

corazón de cocina

Cocinemos juntas y
juntos para llenar de
sabores este corazón
de ballena

¿para quiénes?

**Jóvenes de
12 a 19 años**

¿cuándo?

**Jueves de abril,
4 a 6 pm**

¿dónde?

¡Cecrea en calle Lillo!

¿cómo me inscribo?

**@Cecrea_castro
en instagram**





Cocinas Mestizas de Chile

La Olla Deleitosa

*Dedico esta olla a mi abuela
Cristina González Soza. Su mesa
talquina, pródiga y placentera, ha sido la
primera fuente de este libro.*

*A mis colegas Fernanda Falabella y
María Teresa Planella por descubrir y
enseñarme la olla deleitosa.*



Autora Sonia Montecino Aguirre
Fotografías Nicolás Piwonka Zañartu

Primavera, 2004



MUSEO CHILENO
DE ARTE
PRECOLOMBINO

La cocina popular es un tema que entusiasma a la antropología y al público general. Transcurre en la intimidad de la familia y por medio de ella se comparte, se agradece, se recuerda, se festeja y se llora. Está tan impregnada de cultura, que los pueblos la han transformado en un verdadero ritual, donde intervienen gustos, estéticas, prohibiciones, maneras de mesa y una cantidad de otros elementos que relegan el aspecto biológico de la alimentación a un modesto segundo plano.

Este libro, escrito por Sonia Montecino, presenta algunos aspectos de la cocina mestiza chilena, donde se funden los antiguos ancestros aborígenes con los españoles, sazonados además por ingredientes de inmigrantes y rescatando antiguas recetas. Es una especie de geografía culinaria y humana del país, pues describe platos representativos del norte, centro y sur, y a través de ellos participamos de la diversidad cultural presente en nuestro territorio.

La colección de publicaciones del Museo con el Santander Santiago lleva ya más de 23 títulos y representa un acervo inigualable acerca de las antiguas culturas americanas y sus sucesoras. Agradecemos la fidelidad del Banco al acompañarnos todos estos años en esta hermosa tarea.


Juan de Dios Vial
Presidente
Fundación Larraín Echenique


Joaquín Lavín Infante
Alcalde
Ilustre Municipalidad de Santiago




Estamos acostumbrados a que la comida nos reúna en torno a una mesa. Que haya un particular ambiente que envuelva esta ceremonia y que este hábito tan común se relacione con el disfrutar y el compartir en familia y también con amigos. La alegría y las conversaciones fluyen mientras se prueban los más exquisitos bocados. La cocina es un desafío y la buena cocina es un arte y una excepción.

Pero la alimentación y el ritual de la mesa han sufrido transformaciones a lo largo del tiempo y las características varían según la zona geográfica de nuestro país. No podríamos reconstruir nuestro pasado olvidando las papas, el maíz, el tomate, el cochayuyo, el pescado o el ají, entre otros. De esto nos habla la antropóloga Sonia Montecino en este libro “Cocinas mestizas de Chile - La Olla Deleitosa”, un esfuerzo conjunto entre Santander Santiago y el Museo Chileno de Arte Precolombino. Este año tenemos el agrado de presentar la edición XXIII de esta colección patrimonial.

No se trata de un libro de recetas de cocina. Es un estudio que rescata una de las manifestaciones culturales más ricas del pueblo chileno. Es un testigo viviente de la fusión entre lo indígena y lo español donde emanan sabores, aromas, gustos y tradiciones de nuestra cultura. Es también, el fruto y la consecuencia de la creatividad e inteligencia del hombre para adaptarse al mundo y a los permanentes desafíos que nos plantea la vida.

Este libro es una invitación a conocer la génesis de platos tan tradicionales de la comida chilena como lo es la cazuela, las humitas, el charquicán, el curanto y otros tantos más. Es un aporte bibliográfico de Santander Santiago para el conocimiento de la identidad de nuestro país.



