central que no será definida como una cocina regional sino que opera como “norma desmarcada” capaz de representar a *La cocina chilena*, aun cuando sea sólo una parte de ella y recoja platos provenientes de otras zonas. Sin embargo entender la cocina chilota como el emergente de un proceso de alterización, que podríamos calificar de étnico (en tanto se basa en divisiones de la cultura y el establecimiento de una distancia cultural), no quiere decir que la etnicidad que se adjudica a los chilotes sea igual a la que se le adjudica a los mapuche, ni que los propios chilotes conciban sus costumbres como iguales a las de los mapuche o vice-versa. Sea cual sea la diferencia cultural que se supone entre los chilotes y el resto de la nación, ella no ha significado que sean categorizados como indígenas. De hecho tanto en el discurso de Pereira (2007), como en el de Montecino (2005, 2006) la palabra *chilote* demarca un grupo específico con un contenido diferente a mapuche e incluso a huilliche, y es a ese grupo se ha asociado la papa en desmedro de su primera marcación como mapuche.

Los cocineros renovadores, en cambio, presentan las papas como un producto chilote pero al mismo tiempo huilliche, re-actualizando de este modo la marcación étnica inicial de las papas en tanto “frutos aborígenes”.

Con motivo del año internacional de la papa (2008) tres cocineros de LTB viajaron a la ciudad de Castro, capital de la isla de Chiloé, para participar en el lanzamiento del “Programa Territorial de Consolidación Comercial y Agroindustrial de la Papa Nativa

de Chiloé<sup>120</sup> realizado durante la VII Feria de la Biodiversidad. Estos cocineros prepararon la cena del lanzamiento del programa titulada “En la ruta de los Huilliches”. El menú presentado a los comensales tenía un encabezado pequeño que decía “papas nativas de Chiloé” y en la línea siguiente y en grandes letras se anunciaba el título de la cena. La comida se presentó en dos etapas. Primero, a modo de aperitivo, se ofrecieron varios “bocados fríos” y “bocados calientes” que incluían papa. Luego se presentaron entrantes, principales, postres y un vino recomendado para cada uno de ellos:

- 1.- “Salmón dorado con cilantro y chancado de papa clavela; Salmón ahumado en mil hojas de papa michuñe roja con apio y emulsión de ajo chilote. Chardonnay reserva Canepa”
- 2.- “Braiseado de cordero chilote en salsa de murtilas; luchicán con papa bruja y cebollines a la parrilla. Carmere reserva Canepa”.
- 3.-“Leche asada con papa quila, alfajor de papa señorita y acaramelado de manzana en almíbar de licor de oro. Late Harvest Canepa”<sup>121</sup>

El uso de distintos tipos de papas –cabra, clavela, michuñe, bruja, quila, señorita – vuelve a ponernos sobre la lógica que asocia la biodiversidad a los pueblos indígenas y a sugerir que el valor asociado a las papas, así como a los porotos, depende de su diversidad<sup>122</sup>.

A diferencia de la diversidad de los porotos, que parece ser un fin en sí mismo, en esta cena la biodiversidad aparece como una oportunidad económica en tanto el Programa que se inauguraba tiene como objeto la consolidación comercial de este producto. Por otro lado, la asociación de las papas con los mapuche–huilliche es más directa que la asociación de los porotos con los mapuche. Aquí no se utiliza una figura mediadora – como la curadora de semillas - sino que desde el título dado a la cena se pretende posicionar las papas como un producto identificable con los mapuche-huilliche. Para conseguir esa identificación, sin embargo, los cocineros no utilizan ninguna de las preparaciones que sabemos pueden comportarse como índice de *mapuchidad*: milcaos, chapaleles y trutruyecos. A diferencia de lo que plantea Montecino (2006) respecto de qué preparaciones son percibidas como más o menos indígenas, pareciera como si en este caso fueran las papas en sí mismas, o más bien la

---

<sup>120</sup> Este programa - financiado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura - tiene como objetivo principal aumentar el consumo y comercialización de las papas nativas de Chiloé, aprovechando las fortalezas del producto: su genética, valor patrimonial y aporte nutricional, que se consideran “de claro valor comercial”.

(<http://www.fia.cl/Inicio/Noticias/tabid/121/ItemID/1121/View/Details/Default.aspx>) (Consultado 21/08/2009)

<sup>121</sup> <http://www.lestonquesblanches.cl/noticias.htm> (Consultado 05/06/2008)

<sup>122</sup> Los tipos de papas más cultivados en Chile son las variedades Desireé y Yagana. Ambas han sido introducidas por el INIA y nacen de cruces genéticos orientados a la productividad.

diversidad de papas, lo que actualiza un vínculo con los mapuche y lo que debería conducir a que las papas sean reconocidas como tal.

Pero no solamente el título de esta cena sugiere la existencia de un vínculo entre los mapuche y las papas. Las diversas preparaciones que incorporan papa son presentadas formando parte de un todo signado por la presencia de otros elementos asociados a lo *étnico* como el luchicán, el merkén o las murtillas.

El luchicán es un guiso de luche<sup>123</sup> cuya *mapuchidad* se justifica a través de, al menos, tres argumentos. En primer lugar por la presencia del luche que, como vimos anteriormente, es uno de los pocos productos que en *Apuntes para la historia de la cocina chilena* son explícitamente asociados al consumo de los “aborígenes”. En segundo lugar, por presencia de la partícula “can” que en mapudungún designa la idea de guisado<sup>124</sup>. Pero además el luche, indica Montecino (2006), opera actualmente en Osorno como un claro signo de pertenencia mapuche-huilliche y como marcador de clase. Tanto en las familias mapuche, como entre las familias del “mundo popular osornino” el luche y el cohayuyo<sup>125</sup> se consumen regularmente en los almuerzos (al mediodía), en platos como las papas con luche, cazuelas de cohayuyo y cazuelas de cordero o cerdo con luche (2006: 74-85; 159). Estas cazuelas, que en Osorno adquieren un carácter mapuche-huilliche, pueden *al mismo tiempo* considerarse como variaciones regionales (chilotas) de la cazuela chilena<sup>126</sup> (Montecino 2005:107). El merkén y las murtillas, en tanto, son dos elementos que en el marco de la cocina chilena renovada se consideran *étnicos*.

En el restaurante *Bristol* hay también platos que incluyen papas diversas y de distintos colores<sup>127</sup>, pero no aparecen en el menú bajo la denominación huilliche, sino “chilota”. Algunas semanas después de comer ahí y mientras conversaba con Héctor Paineñil en a las orillas del lago Budi supe de donde provenían estas papas. Un sobrino de Héctor trabajaba desde hacía algún tiempo en *Bristol* y medió para que la comunidad se convirtiera en la proveedora de papas de colores, por lo tanto las papas no venían de Chiloé sino de la Araucanía. Hasta entonces en Llaguepulli no se habían cultivado

---

<sup>123</sup> Alga marina (*Ulva lactuca*). Crece sobre las rocas en ambientes protegidos del oleaje. De color verdoso se comercializa seca en panes. (Pardo y Pizarro 2005:42)

<sup>124</sup> Varias preparaciones cuyo nombre incluye la partícula “can” –vailcán, charquicán, tomaticán, chercán – han sido estimadas como mapuche por autores como Marín Vivado (1997) o Montecino (2005)

<sup>125</sup> Alga marina (*Durvillaea Antarctica*). Collofe en mapudungun. Ver glosario de alimentos y preparaciones.

<sup>126</sup> Ver glosario de alimentos y preparaciones

<sup>127</sup> Las “papas de colores” (distintos tonos de amarillo, moradas y rojizas) se han convertido en el símbolo de la diversidad de papas y en representantes de las papas chilotas – mapuche – huilliches.

nunca estas papas, pero una vez que las tuvieron a disposición y supieron de los usos que se le daban en la capital decidieron quedarse con parte de la producción y ofrecerla en el Centro Gastronómico que la comunidad tiene dispuesto para recibir turistas. Las papas de colores en este pequeño restaurante se sirven cocidas y como acompañamiento de un pescado que sólo vive en las aguas del lago Budi. Este plato no se presenta como un plato mapuche sino como una preparación que, según me indicara Héctor Painefil, busca destacar los productos “locales”. Para hacer milcaos, que sí se consideran parte de la cocina mapuche y que por lo tanto forman parte del curso rápido de cocina que se puede hacer en Llaguepulli, continúan usando la papa corahila, la más común de todas.

El hecho que en algunos contextos las papas se presenten como “chilotas” y en otros como huilliches, no representa necesariamente una paradoja en el discurso de la Cocina Chilena Renovada. Al contrario la doble marcación refuerza la idea que planteamos en relación a los porotos respecto de que el ejercicio renovador no busca reemplazar una categoría por otra, sino solapar categorías (popular–mapuche; regional–mapuche) o quizá etnicizar lo popular y lo regional, pero sin que por ello pierdan su identidad de popular o regional. Así, las papas son al mismo tiempo chilotas (regionales) y huilliche, y en determinados contextos se privilegiará una u otra marcación.

Otros productos que Pereira (2007) considera regionales y que en los años 90 se han visibilizado además como étnicos son la miel de ulmo, algunas de las frutas de “la zona sur” como la murtilla, la frutilla blanca y el maqui, y los catutos.

### *II.2.3 Viejos ingredientes para renovar la cocina chilena*

El repertorio *étnico* de la Cocina Chilena Renovada incluye algunos productos que no aparecen en el discurso histórico de Pereira Salas, o que lo hacen de manera muy tangencial. Se trata, por lo tanto, de productos que hasta ahora no formaban parte de la cocina chilena tradicional y tampoco de la alta cocina. Este es el caso de la quínoa y los piñones que habiendo sido presentados por Pereira (2007:43) como “frutos aborígenes” desaparecen posteriormente del relato sin llegar a establecerse claramente como productos representativos de la chilenidad. Es también el caso de los digüeños<sup>128</sup>, las hierbas aromáticas y medicinales, y del merkén que sin aparecer en

---

<sup>128</sup> Digüeñe o Dihueñe. Hongo comestible. Ver Glosario de alimentos y preparaciones.

recetarios ni relatos históricos sobre la cocina chilena han cobrado importancia por su carácter *étnico*.

Desde el punto de vista de los cocineros renovadores estos productos han estado ausentes del repertorio de lo nacional, han sido “olvidados” o estaban “perdidos”. En ese sentido su tratamiento es distinto al de los porotos, las papas, el charqui y los distintos tipos de pan que hemos mencionado, a los cuales se les reconoce una presencia histórica en la cocina chilena. La distinción entre productos étnicos *nuevos* y productos que llamaremos re-etnicizados se aprecia con claridad en el estudio sobre Les Toques Blanches realizado por Catalina Ivanovic el año 2004. En él se solicitó a varios cocineros de la asociación que indicaran cuáles son los ingredientes centrales de la cocina chilena tradicional y no aparecieron en ese listado la quínoa, el merkén, los digüeñes, los piñones y la miel de ulmo, los cuales conforman, junto a otros, el núcleo duro de la Cocina Chilena Renovada. Como se trata de productos *nuevos* no ha sido necesario rectificar a través de la marcación étnica posibles marcaciones anteriores de clase o de carácter regional. Estos productos son simplemente étnicos y aparentemente el gesto en relación a ellos tiene que ver ante todo con dos cosas: a) con su visibilización, instalándolos en el contexto de la alta cocina y en el contexto de una chilenidad más amplia y diversa; b) con presentarlos como productos que, aun siendo nuevos, son portadores de antigüedad.