Mauricio Larrain Garcés

Presidente
Santander Santiago

PREÁMBULO

“Cocinas mestizas de Chile - La Olla Deleitosa” es una invitación a transitar por senderos geográficos y culturales, siguiendo las huellas del pasado, a través del lenguaje de algunos platos paradigmáticos de las cocinas chilenas que continúan vigentes. Hemos utilizado en nuestros capítulos la metáfora del caminar guiados por un hilo común que son las piedras y su nexa con lo culinario. Muchas de las preparaciones que presentamos tienen piedras como centro de las técnicas de cocción y elaboración, e incluso están presentes en las prácticas de consumo y en las maneras de mesa.

Las piedras y las ollas son dos grandes dominios simbólicos en los que se asientan los significados históricos y sociales del discurso alimenticio chileno. Con diferentes sentidos según la localidad, se juntan y se separan para especificar gestos humanos que hablan de identidades y de aquella producción inagotable de lo cultural que se expresa en la cocina.

Hemos elegido para esta aventura algunos platos cocidos y salados que, contrastados con otros fríos y crudos, dan cuenta del juego de oposiciones que contienen las recetas comúnmente entendidas como “chilenas”. Es imposible abarcar el amplio universo de la antropología de la alimentación, sobre todo considerando la precariedad de conocimientos que nos asiste. Por ello nos hemos centrado sólo en algunos platos regionales del norte, centro y sur de Chile. Este trabajo tampoco reconstruye los menús locales, regionales o nacionales, sino más bien analiza los elementos culturales que constituyen y yacen bajo cada uno de los platos elegidos.

Desde esa mirada fragmentaria en el espacio y en el tiempo, hacemos este recorrido esperando abrir algunas brechas y conjeturas que interroguen a la gramática con que se construye el lenguaje de lo culinario en Chile. Anhelamos con este texto entreabrir el abigarrado mundo que incorporamos cotidianamente en nuestro cuerpo y en nuestra psiquis, trayendo a la lectura memorias arqueológicas, escritas y orales, que ayudan a develar por qué comemos lo que comemos y cómo eso nos constituye en quienes somos.

Este libro se abre y se cierra con el uso culinario de piedras calientes. El norte y el sur comparecen con la *calapurca* y el *curanto* que las emplean como combustible, en un caso introducidas en una olla para calentar el agua, y en el otro, en una concavidad en la tierra. En la zona central, otras piedras, ahora frías, darán el matiz necesario para que lo crudo se exhiba y revele también su uso arcaico.

Siempre nos acompañarán las ollas simbolizando la abundancia y lo cósmico de la existencia que se expresa en los mitos, en el deseo de lo hervido, de lo nutricional, figurado en el vientre doblemente femenino de un hallazgo milenario efectuado en el río Maipo. Por eso hemos llamado a este libro la Cocinas mestizas de Chile - La Olla Deleitosa, signo recurrente que compromete nuestra travesía de leer y aprender en el lenguaje de nuestra cocina.

La autora

*La Ciudad Deleitosa**

En medio de la selva de Nahuelbuta, hay una ciudad donde las personas viven sin trabajar y tienen a su mano abundante y exquisita alimentación, los árboles producen ropa y zapatos. Las paredes de las casas de esa ciudad son de queso, las vigas de pasta de azúcar y los postes de caramelo. Los techos son de tejas de sopaipillas, y cada mañana, antes del amanecer, cae sobre la ciudad una fría lluvia de miel de peras que da sabor a los techos. Los vergeles producen ensaladas preparadas y hay toda clase de alimentos como el “causeo” de patas, cebolla y ají. Las vacas dan chocolate y ponche en leche, mientras las cotorras cantan cuecas. Atraviesa la ciudad un río de agua ardiente de Chillán, que se junta con otro de agua hervida que pasa por sitios donde crece el culén y que al caer por una manguera se enfría instantáneamente produciendo el “ponche en culén”. También hay pozos de cerveza y vertientes de “chuflay” (mezcla de una bebida gaseosa dulce con una alcohólica). Asimismo hay vinos de río tinto y blanco. Las escopetas derriban a los pájaros escabechados. Los chanchos andan cocidos, con los platos en el lomo y se ofrecen para ser comidos. En esa ciudad cada vez que alguien come algo o extrae una cosa, manos invisibles lo reponen de inmediato

* Extraído de Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos, Sonia Montecino, Santiago 2004.

ÍNDICE

<i>Carta Museo Chileno de Arte Precolombino</i>	3
<i>Carta Santander Santiago</i>	5
<i>Preámbulo</i>	6
I TRAZANDO CLAVES Y CONCEPTOS	11
1. Mestizajes, préstamos y creaciones. Hacia una antropología culinaria en Chile	13
a. Estilos y diferencias: las cazuelas como unión y diferenciación de identidades	13
b. Fuegos y mujeres, la doble faz de los estilos culinarios	15
c. Los relatos y la historia. La construcción de los estilos y su simbolismo	18
II SABORES NORTINOS	25
1. La Calapurca	26
a. Las piedras abrasadoras	26
b. Desmenuzando la calapurca	29
c. Disgresiones sobre mitos, piedras y la calapurca	36
2. El Cebiche	39
a. Desmenuzando el cebiche	40
3. Lo cocido y lo crudo. A modo de corolario	47
III CAMINATA POR LA ZONA CENTRAL	51
1. Breve mirada a Chile Central	53
2. Cazuela, la “Olla Cósmica”	54
a. Desmenuzando la cazuela	58
b. Disgresión: las cazuelas y el habla de las diferencias	62
3. La Humita, un antiguo envoltorio de granos	69
a. Hacia una historia de las recetas de humitas	71

ÍNDICE

b. Desmenuzando la humita	74
c. Disgresión. Una filiación entre las humitas, el pastel de choclo y la empanada	75
4. El Chanco en Piedra	81
a. Desmenuzando el chanco en piedra	82
b. Disgresión. De panes y chanco en piedra	85
5. Lo hervido, lo crudo y lo molido. A modo de corolario	88
IV CAMINANDO EL SUR	93
1. El Charquicán	95
a. Desmenuzando el charquicán	99
2. El estofado de San Juan	103
a. Desmenuzando el estofado de San Juan	107
b. Disgresión. Papas, estrellas y antepasados	111
3. El Curanto	113
a. Las piedras, protagonistas del curanto	113
b. Desmenuzando el curanto	116
c. Disgresión. Las piedras del curanto y los mitos	118
4. Dobles cocciones y estratigrafías. A modo de corolario	122
NOTAS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	126
AGRADECIMIENTOS	131



ARVEJITAS
K-10
\$1.000

ARVEJITAS
K-10
\$1.700

ARVEJITAS
K-10
\$1.000

POROTO
CHINO
K-10
\$1.200

ARRIOLANZA
K-10
\$1.000

MINI
ARRIOLANZA
K-10
\$1.000

CHUCHUCA
K-10
\$1.200

ARRIOLANZA
K-10
\$1.000

ARRIOLANZA
K-10
\$1.000

PADI TIME
World

I TRAZANDO CLAVES Y CONCEPTOS

Algunos conceptos para entender el Universo de la Antropología Culinaria.

Como pocos gestos sociales, el comer entraña al cuerpo de manera irrevocable. Si vestimos implica el contacto de la materia con nuestra piel, comer supone incorporar, introducir y procesar elementos en nuestro interior. Por eso no ingerimos cualquier cosa, debemos antes convertirla, simbólicamente, en alimento. Ello ocurre cuando la nombramos y la incluimos, junto a otros elementos que consideramos apropiados, dentro del conjunto de alimentos que nos nutren y nos agradan. El proceso por el cual transformamos algo en comestible, entonces, es completamente cultural y arbitrario y se ajusta a un determinado “imaginario de la incorporación”.¹

Algunas corrientes antropológicas sostienen que todo lo que rodea el acto de la nutrición posee una gramática utilizada de modo inconsciente y natural. No nos preguntamos ni reflexionamos sobre ello, pues lo hemos heredado y reproducido. El gusto, también inscrito en esa gramática, es de gran relevancia cuando intentamos estudiar la alimentación, porque opera como un diferenciador, como una de las primeras marcas de identidad personal y colectiva de muy antigua data, poniendo en evidencia que, desde los inicios, los seres humanos hemos elegido con que alimentarnos. Se ha debatido mucho sobre cuánto pesa la disponibilidad del medio ambiente o lo social, en la elección de los alimentos, asunto que aún no está completamente zanjado. Pero los especialistas cada vez se inclinan más por lo segundo, toda vez que se ha demostrado que en iguales condiciones de flora, fauna y medio ecológico, los grupos humanos no siempre comen lo mismo. El gusto por comer insectos, larvas, pétalos de flores y reptiles, por ejemplo, se da en algunas sociedades y no en otras, que aún cuando dispongan de ellos, no los conciben como alimentos.