El merkén y la quínoa son, sin duda, los productos *étnicos* que han alcanzado mayor visibilidad y éxito comercial. Cuando la crítica gastronómica comenzó a interesarse por la corriente renovadora fue la presencia de estos ingredientes lo que se destacaba una y otra vez, al mismo tiempo que ellos eran infaltables en los menús creados por los cocineros renovadores. Ha sido tal la presencia mediática del merkén y la quínoa, y tan rápida la conversión del merkén desde ser prácticamente desconocido a ser un producto gourmet de exportación y, al mismo tiempo, un aliño común que se encuentra en cualquier supermercado, que algunos cocineros han dejado de usarlo porque ya no representa una novedad: “Yo, por ejemplo, el merquén lo saqué de mi carta porque ya le dieron como bombo en fiesta<sup>129</sup>, entonces prefiero usar el ají de color o el ají verde” (Cocinero de LTB, citado en Ivanovic 2004: 144). Así mismo, pocos años después de la exposición mediática del merkén y la quínoa, algunos sectores de la crítica gastronómica dejaron de considerarlos ingredientes vanguardistas y comenzaron a

---

<sup>129</sup> Como “bombo en fiesta” es un dicho que indica repetitividad.

describirlos como repetitivos y, al parecer, ornamentales, así lo expresa Cesar Fredes en su columna dominical de *La Nación*:

“Los jóvenes cocineros, como son “novedosos”, han adoptado sucesivamente diversos ingredientes que se van copiando unos a otros (vinagre balsámico, ciboulette, rúcula, quínoa y merkén) y colmado cartas con ellos. Y de expresiones como “enconstrado”, salsa “atomatada” o “crocante” de tal o cual ingrediente. Nos han pretendido enseñar a conjugar el verbo “maridar” y nos han descrito la “crocancia”. Ya invitan a degustar menús en los que se destacaría la textura y los colores. ¿Y los sabores?, ¿Y los aromas?”<sup>130</sup>

Una lectura similar ofrece Juan Sharpe en el reportaje “Bienvenidos al Chef Set”, publicado en el mismo diario:

“Hace unos años ocurrió la invasión del merkén, que estaba en todos los platos como si fuera un talismán que dotaba cualquier pócima de modernidad. Ahora la varita mágica la trae la quínoa, el cereal favorito de los incas que recupera su prestigio en las manos de los experimentadores que la llevan a platos sofisticados en múltiples formas”<sup>131</sup>

El merkén y la quínoa fueron novedosos y exclusivos durante poco tiempo, pero desde el punto de vista comercial son los productos “rescatados” que han logrado mayor éxito y quizá justamente por eso perdieron el aura que les adjudicara Sharpe entre algunos cocineros. De todos modos ambos siguen estando muy presentes en los menús de Cocina Chilena Renovada y son presentados como productos “antiguos” que alargan la historia de la cocina nacional. Para establecer la antigüedad de ambos productos, lo cual parece querer decir al mismo tiempo establecer su valor, se ha destacado en primera instancia su origen americano y luego su vinculación con el pueblo mapuche (el merkén y la quínoa) y el pueblo aymara (la quínoa).

Existe, sin embargo, otra forma - no utilizada por los cocineros - de acercarse a la temporalidad de estos productos que nos permite observar al mismo tiempo lo que tienen de nuevos y de *antiguos*. Entre los mapuche de las zonas en que he trabajado ambos productos son asociados al pasado y actualmente aparecen como sorprendentemente deseables y novedosos. En la feria de frutas y verduras que cada mañana de miércoles, viernes y sábado ocupa la plaza central de Pitrufquén, las mujeres de Carilafquen venden lo que producen en sus huertas e invernaderos. Ninguna ofrece merkén ni quínoa. Sólo una mujer que venía desde otro sector vendía merkén y se lo compraba a un hombre que lo traía ya empaquetado en pequeñas

---

<sup>130</sup> [http://www.lanacion.cl/prontus\\_noticias\\_v2/site/artic/20081227/pags/20081227182616.html](http://www.lanacion.cl/prontus_noticias_v2/site/artic/20081227/pags/20081227182616.html). Domingo 28 de Diciembre 2008: “De los dos huevos a los petazetas” por César Fredes. (Consultado 21/05/2009) Adjunto en los anexos

<sup>131</sup> [http://www.lanacion.cl/prontus\\_noticias\\_v2/site/artic/20070915/pags/20070915191537.html](http://www.lanacion.cl/prontus_noticias_v2/site/artic/20070915/pags/20070915191537.html). Domingo 16 de Septiembre 2007: “Bienvenidos al Chef Set” por Juan Sharpe. (Consultado 21/05/2009) Adjunto en los anexos.

bolsas plásticas desde Valdivia, una ciudad a 200 kilómetros al sur de Pitrufrquén. Más tarde supe que en las casas sí se come merkén, pero no en polvo sino mezclado con aceite, y que el ají se prepara de muchas maneras prefiriendo siempre que sea más bien líquido o pastoso para poder untarlo con pan o humedecer con él las papas cocidas. El merkén como polvo, es decir aquel que los cocineros utilizan y el que se comercializa como producto gourmet, no representaba un consumo habitual entre las familias mapuche; y sólo una informante recordaba que cuando era pequeña se servía en los nguillatunes<sup>132</sup> huevos cocidos espolvoreados con merkén a las parejas casadas. Según me indicó se trata de una costumbre ya desaparecida. El merkén, sin embargo, sí representa una posibilidad de negocio. Ana Huenchul se había propuesto hacer alguna vez

“una casa de eventos y reuniones con ecología, hacer piscina, hacer una ruka con comidas típicas, todas esas cosas y comprar aves o criar aves de campo, entonces vender cazuela, pero uno tiene que estar preparado porque no siempre se va a vender la comida y va a quedar ahí, y lo otro que decía yo era tener el merkén en la mesa, la tortilla, todos los días ojala tortilla, sopaipillas, mote cocido”.

De todos modos el ají, aunque no sea en forma de merkén, es producido, consumido y apreciado por los mapuche; la quínoa, en cambio, ha sido recientemente reintroducida en la Araucanía.

Del mismo modo que respecto al merkén, existe en Carilafquén un discurso que informa que “alguna vez” hubo quínoa, pero según la experiencia de las familias ha sido a través del Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (INDAP) que este cereal ha vuelto a tener un espacio en las huertas mapuche. La quínoa se ha introducido bajo el nombre de “kingua” o “kinwua”, aunque su nombre en mapudungun es “dahue” o “zawe” (Pardo y Pizarro 2005: 148; Tagle y Planella 2002:14). En el proceso de hacer ver a las familias mapuche que este cereal les es propio y que es conveniente su uso, se han reforzado la antigüedad de la quínoa, su aporte en biodiversidad y su carácter de producto mapuche. En un pequeño manual de CETSur entregado a mujeres de la comuna de Teodoro Smith en el marco de un curso de capacitación orientado a enseñar a preparar distintos platos con quínoa, se indica que la quínoa es el cereal más cultivado en América después del maíz y que se encontraba, a la llegada de los españoles, a lo largo de todo Chile<sup>133</sup>. Además se sostiene que el consumo y uso de la quínoa favorece la “biodiversidad”, así como “la autonomía y la sustentabilidad territorial”. Finalmente se enfatiza que la quínoa del sur

---

<sup>132</sup> Rogativa. Ver Nguillatún en el glosario

<sup>133</sup> Tagle y Planella (2002) aportan información similar respecto a la extensión del cultivo de quínoa al inicio de la colonia. No estamos poniendo en duda la información que ofrece CETSur, sino destacando su uso en la capacitación de los mapuche.

es diferente a la que cultivan y consumen los pueblos andinos: “Hoy es posible hablar de una Kinwua Mapuche; rica en cultura, historia, conocimientos y genéticamente distinta a la quínoa del norte y el altiplano”.

En Temuco también hay cursos de cocina centrados en la quínoa. Tuve la oportunidad de participar en uno y la profesora, Mari Topi, comentó que la quínoa era hasta hace poco prácticamente desconocida y que ella comenzó a utilizarla más a menudo después de participar, junto a su madre, en el encuentro con los chef de Les Toques Blanches.

Aunque en el discurso de los cocineros la quínoa representa un alimento indígena, producido y consumido por los indígenas y, por lo tanto, con cierto parecido al mote, pareciera que la situación es exactamente la contraria. Ha sido más bien el éxito de la corriente renovadora y sus vínculos con las instancias institucionales orientadas al desarrollo agrícola lo que ha repuesto la quínoa en la Araucanía. La quínoa, según mis observaciones, no se ha convertido en un alimento de consumo habitual sino que más bien se vende en las ferias de productos locales orientadas al turismo interno y externo y/o se prepara a los turistas. Se utiliza del mismo modo que lo hacen los cocineros: como un marcador étnico hacia el exterior de la comunidad.

La relación actual de las familias mapuche con el merkén y la quínoa se mantiene, sin embargo, en la trastienda de una retórica –la de los cocineros y del marketing asociado a estos productos – que pretende vincular al pueblo mapuche en general con la producción y el consumo de ambos productos. En este sentido la ausencia de ellos del repertorio alimentario común y su presencia en la memoria pareciera no aportar al objetivo de dar cuenta del país que se pretende representar a través de la cocina renovada: un país diverso en el momento presente. Sin embargo, aquello que sí es consumido actualmente por las familias mapuche, como distintas preparaciones en base a ají o el locro de trigo<sup>134</sup>, que puede ser utilizado de un modo similar a la quínoa, tampoco son integrados en la alta cocina. Pareciera, entonces, que debemos eliminar como posible criterio de selección de productos a rescatar el que sean consumidos por los mapuche, y comenzar a preguntarnos por cuál es el ahora que pone en juego la renovación.

A partir de la selección del merkén y la quínoa, y de la no selección de elementos como el ají pastoso o el locro de trigo, es posible suponer que el momento actual que

---

<sup>134</sup> Ver glosario de alimentos y preparaciones.

el proyecto renovador pretende describir se imagina en continuidad con el pasado. Un pasado que parece estar anclado en los mapuche y que, por lo tanto, puede recuperarse a través de los productos *étnicos* y de la etnicidad de los mapuche en general. De ahí que se busquen las rucas y los fogones, que se retribuya a los porotos y las papas una marcación étnica, y que se establezca una relación fuerte entre los mapuche y unos productos, como la quínoa, que sin embargo ellos han tenido que volver a conocer.

### **II.3 Etnicizar la cocina, etnicizar la nación**

En el proyecto de la Cocina Chilena Renovada, la tradición y “las raíces” no se asocian solamente a los pueblos indígenas. Las comidas caseras, las recetas de las abuelas (que al parecer representan una categoría social), algunos de los platos más emblemáticos de la cocina tradicional – estén o no asociados a los pueblos indígenas – y otros platos “olvidados” o despreciados por ser parte de la sociabilidad popular, están, al menos discursivamente, incorporados dentro de lo que se espera “rescatar”. Sin embargo, el peso de los ingredientes y platos *étnicos*, ya sea que hayan recuperado ese carácter o sean totalmente nuevos en el marco de la cocina chilena, ha sido definitorio. La identificación de la renovación con lo que llamaré *la cuestión étnica*, no es simplemente efecto de los medios de comunicación que destacan ante todo esta faceta de la Cocina Chilena de Vanguardia; el propio discurso de los cocineros ubica a estos ingredientes en el centro de su creación gastronómica, cuestión que se verifica en sus cartas y menús que, aun siendo distintos cada año, se basan una y otra vez en los mismo ingredientes. Así, los ingredientes marcados como étnicos, sobretudo los ingredientes mapuche, han acabado por constituirse en la marca de identidad de la Cocina Chilena Renovada y, al mismo tiempo, en el elemento que la diferencia de otros estilos gastronómicos. Para conseguir sus objetivos de presentar una cocina chilena que no fuera “copia” de ninguna otra, claramente reconocible y capaz de representar a la nación, los cocineros han privilegiado lo *étnico* en tanto categoría que porta y expresa diferencia.

El énfasis étnico sumado a la integración de los ingredientes mapuche en un contexto del cual nunca antes habían formado parte, la alta cocina, permite hipotetizar que más que una renovación de la cocina chilena asistimos a la creación de un estilo gastronómico inédito que se caracteriza por la visibilización de los componentes étnicos, así como por la pretensión de representar a la nación y trabajar para el bien

del país. Recordemos que Guillermo Rodríguez dice trabajar “para Chile y para los Chilenos” y que su principal objetivo es que “Chile y su gente sean los beneficiados”<sup>135</sup>

Los cocineros renovadores tiene la intención de incidir en lo público porque, según Rodríguez: “tenemos esa responsabilidad, somos los que tenemos la inquietud de meter bulla, de buscar espacios. Es tratar de que la cultura no sólo sea música, pintura, danza, teatro, sino también la gastronomía que es parte de la cultura de un pueblo”<sup>136</sup>. Así, la Cocina Chilena Renovada se revela como un estilo gastronómico con un contenido y una intencionalidad política, cuya acción se orienta a un campo específico: la cultura.