De este modo nos acercamos a una de las claves de los sistemas alimentarios: la clasificación de lo que es y no es comestible. En este ordenamiento entran en escena diversos elementos que toman en cuenta tanto las características físicas del “alimento”, como sus propiedades simbólicas, lo cual nos conduce a la esfera de las prohibiciones alimenticias o tabúes, que funcionan en algunas sociedades como un segundo sistema de clasificación, generalmente vinculado al ámbito de lo religioso. Así, habrá ciertos animales prohibidos como el cerdo entre los judíos, las vacas entre los hindúes o la carne roja, en ciertos momentos del calendario ritual católico. También habrá vegetales estigmatizados en algunas culturas, como el ajo.

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

¿Cómo abordar un campo tan vasto y complejo como el de los sistemas alimenticios? La antropología, desde el siglo XIX, ha pensado en ello, interrogándose sobre los aspectos religiosos del consumo, especialmente de las comidas sacrificiales y sobre la noción de hermandad o comunidad (comensalismo) que de ellas emerge. Más adelante se ocupó de los “sentimientos” sociales que genera la obtención, producción y consumo de alimentos. Pero, es Claude Lévi-Strauss² quien formuló una hipótesis que marcó las posteriores miradas sobre el tema. Asumiendo que la alimentación es un lenguaje, y a partir del papel del fuego en los mitos, sostiene que el paso de lo crudo a lo cocido implica transitar desde la naturaleza a la cultura, es decir, a lo humano. Para abordar el estudio de los sistemas alimentarios hace una diferencia analítica entre *cocina*, como técnicas de preparación de los alimentos y *cuisine* o formas de consumo y maneras de mesa. Así, cada sociedad tiene sus rasgos distintivos en cuanto a gustos (gustemas), los que se expresan en la *cuisine*.³

En la cocina, encontramos operaciones básicas que convierten lo crudo en cocido y que este autor denomina “triángulo culinario” - lo crudo, lo cocido y lo podrido - y sus variaciones de hervido, asado y ahumado, producto de las transformaciones naturales o culturales. De esta manera, conociendo el sistema culinario de una sociedad en particular, podemos “deducir cómo su cocina constituye un lenguaje que traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne, siempre de manera inconsciente, a revelar en él sus contradicciones”.⁴

1. Mestizajes, préstamos y creaciones, hacia una antropología culinaria en Chile.

a) Estilos y diferencias: las cazuelas como unión y diferenciación de identidades

La mirada que privilegiaremos para aventurarnos en el universo de las comidas en Chile, es la que distingue “cocina” de “formas de consumo y maneras de mesa”, y que busca, por medio de la primera, desmembrar o desgranar sus elementos, para entender cómo las partes constituyen un todo, generalmente producto de la síntesis de diversas tradiciones. Cada uno de los ingredientes que componen un plato, su preparación, los utensilios que se utilizan, su forma de cocción, quién lo hace, cuándo y para quiénes, nos arrojará siempre a las particularidades de una historia en donde lo personal se entrelaza con lo colectivo, lo simbólico con lo económico, el poder con la subordinación.

Esa historia es la que hace posible que hoy en Chile comamos unas cosas y no otras, y que podamos hablar de “cocinas chilenas” en plural. En cocina, al igual que en otros lenguajes, lo propio chileno tiene que ver con estilos que se mantienen, producto de un mestizaje culinario muy claro entre lo indígena y lo español, en un primer momento, y luego, de influencias europeas como la francesa o la alemana en el sur del país. Pero, lo propio está siempre alterándose, cambiando, adoptando nuevos elementos que con el tiempo serán entendidos como parte constitutiva de lo personal, regional o local. El estilo culinario se produce en un flujo permanente entre lo viejo y lo nuevo. Así, lo propio será siempre una construcción social, es decir, aquellos alimentos que los moradores de un sitio determinado consideran emblemáticos.