Sostendremos, entonces, que los cocineros renovadores se han erigido como agentes productores de una parte de la cultura nacional (la cocina). Y entendemos como que *cultura nacional* se presume como un hacer común a todos los connacionales y que, por lo tanto, se ubica, en una jerarquía, por sobre las “sub-culturas” o “culturas étnicas”. Ciertamente, esto no significa que dicha *cultura común* tenga pretensiones de pureza sino que puede incorporar sincretismos e incluso elementos de las “culturas étnicas” (Williams 1993:174 - 175). Desde este punto de vista la Cocina Chilena Renovada y el discurso renovador pueden considerarse soportes por donde transitan determinadas ideas sobre la nación y el nacionalismo; como un artefacto que al mismo tiempo que representa, crea lo nacional y que, por lo tanto, puede analizarse como un elemento que participa en la formación de los Estados nacionales que siguiendo a Alonso (1994) entenderemos como un proceso constante que no llega a dar como resultado una formación monolítica.

Pensemos, entonces, en la Cocina Chilena Renovada como un emergente en el proceso de recreación y renovación del Estado-nación, lo cual nos conducirá a proponer una manera de entender la presencia mapuche en esta construcción.

La formación de los Estados nacionales americanos puede leerse como un proceso al mismo tiempo homogeneizador y particularizante donde se ponen en juego determinadas “formaciones de alteridad” (Briones 2005). Desde esta perspectiva autoras como Ana María Alonso (1994), Braquette Williams (1993) o la misma Claudia Briones (1998, 2002, 2005) han trabajado analizando lo que Alonso (1994) llama la

---

<sup>135</sup> Revista Hotelería y Gastronomía, marzo 2005.

<sup>136</sup>Especial EMOL Cocina Chilena [http://www.emol.com/especiales/cocina\\_chilena/chef\\_3.htm](http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/chef_3.htm). (Consultado 3/04/2009)

dialéctica entre el nacionalismo y el etnicismo, considerando como dos caras de la misma moneda los procesos de formaciones estatales y la etnogénesis (1994: 391). Así, el proceso que va creando los contornos de la nación en términos de convertir un espacio dado en territorio nacional, que va definiendo una serie de prácticas, representaciones y símbolos como propios de la comunidad política que se entenderá como nacional, y que, en general, avanza desarrollando un proceso de homogeneización “hacia adentro” que permite que dicha nación se particularice en relación a otras naciones; es al mismo tiempo un proceso que produce grupos alterizados al interior de la nación, cuya existencia viene a reafirmar la *mismidad* del grupo dominante que representa a la nación toda.

El tipo de alterización que nos interesa destacar es la “eticización”, proceso que Briones (1995) entiende como una práctica social de marcación basada en supuestas “divisiones en la cultura” (1995:5) que da como resultado la construcción de “otros internos marcados y automarcados como *indígenas*” (1995:3). Este tipo de proceso supone la existencia de ciertos estándares metaculturales a partir de los cuales determinar qué es cultural y qué no lo es, y qué es “étnico” y qué no lo es (Briones 1998:127), y supone, además, que por tratarse de “divisiones de la cultura” la diferencia está anclada en un “hacer” específico posible de ser modificado. De ahí que para Briones (1998) la diferencia entre los procesos de etnicización y racialización esté dada porque los primeros contemplan la posibilidad de pasar de una categoría a otra en la medida que se modifique el “hacer” que determina la diferencia. Esto quiere decir que supuestamente es posible dejar de ser indio o, lo que es lo mismo, atravesar un proceso de “blanqueamiento” que implica dejar de “actuar” como lo hacen los indígenas a través del “aprendizaje” (2002:9)<sup>137</sup>.

De los procesos implicados en la creación y recreación de los Estados nacionales -que son al mismo tiempo procesos de alterización- emerge a) la “norma desmarcada” que representa a la nación y b) ciertos grupos circunscritos como otros raciales y/o culturales (Briones 1998:124). De este modo se conforman determinadas comunidades – a la que deberíamos agregar la conformada por los inmigrantes – que se definen de manera relacional. Ahora bien, este enfoque no postula que los mapuche no existieran como pueblo con anterioridad a la formación del Estado–

---

<sup>137</sup> La hipótesis del blanqueamiento que trabaja Briones aunque está remitida al caso argentino, es aplicable también al caso chileno. La idea de que los mapuche podían dejar de actuar de un modo inconveniente retrasando el progreso, se fue concretando desde mediados del siglo XIX en un reclamo por educar a los indígenas. Incluso entre quienes defendían a los indios parecía clara la necesidad de compartir ciertas maneras de actuar para conseguir integrar a los pueblos indígenas a la nación, lo cual a su vez era percibido como favorable tanto para ellos como para la sociedad en general.

nación, ni tampoco que no existan hoy en día. Lejos de ello lo que intenta es comprender cómo un grupo o pueblo determinado deviene “étnico” y/o “indígena”, cómo se llenan de sentido esos vocablos y cómo ellos implican la conformación de determinadas jerarquías al interior de los Estados nacionales.

La existencia de una norma que opera como punto cero del cual los grupos etnicizados pueden alejarse o acercarse según sus prácticas, no implica que dicha norma sea estática. Al contrario y dependiendo del contexto, la nación - o más bien dicho el “mainstream” nacional - podrá a su vez etnicizarse o enfatizar a través de la marcación étnica su diferencia en relación a otras naciones o en relación a otros grupos alterizados al interior de la nación. Este tipo de movimiento responde, según Briones (1998), a un cierto tipo de política multiculturalista que – como veremos en el siguiente apartado – se ha instalado progresivamente en Chile.

La Cocina Chilena Renovada que crea/simboliza lo nacional puede entenderse como parte de los procesos de re-creación del Estado-nación. Por una parte esta propuesta gastronómica se orienta a particularizar la nación en el contexto mundial, dotándola de una cocina singular destinada fundamentalmente a ser mostrada a otros. Pensemos por ejemplo en los concursos gastronómicos, en las cenas ofrecidas por los gobiernos chilenos o en las “semanas gastronómicas” donde los cocineros acompañan a las delegaciones de empresarios. Con el objetivo de alcanzar esa singularidad la Cocina Chilena Renovada “recupera” e integra elementos “de las etnias” en la alta cocina, de manera que etniciza a la nación en el sentido de presentarla como culturalmente diferente de otras naciones. En este sentido podríamos sostener, siguiendo a Subercaseaux, que la idea de nación que la renovación ha puesto literalmente sobre la mesa es la de una comunidad que tiene como fundamentos particularismos culturales, étnicos o demográficos (2007:113).

Por otra parte, la Cocina Chilena Renovada es también un artefacto homogeneizador en la medida que todo lo mapuche, y en general lo *étnico*, que entra en ella será posteriormente presentado como parte de la cultura nacional: “La difusión parte porque nosotros nos afiatemos (sic) y logremos rescatar todas estas comidas y cocina étnica e introducirla al mercado como una cocina chilena” <sup>138</sup> (Aquiles Abarca, miembro de LTB). De este modo, aun cuando el proyecto renovador intenta presentar la nación evitando la conflagración un territorio- un pueblo – una cultura, para abrirse a la

---

<sup>138</sup> Especial EMOL Cocina Chilena. [http://www.emol.com/especiales/cocina\\_chilena/chef.htm](http://www.emol.com/especiales/cocina_chilena/chef.htm) (Consultado 3//04/2009)

diversidad poblacional y geográfica del país, se acaba reificando una unidad. Resulta, entonces, que la posibilidad que encierra la Cocina Chilena Renovada es que *lo étnico pueda convertirse en nacional*, pero para ello los ingredientes y platos seleccionados deben ser reinterpretados por los cocineros, deben ser estilizados y acomodados según las tendencias gastronómicas que se consideren más adecuadas. En este sentido podríamos decir que los ingredientes y platos *étnicos* deben ser *blanqueados* en la medida justa para que puedan al mismo tiempo formar parte de una representación de la nación y dotar a esa nación de especificidad cultural.

La creatividad que los cocineros posicionan como su máxima no es, por lo tanto, lo único que justifica que ningún plato ni ningún ingrediente sea tratado en la Cocina Chilena Renovada como lo hacen los mapuche. Podemos considerar que en un nivel político, y no estético, la incorporación de lo *étnico* a la nación requiere de un proceso (como la educación y el aprendizaje) que le confiera nuevas características y le quite otras, de manera que su incorporación responda a lo esperado.

Puede parecer paradójico que habiendo propuesto que los cocineros han orientado su trabajo a la marcación étnica de productos y platos, establezcamos ahora que es también parte de su trabajo la desmarcación, sin embargo etnicización y blanqueamiento son procesos imbricados que responden a una misma lógica: aquella que delimita una frontera entre lo nacional y lo Otro interno. Así, blanqueamiento y etnicización se entrelazan en la Cocina Chilena Renovada, primando a veces uno y a veces otro. En lo correspondiente a la “búsqueda” de “raíces” e inspiración - que tiene que ver con reunirse con “las etnias” y el intercambio - es más clara la tendencia a la etnicización, mientras que en el trabajo de creación de los platos y el manejo de los ingredientes “rescatados” es más claro el blanqueamiento. De cualquier forma por sobre estos matices gravita el deseo de particularizar la nación visibilizando su supuesta “etnicidad”, lo cuál implica en primera instancia encontrar fuentes de etnicidad (dado que la norma desmarcada que funciona como si fuera toda la nación opera como no étnica) y, en segundo lugar, resaltar el componente “étnico” o lo que es lo mismo *eticizar la fuente de etnicidad*: los mapuche.

Los modos de acceder a los mapuche y a los productos definidos como tal, así como las representaciones que sobre ellos pueblan el discurso renovador, dan cuenta de una búsqueda que remite a la construcción/visibilización de la alteridad. Quiero decir que el discurso y la práctica de los y las cocineros renovadores implica establecer una imagen de los mapuche que enfatiza la diferencia. En la construcción y visibilización

de la alteridad de los mapuche es fundamental la manera en que se sitúa a este pueblo espacial y temporalmente.

Veamos en primer término la cuestión espacial. Hemos dicho que la manera privilegiada para acercarse a los mapuche es *el viaje*. Tanto los viajes de largas distancias que han emprendido Guillermo Rodríguez y Allan Kallens, como los de cortas distancias que hace Roberto cada año junto a sus estudiantes, tienen como objetivo “conocer la cocina mapuche” y “encontrarse con las etnias”. Sin embargo sabemos que para generar ese encuentro no hace falta salir de Santiago ni mucho menos de Temuco<sup>139</sup>. El viaje, que marca el inicio de la relación entre los cocineros y los mapuche, puede interpretarse como un acto que devela quiénes son, desde el punto de vista de los cocineros, los mapuche *habilitados para mostrar y traspasar sus tradiciones*. Se trata, ante todo, de sujetos que habitan en la Araucanía e idealmente en zonas rurales o pueblos calificados como rurales. Diremos, entonces, que los mapuche que se espera observar y conocer están asociados a un determinado espacio: la Araucanía rural<sup>140</sup>.

La asociación de los mapuche con la ruralidad implica identificar a los indígenas con la naturaleza (Alonso 1994) y, al mismo tiempo, situar una distancia espacial entre “ellos” y “nosotros”. Implica también establecer en la Araucanía un polo de tradicionalidad, en tanto los cocineros se desplazan precisamente para entrar en contacto con las “raíces” de la nación. La decisión de entrar en contacto con sujetos que habitan en espacios rurales en desmedro de los mapuche urbanos y el esperar de ellos una contribución que permita re-tejer los vínculos con las raíces cortadas, sugiere la presencia de una visión idealizada de la ruralidad como el espacio donde encontrar la tradición y la autenticidad perdida en el medio urbano.

Acerquémonos ahora a la cuestión temporal que está, ciertamente, ligada a la anterior en la medida que los viajes parecen implicar además de un movimiento espacial un movimiento temporal.

---

<sup>139</sup> Según Bello (2004) la población mapuche urbana alcanza un 70% u 80% del total de población mapuche.

<sup>140</sup> Este espacio es también reivindicado por algunas organizaciones mapuche como parte de su territorio. Así, la idea respecto que en la Araucanía rural descansa algún tipo de *esencia* mapuche podría eventualmente ser común a cocineros y organizaciones mapuche. El tipo de análisis para ambos actores, sin embargo, es diferente. Para analizar las prácticas y discursos políticos de los pueblos indígenas que pueden parecer escencislistas, Briones (2002; 2007) estima conveniente observarlos a la luz del concepto “escencialismo estratégico”, y sus riesgos y desafíos.

En los relatos sobre los “encuentros con las etnias” aparecen diversos elementos como las rucas, los fogones o las piedras de moler que no necesariamente forman parte de la cotidianeidad de las familias mapuche, aunque sí son destacadas por ellos como elementos importantes de su patrimonio. Según mis observaciones, la ruca, como vivienda, ha desaparecido de las comunidades y el fogón –en tanto único y principal elemento para la cocción de los alimentos y calefacción de la ruca – también. En Carilafquén hay familias que han construido una pequeña ruca o una habitación que haga las veces de ruca con la intención expresa de tener un fogón. Pero estas construcciones, ubicadas cerca de la casa, no son espacios para vivir sino para cocinar. Incluso la señora Marcelina construyó una ruca con fogón para producir lo que comercializa en la feria de alimentos de Pitrufrquén, no para cocinar los alimentos que ella y su familia consumen. En Lleguepulli donde actualmente hay al menos 8 rucas - 6 de ellas destinadas al turismo<sup>141</sup> – el proceso de construir las requirió de la colaboración del único hombre adulto de la comunidad que habría presenciado como su padre construía la ruca familiar. Aunque la mayoría de los hombres y mujeres de Lleguepulli habían vivido su niñez en rucas, no habían nunca asistido a la construcción de una y para el 2008 todos vivían en casas “occidentales”.

En relación a los productos “étnicos” emblemáticos de la Cocina Chilena Renovada – el merkén y la quínoa – existe también una temporalidad que no es el ahora. Tal como comentamos un poco más arriba ambos productos no forman parte de la alimentación cotidiana ni festiva de las comunidades mapuche, aun cuando sí es posible rastrear su presencia. Algo similar ocurre con los catutos. Entre las mujeres adultas de Carilafquén estos panecillos de trigo sancochado y molido están asociados a su niñez y se mencionan como preparaciones de “antes” que en tiempos de pobreza podían constituir la última comida del día. A partir de mis observaciones, diría que es un acuerdo general en el sector que los catutos representan un elemento relevante de la cocina mapuche y que actualmente se cocinan y se consumen mucho menos que “antes”.

Según me informaron los catutos perdieron presencia a causa de los cambios en las formas de cocinar y en el gusto. Juana Guarda explicaba que no hacía catutos porque ya no tenía piedra de moler, el artefacto en que se molía el trigo y sobre cuya superficie se formaban, usando con las manos, las catutos. Según su percepción no era lo mismo moler el trigo en el molinillo que ha sustituido a la piedra. En cambio, la

---

<sup>141</sup> En el capítulo sexto, *ethnoturismo*, ahondaremos en este punto y veremos los usos dados a los dos rucas no turísticas.

señora Josefina Reinao daba cuenta del cambio en los gustos de su familia para justificar no hacer catutos: “ya no voy a hacer catuto, no phu! no lo va a comer la Miyarai ese catuto...la chiquitita guácala dice<sup>142</sup>”.

En el caso del mote, que está muy presente en la alimentación mapuche y también entre los campesinos que no se consideran como tal, el consumo no está en cuestión. Sin embargo, los cocineros destacan ciertas formas supuestamente mapuche de proveerse del mote y de cocinarlo que remiten a un tiempo pasado. La forma de proveerse y preparar el mote que Roberto Herrera, junto a sus estudiantes, han observado en la ruca de Chol-Chol –es decir, aquella que implica tener a disposición trigo crudo y luego cocerlo y pelarlo en cenizas – es, en Carilafquén, una forma especial o extraordinaria de hacer el mote. Yo pude observar esta preparación porque le pedí a Margarita Ñampulef que me la mostrara e hicimos una cita con esa única finalidad. En las casas que visitaba sí había visto varias veces cocinar las papas con mote y comerlas, pero se hacía con mote envasado, con el que se compra en los supermercados y, por lo tanto, ya pelado y listo para cocerlo en agua. Margarita accedió a hacer mote como un favor, porque ella solamente lo hace para venderlo puerta a puerta en Carilafquén y Pitruquén, pero como por ese entonces cuidaba a un nieto de pocos meses, no tenía planes de vender. El trabajo que implica la preparación del mote está, por lo general, reservado para ocasiones especiales o para la venta.

Finalmente la marcación étnica que han recibido las papas y los porotos parece responder, a su vez, a un intento por recobrar el orden que Pereira (2007) estableciera para la colonia donde estos productos – entre otros – recibían el trato de “frutos aborígenes”.

La cuestión temporal es, probablemente, uno de los aspectos clave de la Cocina Chilena Renovada. El lenguaje con que los cocineros describen el proyecto renovador da muy bien cuenta de ello, porque el “rescate”, uno de los pilares de este estilo gastronómico, está asociado discursivamente a conceptos como “olvido”, “pérdida” y “raíces”, es decir, lo que se rescata se presume propio de un momento distinto al ahora. Además, cómo vimos en el capítulo primero, la Cocina Chilena Renovada surge a partir de una determinada lectura del pasado caracterizado por el gusto por lo extranjero y, según los renovadores, por una cocina chilena tradicional de calidad cuestionable. Ello constituye el pasado que se rechaza. Sin embargo, como indicara

---

<sup>142</sup> Miyarai es la hija de Josefina tiene 21 años. La “chiquitita” es nieta de Josefina, hija de Miyarai, tiene 5 años. “Guácala” es neologismo que denota asco o disgusto frente a la comida.

Subercaseaux (2007) los discursos nacionalistas al mismo tiempo que rechazan, rescatan elementos del pasado a partir de los cuales proponer un mañana. En nuestro caso se rescata precisamente lo que había quedado apartado de la cocina chilena tradicional construida en función de categorías de clase: la etnicidad.

El rechazo y el rescate no operan sobre un mismo ayer: por un lado se rechaza el pasado más próximo y por otro se rescata el pasado más lejano representado por categorías que, en el marco de la historia de la cocina chilena, corresponden a la colonia. De este modo, el discurso renovador se ajusta al de Pereira en la medida que estima que el tiempo de lo nacional debe comenzar a contarse desde la colonia y no desde la independencia como también se ha postulado. Esta opción posibilita alargar la historia de la nación y visitar sus mitos de origen volviendo a ubicar a los mapuche como el punto desde donde arranca la chilenidad:

“La historia de la comida chilena todavía no se escribe. Para eso hay que involucrar a historiadores, antropólogos, cocineros, etc. Es un tema de mucha investigación, tenemos que descubrir qué comían las etnias y cómo se fue fusionando esta comida hasta llegar a la actual” (Aguilera Abarca, miembro de LTB)

Comenzamos, entonces, a vislumbrar la imagen de los mapuche que el rescate renovador pone en juego: la de un pueblo asociado a un territorio específico, a unas prácticas y representaciones alimentarias *diferentes y antiguas* que se han traspasado de una generación a otra a lo largo de una historia continua. En este sentido, bien podría considerarse que la Cocina Chilena Renovada tiende al “culto culinario del pasado”, en tanto, opera a partir de criterios como: idealización de aquello que se considera más cercano a la naturaleza; reposicionamiento de la dicotomía presente contaminado/ pasado “puro”; apología de lo auténtico, lo simple y lo verdadero; valoración de lo rural; y negación de todo aquello que pueda remitirnos a la necesidad y a la subsistencia (Carrasco 1992: 53 – 55).

A partir de este tipo de acercamiento es posible comprender porqué no se han incorporado en la alta cocina chilena ninguna otra preparación en base a ají que no sea el merkén, existiendo muchas posibilidades; porqué se ha privilegiado observar cómo cocinan las mujeres mapuche en el fogón y no en la cocina a leña o la cocina a gas presente en casi todas las casas en la actualidad; o porqué se ha seleccionado la quínoa en desmedro de otros cereales para cuyo uso las cocineras mapuche no requieren capacitación alguna.

Ahora bien, el culto al pasado que hemos descrito opera fundamentalmente en la percepción y relación que los cocineros renovadores tienen respecto de los pueblos indígenas, en particular el mapuche. No está en absoluto presente en relación a las técnicas de cocina que ellos utilizan, ni en relación a la estética. El *culto al pasado* tiene límites y aunque está dirigido exclusivamente a los indígenas y no implica una valoración de *todo lo indígena*, sino precisamente de aquello que Briones (1998) conceptualiza como “arcaico”. Veamos.

Siguiendo a R. Williams, Briones apunta que desde la hegemonía se pretende casi siempre que

“lo autóctono indígena opere como ‘arcaico’, es decir, como algo plenamente reconocido como elemento del pasado para ser respetado, examinado, o incluso en ocasiones para ser concientemente ‘revivido’, de una forma deliberadamente especializada. Ello es así porque dicha autoctonía se convierte en un signo potencialmente peligroso cuando opera como ‘residual’ – esto es, como algo formado en el pasado, pero aun está activo en el proceso cultural” (Briones 1998:190).

Desde este punto de vista podríamos recalificar los elementos seleccionados para el “rescate” según si se trata de elementos “arcaicos” o “residuales”. Del lado de los elementos “arcaicos” se encontrarían la quínoa, el merkén, los catutos y, parcialmente, los fogones y las rucas. Del lado de los elementos “residuales” ubicaríamos el mote, la tortilla al rescoldo, las papas y los porotos. Podemos considerar la Cocina Chilena Renovada como una *forma especializada de revivir elementos arcaicos*. Pero esos elementos son también revividos a través de los procesos de apropiación y significación que los mapuche han desarrollado. Por efecto de las políticas públicas implementadas a través de INDAP, del trabajo de los cocineros y, en general, por efecto de la política hacia los pueblos indígenas del Estado y de los procesos de “etnización” que dichos pueblos han atravesado (Bengoa 2007:14), elementos “arcaicos” han sido reincorporados por los mapuche en sus vidas: se cultiva la quínoa, se protegen las semillas de porotos, se producen papas de colores, se construyen nuevas rucas y fogones. Ciertamente, estos elementos no conllevan a día de hoy los mismos sentidos que antes, pero es indiscutible que en los proyectos de turismo y de comercio de alimentos se han retomado, actualizado y re-significado elementos “arcaicos”<sup>143</sup>.

La selección de lo “arcaico” por sobre lo “residual” responde, según Briones, a que estos últimos elementos pueden actuar por fuera de lo consagrado como tradición

---

<sup>143</sup> Dedicaremos la tercera parte de esta tesis a los procesos de apropiación y significación en el marco del turismo étnico y la restauración mapuche.

legítima. De ahí que se busque “contener lo que el signo autoctonía indígena tenga de “emergente”, esto es, de significados y valores nuevos, nuevas prácticas, nuevas relaciones y tipos de relaciones que están continuamente siendo creadas” (Briones 1998: 191). Las *nuevas* prácticas de los mapuche - asociadas a *nuevos* significados y valores - que dan origen a las distintas preparaciones en base a ají; el uso de nuevas tecnologías aplicadas a la cocina; la capacidad de recrear un repertorio alimentario utilizando herramientas diferentes; el uso de alimentos envasados, congelados y enlatados; la incorporación de nuevos alimentos, son todos elementos “emergentes” y, por lo tanto, no forman parte del “rescate” que lleva a cabo la Cocina Chilena Renovada en tanto movimiento. Esas nuevas prácticas no convergen hacia la tradición que se pretende construir. Los elementos “emergentes” no consiguen dotar al Chile del bicentenario de espesor histórico y de una distintividad basada en la etnicización del *mainstream* y la re – etnicización de los mapuche.