Definimos como estilos las maneras de cocinar y consumir que otorgan una característica especial, discernible y reconocible a la alimentación de un grupo determinado. Así como en la escritura se actualizan los estilos literarios, en la cocina lo hacen los estilos culinarios que permiten, a quienes los producen y los consumen, reconocer las diferencias y semejanzas con las prácticas de los otros. Todos reconocemos un estilo chino, que se organiza, al menos entre nosotros, en torno al salteado; uno japonés que se caracteriza por el uso de lo crudo, o el mexicano, que destaca por lo picante.

En Chile no estamos, como muchos piensan, ante un universo poco variado y carente de sabores. Existen diversos estilos culinarios y cada región, localidad y clase social posee formas de alimentarse que definen su pertenencia a un universo determinado. Lo nuestro, así entendido, es un relato que hay que aprender a leer. En el universo de lo culinario, como hemos dicho, los préstamos, las mezclas y la creatividad están hermanadas, y basta a veces un sólo elemento dentro de un plato para establecer una diferencia.



*Cazuela:
Concepto de un hervido, de una sopa
caliente -más o menos espesa- donde
sobrenadan alimentos animales y
vegetales, en trozos grandes, sin
confundirse unos con otros.*

La cazuela, preparación que retomaremos más adelante, hace nítida esta relación de identidad entre lo que comemos y lo que somos: está extendida por todo el país, pero en cada lugar se presenta de manera especial y con ingredientes diferentes. En el norte la gente es muy precisa en señalar que su cazuela es distinta a la del sur y ésta, a su vez, es completamente diferente a la de Chile Central. Sin embargo, lo que une a estas cazuelas es el concepto de un hervido, de una sopa caliente -más o menos espesa- donde sobrenadan alimentos animales y vegetales, en trozos grandes, sin confundirse unos con otros. De ese modo, encontramos que los estilos de la cazuela pueden variar, pero no así su estructura de cocción y las formas en que se presentan sus ingredientes. Por otro lado, ella es una conjunción de continente -la olla o “cazuela” de greda- y contenido, que a la vez une y diferencia.⁵ Se puede afirmar entonces que, siendo la cazuela de consumo generalizado en Chile, cada zona geográfica y cultural establece sus diferencias semánticas, que la caracterizan como distinta.

Desde esta perspectiva, entendemos que alimentarnos es verificar inconscientemente la pertenencia a un sistema alimentario nacional, regional, de clase o de etnia, y dentro de él, a diferentes estilos que nos identifican. El usar o no ají al comer la cazuela revelará la estratificación social, ya que lo picante está asociado, en la escala de la jerarquía social, a lo popular. Aún cuando se come ají con la cazuela, las formas en que éste se presenta (entero o picado) y las cantidades en que es utilizado son otros signos del gusto vinculados a la posición social y a veces al género o a la edad de los comensales (en muchos lugares no se considera adecuado que los niños coman ají). Así, el lenguaje de la alimentación es vasto y profundo y compromete una forma de pensarnos a nosotros mismos.

b) Fuegos y mujeres, la doble faz de los estilos culinarios

Tampoco es inocente en la cocina dónde y quién prepara los alimentos. A lo largo de la historia de Chile, así como en la mayoría de las sociedades, no cabe duda que han sido las mujeres las depositarias de los conocimientos culinarios, saberes complejos que suponen el manejo casi alquímico de elementos y materias, por un lado, y la transmisión de los estilos culinarios, por el otro. Desde el mundo precolumbino, donde el fuego y las brasas congregaban a los comensales, se fue transmitiendo la diferencia entre lo crudo y lo cocido, lo asado y lo ahumado. Las mujeres, operarias del universo de lo comestible, modelaron los gustos en el fogón, centro social de las habitaciones *aymaras* o atacameñas; en la *ruka* mapuche o en el fuego encendido dentro de la canoa *kaweshkar* o *yagán*. Quizás porque ellas mismas son fuente de la leche que se derrama, primer contacto del sujeto con la succión -forma primaria de saciar el hambre- es que tomaron en sus manos la tarea de convertir lo natural en cultural, haciendo de un elemento cualquiera un bien comestible.