De este modo los mapuche aparecen en el discurso de los cocineros renovadores como un pueblo asociado a un territorio delimitado, con unas prácticas específicas que denotarían -utilizando las palabras de Briones- una “distancia cultural”, y relacionado con un tiempo pasado de manera que entre ellos y lo nacional se interpone también una “distancia temporal” (1998:188).

La cuestión temporal que plantea la renovación de la cocina chilena, que va de la mano con el alargamiento del tiempo de lo nacional que se perfila en este proyecto, no es, sin embargo, una cuestión privativa de este movimiento ni de este momento histórico. Al contrario, pareciera que se trata de una parte constitutiva de los discursos sobre la nación. Así, por ejemplo, Subercaseaux destaca que entre los intelectuales de principio del siglo XX, en Chile, hubo quienes se abocaron a construir, desde la historiografía, “una imagen de la nación reinterpreto selectivamente circunstancias o símbolos del pasado con el objeto de retratar a la sociedad en transformación en términos míticos de continuidad histórica, reclamando algún grado de descendencia de comunidades premodernas de rasgos étnicos” (2007:125). Durante esos mismos años los discursos nacionalistas de Encina y Edwards se opusieron a la visión del nacionalismo decimonónico que entendía el surgimiento de la nación como producto de la independencia de España y, por lo tanto, no anterior a 1810. Y propusieron que ya en la colonia existía un “sentimiento regional específico fuertemente imbuido de un cariño hacia el espacio físico y su pueblo” (2007:180) lo cuál plantea una continuidad histórica con el periodo colonial. Muzzopappa (2003) ha descrito una tendencia similar en su estudio sobre el discurso del ejército chileno, donde entre los “héroes” se

destaca la figura de Lautaro<sup>144</sup> junto a la de otros próceres nacionales. Además, la lectura que desde el ejército se hace de la historia nacional hace referencia a un “ejército autóctono”, conformado por “nuestros aborígenes”, que luchó con las tropas del Inca que intentaban controlar el actual territorio nacional en 1460 (2003:287). A través de este relato el ejército propone la existencia de un cuerpo castrense –sus antecesores – anterior a la conquista, al mismo tiempo que “nacionaliza” a los indígenas al presentarlos como defensores del territorio (2003:289).

Es posible incluir el discurso de la Cocina Chilena Renovada entre aquellos que buscan establecer una continuidad histórica entre un pasado casi inmemorial y el presente de la nación. Discurso que implica legitimarse como herederos de ese pasado. Cuando los cocineros, que se han erigidos en creadores de la cultura nacional, dicen buscar “las raíces” no están buscando las raíces de los mapuche, sino las propias y por lo tanto estableciendo que ellos comparten las mismas raíces con los mapuche y que la nación está enraizada en los mapuche. De este modo el pueblo mapuche es posicionado como el núcleo moral de la nación, de manera que aun siendo un grupo subordinado es integrado, mediante esa concesión, al todos nacional (Alonso 1994:390). A cambio de ser rescatados y valorados, los mapuches habrán de aportar *espesor histórico, tradición, autoctonía* o si queremos una serie de elementos mercantilizables y fetichizables. En otras palabras, se verán conminados a cumplir la expectativa respecto a que su patrimonio cultural sea traspasado en un continuo proceso de mimesis, negándoseles, de este modo, posibilidades de creatividad. En este contexto los elementos culturales que puedan remitirse a un pasado y ligarse a través de la tradición con el presente de la nación se convierten en el “capital” de los mapuche o, como veremos en cuando abordemos el etnoturismo, en una ventaja comparativa. De cualquier forma la exaltación de la diferencia que implica una imagen *tradicionalizada y ancestralizada* parece ser la única llave que puede abrirles un espacio en el futuro.

## II.4 Multiculturalidad y reconocimiento

*“Es posible e imperativo que productos autóctonos, tan nuestros, tales como la quínoa, el merquén o las papas de Chiloé, sean colocados en las mesas internacionales, usando su propio e intenso lenguaje multicultural”*  
(Guillermo Rodríguez 2005:4)

---

<sup>144</sup> Lautaro fue un líder militar mapuche durante la guerra de Arauco. Bajo su mando fue capturado Pedro de Valdivia capitán del ejército Español. Es conocido como un gran estratega.

La Cocina Chilena Renovada es un discurso público sobre la cocina chilena, la chilenidad y la nación que transita por diferentes soportes: platos de alta cocina, libros, crítica gastronómica, programas de asociaciones de cocineros, curriculum académicos de escuelas de cocina, prensa especializada y menús de cenas oficiales ofrecidas por los presidentes de la república. Este discurso, que pretende describir la nación al mismo tiempo que la construye, se ha instalado de manera efectiva como representante de la *chilenidad oficial* - es decir de aquella promovida y esperada por parte de los gobiernos - aproximadamente desde 1994. El surgimiento de este estilo gastronómico y su éxito en términos de: a) haber sido adoptado por los gobiernos para cenas y almuerzos oficiales, b) haberse instalado como una voz infaltable en la discusión sobre cocina y patrimonio alimentario, c) ser una influencia importante en la definición de los contenidos de las carreras de cocina y gastronomía y d) haber visibilizado a nivel nacional los “ingredientes étnicos”, responde en primer lugar al trabajo de los cocineros y cocineras. Incluso podríamos considerar que tanto el éxito como la idea original son en buena medida el resultado del trabajo de Guillermo Rodríguez, líder y principal ideólogo de la renovación.

Por otro lado, y sin minimizar los esfuerzos personales, un proyecto de las características y éxito de la Cocina Chilena Renovada surge en un contexto concreto y tiene unas bases sólidas más allá de la voluntad de cocineros y cocineras. Las similitudes entre la renovación chilena y otros proyectos gastronómicos latinoamericanos como el de Acurio o Atala permiten proponer que estamos frente a un fenómeno que forma parte de procesos sociopolíticos a nivel regional. Así mismo la coincidencia del discurso renovador con las ideas sobre la nación que han sostenido los gobiernos de la Concertación de Partidos por la Democracia abre la posibilidad de que exista un marco mayor como trasfondo. ¿En qué contexto se renueva la cocina chilena?, ¿desde qué perspectiva podemos explicar el interés de los cocineros y críticos por los “productos étnicos”, en particular, los productos mapuche? y ¿cuál es el ambiente ideológico que permite que lo que antes fue despreciado por indio y pobre hoy merezca ser “rescatado” y “valorado”?

La emergencia de nuevos particularismos alimentarios y de movimientos que intentan recuperar particularismos supuestamente en riesgo de desaparecer ha sido tratada como un proceso relativo a la “modernidad alimentaria” y, en particular, como la contracara de la creciente homogeneización de los consumos, la producción y las cocinas a nivel mundial que se ha desarrollado a partir de la industrialización de la alimentación (Contreras y Gracia 2005; Fischler 1995). Así, frente a la

“internacionalización de las cocinas” distintos actores – cocineros, gastrónomos, autoridades – se han dado a la tarea de “recuperar o inventar cocinas nuevas, tradicionales, regionales o nacionales”, reacción que responde a la deslocalización de los alimentos y al miedo a la estandarización (Contreras y Gracia 2005:433). Asimismo la búsqueda, rescate y protección de particularismos alimentarios podría formar parte de lo que Álvarez (2008) describe como la emergencia de un sentimiento nostálgico con relación al pasado que aparece como respuesta a la “mundialización de la cultura” que implica “la ausencia de referentes de identidad, estabilidad y continuidad, y la amenaza latente de ruptura y desaparición de los recursos culturales” (2008:26). En este sentido los nuevos particularismos y los proyectos de rescate vendrían a ser una consecuencia o una respuesta al fantasma de la uniformidad que se cierne no solamente sobre la producción y consumo de alimentos, sino sobre la idea misma de diferencia cultural; diferencia que puede ser actualizada a través las prácticas y representaciones alimentarias.

El caso de la Cocina Chilena Renovada leído desde esta perspectiva permite pensar en ella como un elemento que marca una frontera entre lo nacional y lo transnacional o lo mundial; como un elemento de resistencia frente a la homogeneización y estandarización de la producción y oferta de alimentos, sobretudo, en lo que respecta al “rescate” de productos asociados a la biodiversidad y la tradición; como un proyecto que provee de elementos donde reafirmar la identidad nacional diferenciándola de otras identidades nacionales; o como una cocina que espera reforzar la cultura nacional. Sin embargo, una aproximación desde las teorías que ubican como centro explicativo la mundialización de la alimentación y de la cultura, no ilumina necesariamente el aspecto fundamental de nuestro caso que es el recurso a los indígenas para establecer la diferenciación. No todo particularismo alimentario se basa en la *diferencia étnica*. Aun cuando todos ellos llevan implícito un mensaje de otredad y especificidad, ésta puede estar sujeta a cuestiones ecológicas, históricas, territoriales y no necesariamente a una supuesta divergencia de carácter cultural.

La extensión en América Latina de un discurso estatal tendiente a la construcción de sociedades multiculturales o pluriculturales, sumado a una práctica basada en políticas de reconocimiento hacia los pueblos indígenas, puede dotarnos de un contexto - algo más específico - para situar el caso chileno.

La preocupación política por la etnicidad o, si queremos, por la “cuestión indígena” que se aprecia en América Latina desde la década de 1980, responde a procesos de

carácter global y, por lo tanto, puede ser complementaria de las hipótesis en torno a la mundialización que acabamos de presentar.

Rachel Sieder (2002) estima que han sido cuatro los factores que incidieron en poner sobre la mesa la cuestión de la etnicidad. En primer lugar la emergencia de movimientos políticos indígenas en la arena nacional e internacional. En segundo lugar el desarrollo de una jurisprudencia internacional que de manera creciente ha caracterizado los derechos de los pueblos indígenas como derechos humanos. En tercer lugar las reformas constitucionales orientadas a la modernización del Estado que tuvieron lugar en varios países de América Latina durante los años 80` y 90` y que reconocieron el carácter multicultural de esas sociedades. Por último, los cambios en las relaciones sociales y económicas engendradas por el proceso de globalización legal y económica (2002:1). Otras cuestiones de carácter global involucradas en la centralidad política de la cuestión indígena en América Latina son, desde el punto de vista de Stavenhagen (2000), el fin de la guerra fría y el impacto en las zonas rurales de la economía global. Mientras que en un ámbito regional, pero ciertamente conectado con procesos mundiales, se cuentan las “transiciones políticas” desde regímenes autoritarios a modelos democráticos más o menos profundos y los ajustes estructurales en materia económica que acompañaron esas transiciones (Stavenhagen 2002: 31; Assies 1999: 3). Finalmente, ha tenido importancia la gran receptividad de que gozan a nivel internacional conceptos como “derechos colectivos”, “diversidad cultural” y “desarrollo sustentable” (Van Cott 2000:260), así como la “internacionalización de la retórica de la diversidad como derecho humano y valor” (Briones 2005:13).

En suma, el proceso que ha conducido a algunos países de América Latina a asumir la *diferencia cultural* como una cuestión políticamente relevante – o a la politización de la cultura - y a establecer que el modelo adecuado para administrar esas diferencias al interior del Estado nación es la multiculturalidad, está cruzado por factores globales y locales, cuyo peso y efectos difieren de una realidad a otra sin que ello impida plantear, siguiendo a Donna Lee Van Cott, que desde los 90` ha surgido un “modelo regional multicultural”<sup>145</sup> (2000: 265).

---

<sup>145</sup>Este modelo está compuesto por cinco elementos: “rhetorical recognition of the multicultural nature of their societies and the existence of indigenous peoples as distinct, substate collectivities; recognition of indigenous peoples’ customary law as official, public law; collective property rights protected from sale, dismemberment, or confiscation; official status or recognition of indigenous languages; a guarantee of bilingual education” (Van Cott 2000:265)

El modelo multicultural, según Van Cott, se concreta fundamentalmente en las reformas constitucionales que han emprendido casi todos los países de América Latina, con excepción de Chile<sup>146</sup>. A través de estas reformas y de la ratificación del convenio 169 de la OIT la región ha ido progresivamente reconociendo lo que la autora llama su “naturaleza multicultural”, reconociendo las leyes y lenguas indígenas como oficiales, asegurando el derecho a la educación bilingüe y protegiendo la propiedad colectiva (2000:265). Entre esta nueva legalidad y su implementación existe, sin embargo, una brecha importante que ha sembrado dudas respecto de los beneficios y consecuencias del multiculturalismo de Estado o “multiculturalismo normativo”, es decir, aquel que busca administrar las diferencias al interior de un Estado de manera tal de superar las desigualdades sociales generadas por esas diferencias basándose en la tolerancia y el respeto a la diversidad (Bello 2004: 190).

Las críticas al modelo multicultural y a las políticas de reconocimiento, y los debates en torno a este modelo abordan, al menos, dos niveles de discusión. En primer lugar existe un importante debate académico en torno a los conceptos y a la reflexión político-filosófica que sustenta los discursos multiculturalistas. El tratamiento que reciben los conceptos de cultura, pueblo, igualdad, diferencia, etc; la aparente preeminencia de *lo cultural* como variable explicativa de la desigualdad social; la identificación de un grupo humano como una cultura; la visión de “las culturas” como grupos homogéneos, constantes y discretos; la pregunta sobre “el valor” de cada cultura y sus producciones, son cuestiones que han abordado Briones (2005, 2007), Fraser (1997), Nicholson (1996), Scott (1992), Taylor (1992), Turner (1993) entre otros. En segundo lugar el debate sobre el multiculturalismo ha levantado una serie de preguntas en torno a su implementación y su potencial como modelo político. Cuestiones como la posibilidad de que la reforma multicultural de los Estados pueda efectivamente recomponer las relaciones entre el Estado y la sociedad civil (Bello 2004); que un Estado multicultural sea necesariamente democrático (Sieder 2000); que los nuevos marcos legales beneficien a los pueblos indígenas (Stavenhagen 2000); preguntas sobre el ajuste entre la retórica multiculturalista y el neoliberalismo o entre lo que Fraser (1997) denomina políticas de reconocimiento y políticas de redistribución (Sieder 2000; Bello 2004), son materias abiertas y ampliamente presentes en el debate político y académico. Se trata, sin embargo, de un debate que confirma que un cierto tipo de modelo multiculturalista está en marcha habiéndose instalado como retórica y como práctica política.

---

<sup>146</sup> El modelo es definido como “multiculturalismo constitucional”

En Chile el discurso multiculturalista ha ganado fuerza sobretodo durante los dos últimos gobiernos de la Concertación de Partidos por la Democracia, pero es posible rastrear los inicios de una nueva modalidad de administrar las diferencias internas en el proceso que condujo, en los años 80`, al fin de la dictadura. Uno de los hitos de la historia de las relaciones entre los pueblos indígenas y el Estado es el “Acuerdo Político de Nueva Imperial”. En diciembre de 1989 se reunieron en Nueva Imperial, ciudad de la Araucanía, el entonces candidato presidencial Patricio Aylwin y organizaciones indígenas de todo el país para establecer las condiciones bajo las cuáles los pueblos indígenas esperaban ser considerados dentro del Estado nacional. Este acuerdo tuvo como resultado la creación –durante el gobierno de Aylwin – de una comisión especial de pueblos indígenas orientada a diseñar la Ley Indígena (Ley N° 19.253) que finalmente fue evacuada por el congreso nacional en 1994. Esta ley dio curso a la creación de la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI), organismo encargado de coordinar las políticas públicas orientas a los pueblos indígenas. Además, recogió varias demandas indígenas referidas a la educación y a los derechos territoriales y de aguas (Bello 2004; 2007) convirtiéndose así en la primera ley que intentaba enfrentar la situación de los pueblos indígenas de manera integral. Aunque la Ley Indígena no tiene rango constitucional representa, desde el punto de vista de Assies (1999) y Van Cott (2000), para el caso chileno, lo que las nuevas constituciones o reformas constitucionales representan en otros países, es decir, un instrumento inspirado en el reconocimiento cultural y la valoración de la diversidad étnica.

La implementación de la Ley Indígena quedó en manos del segundo gobierno de la concertación liderado por Eduardo Frei Ruiz-Tagle, gobierno que – según Bello (2007)- mostró desde sus inicios desinterés frente a las demandas indígenas. Durante el gobierno de Frei las relaciones entre el Estado y las organizaciones indígenas se debilitaron progresivamente, al mismo tiempo que se deslegitimaba la CONADI y crecía el conflicto territorial entre comuneros mapuche y empresas forestales en la zona de Malleco. Hacia el final de este periodo presidencial (1999), sin embargo, hubo un nuevo proceso de diálogo – esta vez entre el Estado y organizaciones mapuche – que culminó con el “Pacto por el Respeto Ciudadano”. Los Diálogos Comunales<sup>147</sup> que dieron origen a este “Pacto”, y cuya finalidad era levantar nuevamente las demandas

---

<sup>147</sup> Bello define los Diálogos comunales como “una suerte de consulta pública itinerante destinada a identificar las ‘verdaderas’ demandas indígenas, las que fueron completadas posteriormente por las Mesas de Diálogo Indígena” (2007:198)

mapuche, arrojaron desde el punto de vista de las autoridades una novedad: el problema central para los mapuche era la pobreza, la educación y la falta de recursos para desarrollar actividades agrícolas, y no la demanda territorial (Bello 2007;). Bajo esta perspectiva se planificó entonces una política centrada en cuestiones económicas – productivas que fue heredada por el gobierno de Ricardo Lagos (2000-2006).

Durante el gobierno de Frei la Cocina Chilena Renovada comenzará a ser públicamente relacionada con el gobierno y, quizá, haya sido durante estos seis años que el ideario de Guillermo Rodríguez fue más compatible con el de su contraparte en el Estado, la primera dama, Marta Larraechea. Fue también durante este periodo que se asentó la idea de mostrar Chile a través de una nueva imagen, lo cuál se concretó otorgando especial énfasis a las relaciones exteriores y, particularmente, a los tratados de libre comercio. El vínculo entre LTB y los gobernantes se mantuvo a partir de entonces y la Cocina Chilena Renovada se convirtió en una especie de espejo del país:

“La filosofía del Presidente Lagos es que la mesa de La Moneda refleje lo que es Chile y lo que son los chilenos. Que sea una ventana para promover nuestros productos y dar cuenta de nuestra identidad. La idea es que los personajes importantes que visitan el país conozcan una cocina sencilla, variada, fresca. Por norma, allí no se come centolla ni langosta. Son productos que los invitados han podido probar en otros lugares. Pero las machas, el congrio, nuestro salmón, el quedo de cabra, las sopaipillas, son nuevos para ellos”<sup>148</sup> (Guillermo Rodríguez)

Durante el gobierno de Lagos, la retórica de la multiculturalidad y el reconocimiento se profundizará y volverá cada vez más explícita. A pocos meses de ser electo, Lagos anunció una serie de medidas a favor de los pueblos indígenas, entre ellas, la creación del Programa Orígenes, puesto en marcha el 2001 y que tuvo como principal objetivo “mejorar las condiciones de vida y promover el desarrollo con identidad de los pueblos aymara, atacameño y mapuche en el área rural, particularmente en los ámbitos económico, social, cultural y ambiental” (Bello 2007:201). El Programa Orígenes quedó en manos del Ministerio de Planificación y, por lo tanto, se convirtió en una segunda entidad, además de la CONADI, especializada en las políticas hacia los pueblos indígenas.

Junto con la creación de Orígenes, Lagos anunció la formación de la Comisión de Verdad Histórica y Nuevo Trato: un acto de reconocimiento en sí mismo. La Comisión fue creada en enero del 2001 y estuvo formada por representantes indígenas y no indígenas, su presidencia quedó en manos del ex – presidente Patricio Aylwin. El

---

<sup>148</sup> *El cocinero de Chile. Guillermo Rodríguez y sus recetas*, por Marcelo Simonetti. Revista Caras Aniversario, mayo 2005.

informe final de la Comisión -entregado en el año 2003- incluía un examen de la historia de los pueblos indígenas y su relación con el Estado chileno y un conjunto de propuestas y recomendaciones en relación a dichos pueblos (José Aylwin 2007). Entre las recomendaciones se encontraba modificar la Constitución para declarar en ella la existencia de pueblos indígenas al interior de la nación y establecer que el deber del Estado es “garantizar la preservación de la diversidad étnico-cultural de la nación y, por consiguiente, la preservación y el ejercicio de la cultura y la identidad de los Pueblos Indígenas” (Comisión de Verdad Histórica y Nuevo Trato, Cuerpo III, 127.Citado en José Aylwin 2007:32). Se sugirió también consagrar constitucionalmente una serie de derechos “políticos, territoriales y culturales” (José Aylwin 2007:33). En el año 2004 Lagos respondió a este informe anunciando la “Política Indígena de Nuevo Trato” que, aunque desde el punto de vista de José Aylwin (2007) y Bello (2007) no recoge las recomendaciones de la Comisión, refleja el papel preponderante que comienzan a adquirir el reconocimiento de los pueblos indígenas y de la “diversidad cultural del país” en el discurso gubernamental.

Según consta en el documento presentado en el Palacio de la Moneda el 16 de abril del año 2004, la Política de Nuevo Trato es la continuación del trabajo realizado por la Concertación desde el Acuerdo de Nueva Imperial. Este acuerdo se entiende como un momento de refundación de las relaciones entre “los pueblos originarios de Chile y el Estado”, a través del cual se “dio por superada la política de división de las comunidades y de asimilación de los pueblos indígenas” para comenzar “una nueva etapa, basada en el respeto y reconocimiento, la participación y el desarrollo de los pueblos indígenas”. Hacia el final de la presentación de la Política de Nuevo Trato se expresa cuál es el objetivo del gobierno:

“ampliar el nivel de reconocimiento y ejercicio de los derechos indígenas, promover el desarrollo con identidad y mejorar la institucionalidad pública responsable del desarrollo de políticas en ese ámbito. De esta manera, queremos consolidar en los próximos dos años un país más democrático, que reconoce y fortalece su diversidad étnica”.

No profundizaremos en los modos en que se implementaron las políticas devengadas de este lineamiento general, pero más adelante retomaremos el concepto “desarrollo con identidad”<sup>149</sup> porque nos permitirá analizar los proyectos de etnoturismo llevados a cabo por mapuches. Lo que me interesa destacar es que, al menos en términos retóricos, la Política de Nuevo Trato se ajusta a un modelo multicultural en términos de: a) dar por terminada la asimilación como modelo de gestión de las diferencias; b)

---

<sup>149</sup> Ver introducción Parte III

al establecer que existe una “diversidad cultural” y “étnica”; c) al posicionar al Estado como el garante del “respeto de los pueblos indígenas, con el objeto de preservar la diversidad cultural de la nación y el ejercicio de la cultura y la identidad de los pueblos indígenas en un marco constitucional que asegure la unidad nacional<sup>150</sup>”.

Sin embargo, esta política que iba estableciendo la idea de que incorporar a los mapuche como diferentes hacía de Chile un país diverso y, por lo tanto, mejor para todos, avanzaba en paralelo con la criminalización de la demanda mapuche. Durante el Gobierno de Lagos se profundizó el proceso de criminalización que había comenzado durante el mandato de Frei. Desde el año 2000 se ha aplicado la ley Antiterrorista<sup>151</sup> en casos relacionados con el llamado “conflicto mapuche” y el Estado comenzó a hacerse parte en las querellas contra comuneros. De este modo se buscaba enfrentar las protestas contra plantaciones forestales, proyectos carreteros e hidroeléctricos que se ejecutarían en el sur de Chile y, en general, la movilización orientada a la recuperación de tierras. Pero además del uso de leyes especiales, durante el sexenio de Lagos la intervención policial en comunidades mapuche tuvo un carácter permanente y sistemático (González, Mella y Lillo 2007: 69). Así se configuró una situación que José Aylwin (2007) denomina “estrategia dual” donde por una parte se puso en marcha una “política sectorial orientada a ‘beneficiar’ con tierras y recursos para el desarrollo material y cultural a quienes no cuestionaran las opciones del modelo desarrollo<sup>152</sup>”, mientras que por otra parte se desarrolló una estrategia “de carácter represivo, manifestada en el tratamiento criminal de la protesta social indígena” (2007:24-25).