La cocina es el soporte más antiguo y clave de la producción simbólica donde lo femenino jugó y juega un papel de enorme relevancia. Su peso ha sido tal que se lo ha incorporado como algo inherente a la cultura. La valoración y el prestigio de este trabajo cultural varían en cada grupo social de nuestro territorio. Los antiguos mapuches, polígamos y patrilocales otorgaban una posición relevante a la figura de la mujer y el fogón. Esa dupla daba cuenta de la distinción y del poder de un hombre. Cada mujer tenía su fuego y el hombre podía pasar de *ruka* en *ruka* o de fogón en fogón comiendo las especialidades de cada una de sus esposas, saboreando de esa manera la abundancia y la riqueza. Las mujeres y el fuego -la cocción- eran una suerte de señal de liderazgo dentro de un linaje. Las tareas de la cocina en el universo cultural mapuche estaban, y aún permanecen, integradas a la vida diaria. Sucédían en el mismo sitio donde se dormía, se comía y se guarecía del mal tiempo. Cobijo y espacio nutricional, fogón y cenizas, incluyeron a las mujeres como protagonistas en su quehacer transformador de las materias.

Como cada mujer cocina en su propio fogón, con sus propias ollas, se produce una clara diferenciación, una identidad personal en los estilos culinarios. La singularidad de quien cocina queda en evidencia, pero al mismo tiempo protege a la mujer y su familia, toda vez que como sabemos, los alimentos también pueden ser nocivos o constituir un medio de la brujería para cumplir sus designios, ya sea para atraer al amado o para aniquilar al enemigo. Entre los mapuches, como en muchos otros pueblos, se

*Amasando el catuto o
“pan de piedra” mapuche.*



creo que una de las maneras principales por las cuales se contraen “males” es por la ingesta de determinados “venenos” que los brujos administran en las comidas o bebidas. Las mujeres, cocineras por excelencia, son vulnerables a la permanente sospecha que hace caer sobre ellas la maledicencia y el castigo, porque, además del don de la feracidad y la vida, poseen poderes sombríos -asociados al fuego de la cocina que crepita y atrae- que conducen a la locura o la muerte.

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

En este sentido, las cautivas españolas entre los mapuches y las esclavas indígenas liberadas fueron piezas centrales en la incorporación de determinadas recetas y productos al universo culinario mapuche. Es sabido que en las guerras entre éstos y los españoles, las mujeres fueron un botín preciado. Las “blancas” eran incorporadas como esposas dentro de la familia polígama. En el Cautiverio Feliz, Pineda y Bascuñan cuenta que el Cacique *Quilalebo* poseía una esposa española que le preparaba rosquillas

fritas, empanadas y buñuelos revueltos con miel de abeja. El cacique ofreció al cautivo una tortilla de huevos con miel especialmente preparada para él pues había "...recordado que los españoles antiguos comían de aquella suerte de tortillas con huevos". Como a Pineda no le agradaban las tortillas se lo hizo saber a *Quilalebo*, "...a mí sí me gustan, respondió el cacique, y me habéis de ayudar aunque no tengáis gana".⁶

Lamentablemente, no hay estudios sobre la temprana adopción del trigo por los mapuches que, por su facilidad de cultivo, llegó a sustituir en forma importante al maíz, y del posible papel que las cautivas tuvieron en este proceso. Sin embargo, es evidente que ya a comienzos del siglo XVII⁷ los mapuches habían adoptado el "pan de harina de trigo" y suponemos que muchas de las sopaipillas, buñuelos y empanadas de las que habla Pineda pudieron ser hechas con ella. Sin embargo, no hay pruebas suficientes que indiquen que la harina de maíz haya sido completamente sustituida por la de trigo en esa época.

De no menor influencia cultural fueron las cautivas mapuches entre los españoles, las que acomodaron, relejeron o simplemente aplicaron, sus propios estilos culinarios. Ellas fueron las sirvientas, las cocineras de las casas y también las encargadas de la preparación de los alimentos en las largas incursiones a la tierra que hacían los hispanos. No es de extrañar entonces, que hasta hoy persistan, entre otros, algunos platos mapuches como la *humita*, la versión mestiza del pastel de choclo, los guisos de *cochayuyo*, los cocimientos de mariscos, las sopas de papas y otras verduras.