Esta estrategia dual continuó durante el gobierno de Michelle Bachelet, donde se siguió aplicando la ley Antiterrorista e interviniendo las comunidades “en conflicto”. Sin embargo, Bachelet dio un paso más en la profundización del modelo multicultural a través de la aprobación del Convenio 169 de la OIT y del Plan “Re- conocer: Pacto Social por la Multiculturalidad”.

El 1 de abril del 2008 se hizo pública la política de gobierno en materia indígena: el Plan Re- conocer. A diferencia de lo que había planteado Lagos en su Política de Nuevo Trato, en el resumen ejecutivo de este nuevo Plan se establecía una crítica a lo

---

<sup>150</sup> Una de las recomendaciones que no fue considerada fue la relativa a discutir sobre la autonomía de los pueblos indígenas. En este párrafo de la Política de Nuevo Trato queda de manifiesto que la “unidad nacional” no podrá ponerse en riesgo.

<sup>151</sup> Ley N°18.314, dictada en 1984 para enfrentar la oposición a la dictadura.

<sup>152</sup> El modelo de desarrollo a que hace referencia Aylwin está basado en la inserción de la economía chilena en los mercados globales (Aylwin 2007:24)

que hasta la fecha había sido la política de la Concertación hacia los pueblos indígenas. Se indica en el documento de presentación del Plan que “El pacto de 1989 entre el Estado y los indígenas está agotado, y la institucionalidad pública creada en 1993 ha entrado en crisis<sup>153</sup>”. Se considera, así mismo, que el no haber satisfecho las demandas indígenas ha provocado conflictos “muchas veces violentos” y ha significado que el gobierno sea visto desde una perspectiva solamente “policial”. Además, en este diagnóstico de la situación se agrega un nuevo elemento: “la sociedad en su conjunto no acepta la multiculturalidad ni vela por la inclusión e integración plena de los pueblos indígenas”. Este último punto viene a profundizar las ideas ya planteadas por Lagos respecto a la diversidad étnica de la nación, en la medida que las referencias a la multiculturalidad no podrán ser vistas como una apelación a los indígenas, sino a la sociedad toda.

En el instructivo presidencial enviado a las reparticiones públicas se indica al respecto que

“se trabajará para el reconocimiento y fomento de la diversidad al interior de nuestra sociedad. Se trata de superar la visión tradicional sobre la que se ha asentado la política indígena, sólo en la relación de los pueblos indígenas con el Estado, para actuar sobre la mirada que nuestra sociedad tiene de sí misma y de este modo reconocer el aporte, la diversidad y el valor de las culturas indígenas”

En palabras de la Ministra de Planificación de la época, Paula Quintana, el Plan Reconocer tenía por objeto: “Reconocer en Chile un país orgulloso de su Multiculturalidad; favoreciendo el desarrollo económico y social de los pueblos indígenas, y con ello el enriquecimiento cultural de nuestra sociedad entera”<sup>154</sup>

Del mismo modo que la política de Patricio Aylwin y el Nuevo Trato de Ricardo Lagos significaron cambios institucionales expresados en leyes, creación de nuevos organismos del Estado (CONADI) y nuevos programas sociales (Orígenes), el Plan del gobierno de Michelle Bachelet incluía una cierta reforma del Estado.

Se decidió abandonar el sistema anterior basado en uno o varios organismos especializados en el “tema indígena” para pasar a un modelo donde éste fuera parte del quehacer de cada órgano del Estado. Para ello cada ministerio e intendencia debía crear una “Unidad de Asuntos Indígenas” cuyo objetivo era “promover y velar por la ejecución de planes, proyectos y programas orientados a la resolución integral,

---

<sup>153</sup> Aquella institucionalidad pública es la Ley Indígena y la Corporación Nacional para el Desarrollo Indígena (CONADI)

<sup>154</sup> <http://www.conadi.cl/noticias/fotos/julio/1107081/discurso%20de%20la%20ministra%20de%20planificacio%20n,%20paula%20quintana.pdf>. (Consultado 11/07/2008)

oportuna y pertinente de las necesidades de la población indígena presente en el sector o región, con un enfoque intercultural”. A su vez cada ministerio debía incentivar “las políticas de reconocimiento, promoción y fomento de la diversidad cultural” en las materias que fueran de su competencia. El concepto principal que el Plan Re-conocer intentaba instalar como guía de la acción ministerial era el de “pertinencia indígena”, lo cuál significa lo siguiente según el instructivo presidencial:

“La pertinencia indígena concierne a dos ámbitos. De un lado, las características de los bienes y servicios puestos a disposición por el Estado, de modo que guarden correspondencia con las singularidades socioculturales de los pueblos indígenas. Del otro, las características de los instrumentos y procesos a través de los que se proporcionan dichos bienes y servicios, para permitir el acceso oportuno a ellos por parte de los pueblos indígenas interesados y que sean usuarios”.

Aunque el instructivo expresa en más de una ocasión que los pueblos indígenas tienen ciertas “particularidades”, “diferencias”, “una cultura” y “singularidades” no llega a definir de qué particularidades se trata. Como si los funcionarios públicos que debían guiar sus acciones a partir de este nuevo Plan conocieran de antemano el contenido de las diferencias y singularidades socioculturales<sup>155</sup>, estos conceptos se dejan sin definir.

El Plan Re-conocer, último proyecto de la Concertación de Partidos por la Democracia orientado a los pueblos indígenas, da cuenta mejor que cualquiera de sus antecesores de la adopción de una retórica multiculturalista. En primer lugar es el único que incluye dicho concepto en el título del plan (Re-conocer: Pacto por la multiculturalidad). En segundo lugar, este Plan apela a que la sociedad se reconozca como multicultural. Tercero, “Re-conocer” insiste en la existencia de los pueblos indígenas como diferentes culturalmente, lo cual implica su reconocimiento como tal, y finalmente refuerza la idea de que la diversidad es valiosa para la nación y, por lo tanto, debe ser resguardada.

A lo largo de los 16 años que la Concertación gobernó Chile el programa multicultural se fue instalando paulatinamente. Si bien es cierto que hasta la actualidad los pueblos indígenas no gozan de reconocimiento constitucional, ni han sido consagrados en la Constitución derechos lingüísticos, educacionales o de propiedad colectiva, tanto la

---

<sup>155</sup> Bello (2007) analiza las dificultades que expresaron los funcionarios públicos al intentar operacionalizar los conceptos guía del Programa Orígenes y lo que ello significó en la implementación de las políticas públicas. En ese sentido el tipo de documentos que estamos analizando, es decir los discursos y planes que el ejecutivo ha presentado, son declaraciones que en ningún caso estamos considerando como sinónimo de políticas públicas realmente implementadas. Sin embargo, el discurso oficial lo entendemos como una práctica política, en nuestro caso como una política de reconocimiento en sí misma, que puede o no actualizarse a través de las políticas públicas.

Ley Indígena como las políticas específicas que se han generado en cada periodo presidencial responden, en cierta medida, a lo que Van Cott (2000) define como modelo multicultural. Es indudable que el reconocimiento retórico de la naturaleza multicultural de la sociedad y de la existencia de pueblos indígenas como colectividades sociales distintas al interior del Estado nación se ha instalado. En las regiones con mayor población indígena las escuelas públicas ofrecen programas de educación “intercultural bilingüe” y se ha fomentado la salud intercultural. Así mismo, se ha determinado evitar la venta de tierras correspondientes a comunidades mapuche (aunque no se trata de propiedad colectiva). La retórica de la multiculturalidad como exaltación de la diversidad forma parte también del discurso de organismos no gubernamentales, como por ejemplo el de la Fundación Recomiendo Chile donde participan los cocineros de Les Toques Blancs. Más arriba, en relación al recate y valoración de los porotos, vimos que esta fundación tiene entre sus objetivos: “contribuir desde la ciudadanía al auto-reconocimiento de Chile como un país multicultural, conformado por pueblos originarios, culturas mestizas, culturas de inmigrantes provenientes de distintos puntos del planeta y de grupos vecindados y encariñados con nuestro territorio<sup>156</sup>”. Esta cita no solamente pone en evidencia que el término multiculturalidad se ha integrado en los discursos sobre el ideal de la nación, además deja entrever el modo en que concibe dicho modelo social. “Pueblos originarios”, “culturas mestizas”, “culturas de inmigrantes”, “grupos vecindados” y “encariñados”, son visibilizados y posicionados de manera más o menos cronológica formando un *todos* sin jerarquías aparentes.

El modelo multicultural chileno se ha implementado paralelamente a la profundización del modelo neoliberal, lo cual no representa una excepcionalidad, sino que confirma la consonancia entre Chile y el resto de los países americanos. Según han estimado Sieder (2002); Bello (2004); y Hale (2004) en sus análisis sobre la región el modelo multicultural no es contradictorio con la reforma neoliberal del Estado. Pero el modelo chileno tiene una particularidad, la de avanzar conjuntamente con la criminalización de las organizaciones mapuche y su actuar político. De ahí que Assies (2007) estime que

“el caso chileno es un ejemplo extremo de la mezcla de ‘neoliberalismo armado’ y políticas de reconocimiento limitadas y reducidas a un neindigenismo o ‘multiculturalismo neoliberal’ [...] se trata principalmente de una aproximación a la ‘cuestión indígena’ como un asunto de políticas sociales de cuño asistencialista y clientelista” (2007:16).

---

<sup>156</sup>[http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=37&Itemid=94](http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com_content&view=article&id=37&Itemid=94)  
(Consultado 22/04/2009)

En este sentido, la combinación de las reformas neoliberales (comenzadas durante la dictadura, pero continuadas en democracia) y de la ideología multicultural, que no plantea una duda respecto a ese modelo, ha dado como resultado, en Chile, una política y una retórica que al mismo tiempo *empodera* a ciertos sectores de los pueblos indígenas y marginaliza a otros (Hale 2004:16).

Diremos, por lo tanto, siguiendo a Hale (2004) que ha emergido la figura del “indio permitido”, es decir, aquella categoría sociopolítica que se presume “ha pasado el test de la modernidad, cambiando la ‘protesta’ por la ‘propuesta’ y aprendido a ser al mismo tiempo auténtico y capaz de dialogar con los sectores dominantes” (2004:19). Una categoría, por lo demás, creada y potenciada por el multiculturalismo neoliberal que aspira al diálogo y la negociación a través de diferentes mecanismos de participación como han sido el Pacto de Nueva Imperial, los Diálogos Comunales o la Comisión de Verdad Histórica y Nuevo Trato. Junto con el “indio permitido” emerge, sin embargo, su contraparte, es decir, aquellos sectores de los pueblos indígenas que personifican la rebeldía, la vindicación y el conflicto (Hale 2004).

Hale considera que la categoría “indio permitido” depende en parte de su blanqueamiento, es decir, de que su marcación racial y étnica sea menos notoria que la de los demás indígenas. De ahí que el desafío de esa categoría sea probar una y otra vez que pertenecen al espacio sancionado como legítimo. Podríamos suponer, entonces, que lo está en juego es la idea de una mala y una buena etnicidad. Así, al menos, lo expresa el Banco Mundial: “Ethnicity can be a powerful toll in the creation of human and social capital, but, if politicized, ethnicity can destroy capital. (...) Ethnic diversity is dysfunctional when it generates conflict”<sup>157</sup>

A partir de los contenidos que se asignan a la *buena etnicidad* emerge una representación de los mapuche que se superpone a las muchas otras que han operado a lo largo de la historia. Durante la guerra de independencia fue exaltada la imagen de los mapuche como valientes guerreros defensores del territorio, pero medio siglo más tarde fueron considerados ladrones y bandidos, lastre que impedía el progreso y hacía necesaria la ocupación de La Araucanía. Luego, dado el fracaso (relativo) de la política de asimilación que se desarrolló desde los comienzos del siglo XX, se agregó a la representación de indocilidad y barbarie aquella que sostenía que el problema radicaba en la borrachera y la pereza de los indios (Bengoa 1999; Calvo e

---

<sup>157</sup> Página web del Banco Mundial. Citado en Hale, Charles (2004)

Inostroza 2001; Gallardo 2001; Martínez, Martínez y Gallardo 2003). Actualmente estamos frente a dos nuevas representaciones, por un lado aquella que criminaliza a los mapuche y refuerza su calidad de bárbaros, pero al mismo tiempo guerreros. Por otro lado aquella que idealiza a los mapuche en tanto reducto de la *cultura*, la tradición y las “raíces”, en general un reducto de lo no contaminado y no globalizado. Esta última imagen corresponde a la *buena etnicidad*, aquella que merece ser rescatada para el bien de una nación, la chilena, que parece percibirse como rica económicamente pero pobre culturalmente, mientras que el pueblo mapuche aparece como un aporte en *cultura* a pesar de su pobreza.

La *buena etnicidad* –aquella que favorece el pluralismo y la diversidad haciendo de Chile un mejor país – es la que festeja el multiculturalismo neoliberal y la que ha sido reforzada por los programas sociales implementados por la Concertación. Los contenidos de esta etnicidad, aunque invisibles en los distintos discursos presidenciales que hemos analizado, remiten a una diferencia cultural que de algún modo vendría a ser la causa de la discriminación y la desigualdad entre los pueblos indígenas y el resto de la sociedad, dos cuestiones que se espera superar a través de las políticas de reconocimiento que implican “valorar” y resguardar las diferencias. Así, “diferencia” y “diversidad” son, desde el punto de vista del discurso pluralista, características propias de las sociedades o hechos dados y no emergentes de un proceso de distinciones que va estableciendo la superioridad o tipicidad o universalidad de un lado, y de otro la inferioridad o atipicidad o particularidad (Scott 1992:15). De este modo, la *buena etnicidad* de los pueblos indígenas es tomada como un elemento estático o como una serie de prácticas, costumbres y significados heredados a lo largo del tiempo al interior de un grupo que reproduce sin cesar su identidad consigo mismo<sup>158</sup> (Scott 1992; Alonso 1994).

En los procesos de valorización como el que estamos analizando la consideración de la diferencia como: a) una cuestión dada y b) una cuestión a valorar, tiene determinadas implicancias. Abordemos lo que tiene que ver con el primer aspecto, es decir, con comprender la diferencia como un hecho dado. Esta visión envuelve la posibilidad de que los procesos de valoración se reduzcan a una inversión de los términos (de malo a bueno, de bajo a alto, etc.) y se mantengan intocados los criterios de valoración (Turner 1993). Si tomamos la Cocina Chilena Renovada como un

---

<sup>158</sup> La *mala etnicidad* puede recibir también el mismo tratamiento. Para explicar las demandas mapuche y sus formas de acción política hay quienes aluden a su *espíritu guerrero* que se habría traspasado desde los mapuche que tomaron parte en la Guerra de Arauco hasta los actuales comuneros.

ejercicio de valoración de lo “étnico” resulta bastante claro que el cambio de status de los elementos seleccionados no pasa por una subversión de los valores estéticos, sino por acomodar lo “étnico” a un canon estético hegemónico. Este gesto permite invertir la valoración y al mismo tiempo resguardar la diferencia. Se trata, por lo tanto, de una valoración basada en el mantenimiento de una estricta distinción (supuestamente dada) entre identidad y diferencia o, si queremos, entre no étnico y étnico. Así, la reproducción de la diferencia étnica resulta ser un modo de valorarla, de respetar un estado de cosas supuestamente dado que pasa de tener un signo negativo a uno positivo.

Por otro lado, la visión de la diferencia como una cuestión a valorar implica, desde el punto de vista de Alonso (1994) y Domínguez (1994), que se faciliten procesos de estetización y mercantilización de aquello considerado culturalmente diferente. Es así como lo “étnico” se convierte en una serie de elementos –potencialmente mercantilizables- cubiertos de *carisma indígena* que pueden ser apropiados por las élites para el beneficio de *toda la nación*. Este tipo de apropiación es la que realiza, por ejemplo, el ejército chileno respecto a los “héroes” mapuche que son posicionados como figuras representativas del espíritu de la institución; es también la apropiación que describe Hendrickson en su análisis del concurso de belleza Miss Guatemala, donde habiendo solamente participantes *ladinas* (mestizas) la ganadora vistió un traje indígena cuando representó a su país en Miss Mundo (Alonso 1994).

La apropiación de elementos de las culturas indígenas por parte de la sociedad mayor aparece como un acto de reconocimiento y valoración hacia los pueblos indígenas, y supone su integración al imaginario nacional. Sin embargo, puede tratarse de una integración ilusoria. Si tal como hemos sostenido los procesos de valoración no implican poner en cuestión los estándares en juego, entonces dichos procesos no necesariamente conducirán a que los contingentes etnicizados y/o racializados sean integrados a la nación de una manera igualitaria; al contrario, según estima Friedlander (1975) para el caso mexicano, la “glorificación selectiva” de elementos culturales indígenas a habilitado su incorporación a la nación manteniendo su posición de clase y sus identidades de bajo status (1975:129).

La estetización y mercantilización de lo étnico -concomitante al multiculturalismo neoliberal- además de abrir posibilidades de apropiación en un sentido político o de representación, se concreta en lo que Daniel Mato (2003) ha definido como “complejos transnacionales de producción cultural”, tales como las redes de comercio alternativo o

justo, y la producción y comercialización internacional de productos “artesanales” (Briones 2005:13). Aparecen, entonces, una serie de bienes cuyo valor descansa en su cualidad étnica, y cuya producción y demanda se relaciona a su vez con la extensión de un discurso multiculturalista que exalta la diferencia. Veremos en profundidad como se da esta dinámica en el caso chileno en el siguiente capítulo, por ahora quisiera reforzar, siguiendo a Briones (2005), que el modelo multicultural tal como se ha instalado en América Latina ha significado un cambio en la manera de pensar a los pueblos indígenas y sus culturas, en el sentido que si antes eran vistos como el lastre del desarrollo latinoamericano, actualmente se los considera como sujetos de derecho, como capital social, como recurso político y como recurso económico (2005:14).

En el marco de este multiculturalismo normativo – “donde la marginalidad pasa menos por ser invisible que por ser parte de regímenes que promueven un exceso de visibilidad en las diferencias culturales para poder mercantilizarlas y fetichizarlas” (Briones 2007:62) – es donde nace y se convierte en un referente la Cocina Chilena Renovada.

Existe un claro paralelismo entre el discurso de la renovación y el de los gobiernos de la Concertación en lo respectivo a la necesidad de visibilizar a Chile como un país diverso y que valora su diversidad; como una nación abierta a integrar a los pueblos indígenas y sus aportaciones para proyectarse hacia el futuro; y como un país remozado que ya no apuesta por la asimilación ni amistosa ni forzada de los pueblos indígenas, que se encuentra de lleno en la ruta de la modernidad y la eficacia y que, por lo tanto, no se representa a sí mismo de una manera folclórica y extemporánea, pero que al mismo tiempo recupera y mantiene sus “raíces”.

Ha existido también una colaboración estrecha entre dichos gobiernos y algunas variantes de la Cocina Chilena Renovada, sobretodo aquella liderada por Guillermo Rodríguez. La presencia de cocineros de LTB en las Semanas Gastronómicas<sup>159</sup> donde se busca potenciar la exportación de productos alimentarios o la participación de esta asociación en el Comité Agrogastronómico del Ministerio de Cultura, una de cuyas labores es determinar el patrimonio alimentario nacional, hace de los cocineros una suerte de funcionarios paraestatales y vuelve difícil establecer en el punto en que ambos discursos de autonomizan. Sin ir más lejos el libro de Rodríguez Recetas con

---

<sup>159</sup> Ver glosario

historia fue prologado por Mariano Fernández Aminátegui, Embajador de Chile en el Reino Unido, y así se refiere a la propuesta del chef:

“Esta consiste, básicamente, en utilizar las materias primas tradicionales, agregándoles las nuevas disponibles –también existe la globalización gastronómica – generando así un arte culinario y una expresión gastronómica que tiene un sello nacional y, a la vez, la transforma en un producto de categoría internacional. Cochayuyo, papaya, chirimoya, merquén, camote, congrio, chagual, por ejemplo, son infaltables ingredientes en las preparaciones de Guillermo Rodríguez. A ellos agreguemos otros muy tradicionales de nuestra cocina tradicional, como porotos, choclo, zapallo, papas, vacuno, ave, cilantro, cebolla, ajo, y veremos que se constituyen en charquicán, caldillos, etc., pero en versión siglo XXI, de la mano experta de Guillermo” (2005:9)

Pero el paralelismo discursivo y las prácticas conjuntas que se observan entre la renovación y el Estado no significa necesariamente que la Cocina Chilena Renovada sea “el producto de una decisión estatal [que busca] patrimonializar numerosos productos locales” o “el resultado lógico de una política de Estado” (Ivanovic 2004:196) como concluye Ivanovic en su tesis *Nueva Cocina Chilena. Culinaria e Identidad*. Es posible que ambos discursos respondan a un clima ideológico que trasciende los límites nacionales y que tomando la forma del multiculturalismo normativo se ha instalado en la región con intensidad desde 1990. Ciertamente el discurso estatal puede haber influido en los cocineros, pero la Cocina Chilena Renovada no forma parte de la implementación de ninguna política de Estado ni es el fruto de alguna de ellas, más bien se trata de un elemento que emite y refuerza un discurso multiculturalista en sintonía con el discurso estatal, y quizá precisamente por eso este estilo gastronómico fue elegido para representar al país.

Si consideramos el multiculturalismo y algunas de sus implicancias –en particular las que hemos revisado en este apartado – como el ambiente en que se desarrolla la Cocina Chilena Renovada y como la ideología en la cuál se inspira, entonces podemos pensar en ella como un acto de reconocimiento en sí mismo, que se basa en un examen de la historia nacional y que propone una nueva lectura de la cocina chilena donde se incorporan en su *justo valor* los elementos “indígenas” o “étnicos” que, aunque por mucho tiempo “olvidados”, la componen.

Es posible problematizar con más elementos el gesto estetizante de la Cocina Chilena Renovada con respecto a los ingredientes étnicos para entenderlo, como hemos sugerido más arriba, como una suerte de blanqueamiento; pero también como el efecto de una valoración ilusoria que para poder ser realizada, es decir para poder invertir el juicio de valor sin cuestionar los criterios estéticos, requiere cubrir de sofisticación lo que era hasta entonces considerado “rústico”. Por otro lado la

asociación que los cocineros realizan entre los elementos “étnicos”, la tradición y las raíces - lo cual permite dotar a la cocina nacional y por lo tanto a la nación de continuidad histórica -, y la exaltación de la diversidad como el estado *natural* de la sociedad o, al menos, como el estado deseable, remiten a una comprensión de las identidades y las diferencias como elementos estáticos y dados, cuestión que como vimos siguiendo a Scott (1992) engarza con ciertos discursos sobre la multiculturalidad. Por último, la apreciación del fenómeno de la Cocina Chilena Renovada en tanto emergente de un clima ideológico marcado por el multiculturalismo normativo abre la posibilidad de incorporar en nuestro análisis la idea de apropiación. Diríamos entonces que el estilo gastronómico que analizamos se basa en parte en la apropiación de elementos (ingredientes y preparaciones) marcados como indígenas para incorporarlos a un conjunto que pretende representar a la nación. De este modo se establece la imagen de una nación diversa que integra a *sus* pueblos indígenas, aunque, siguiendo a Alonso (1994), este gesto no significa necesariamente que cambie el estatus de esos pueblos representados a su vez por sus ingredientes y preparaciones.

Asumiendo que el multiculturalismo que exalta la diferencia y favorece procesos de mercantilización, fetichización y apropiación, está a la base del proceso general de valorización de lo mapuche en Chile, abordaremos nuestro siguiente capítulo, destinado a describir y analizar la comercialización de productos alimentarios signados como mapuche.