La cautiva mapuche, sin embargo, fue excluida del espacio cotidiano de la familia. La cocina estaba afuera y las diferencias étnicas y sociales impedían que su aporte fuera reconocido y valorado. El vital trabajo de convertir lo no comestible en alimento era relegado, invisible a los ojos de los comensales, oculto, como si se tratara de algo menor ¿Sería porque quien lo hacía era una alteridad que debía estar a buena distancia de los amos?

Expropiada del fogón y de la valoración social de su quehacer, la sirvienta indígena, no obstante, impuso muchas veces sus saberes y aprendió de los *huincas* (los no mapuches), convirtiéndose en la principal operadora de los sincretismos culinarios. En Chile, en las clases altas y medias, la costumbre de tener una empleada se mantiene. De esta manera, las mujeres campesinas, indígenas o del mundo urbano popular son quienes cocinan, adaptando o recreando las tradiciones de los patrones a quienes sirven con las suyas propias. En el pasado eran las "mamas" (término de profundo sentido: adaptación de mamá y en sentido figurado, de los pechos femeninos que alimentan) y hoy son las "nanas" las que están a cargo de la nutrición en muchos de los hogares chilenos. Quienes se dedican a las labores de casa son en su mayoría mujeres, lo que demuestra que todavía la cocina es un hacer femenino y, por ende, que gran parte de la cultura, de las estructuras, del lenguaje del gusto y de los sabores sigue siendo su "reino".

*Antiguos morteros y
cucharas de madera; llepu o
cesto mapuche para aventar
granos.*



Mortero Mapuche (1539 MCHAP)



Cucharones (1942 - 1943 MCHAP)



Llepu, Bandeja Mapuche (1967 MCHAP)



Mortero Mapuche (1910 MCHAP)

c) Los relatos y la historia. La construcción de los estilos y su simbolismo

En este recorrido, no sólo accederemos a las recetas, es decir, a los modos de preparación, sino también a los sentidos y al significado que algunos de los productos tienen para los grupos que los consumen. Éstos, como lo expresáramos antes, no siempre son conscientes: muchas veces están agazapados en la memoria y se encuentran en los viejos pliegues de nuestra historia republicana, colonial o precolombina. En los mitos encontramos fuentes primordiales que a veces dan luz acerca de lo que pensaron los antiguos pobladores cuando, por ejemplo, cultivaron la papa o arrancaron el *cochayuyo* de las rocas. También revelan el uso de tal o cual fondo de cocción, de determinados utensilios, o permiten comprender el sentido mágico y ritual de una operación culinaria o del consumo de ciertos alimentos.

Los relatos míticos, la tradición oral y también la literatura, constituyen una fuente importante para develar sentidos y símbolos asociados a la cocina y a los alimentos. La poesía, sobre todo, ha sabido leer, engarzar e hilvanar los variados y complejos mundos que hay tras las materias comestibles. Los universos antes mudos del trigo o del pan, se trocan en hablas vivas que nos interpelan, por ejemplo, cuando Gabriela Mistral dice: “...el pan viene a ser la medida de todo cuanto atañe al negocio de vivir, es una medida a la vez material y misteriosa, mide la escasez y la holgura, el contento y la aflicción de la humanidad... el apetito de pan unifica a los seres humanos tanto como la respiración y el correr de nuestra sangre”.⁸ De esa manera, comprendemos que el pan no es simplemente un bien digerible, sino que, principalmente, un punto de partida de un sistema clasificatorio que establece oposiciones: estados de precariedad o abundancia; riqueza o pobreza, entre otras. Definitivamente, representa lo cultural por excelencia, en la medida que su apetito nos iguala en tanto sujetos culturales. Así, desde esta mirada mistraliana, podríamos leer que el pan es la cultura.

El relato histórico también nos permite conocer parte de la evolución y el contexto de los procesos de intercambio, rechazo, apropiación y síntesis culinaria en nuestro país. Sin duda el texto de Eugenio Pereira⁹ aparece como una suerte de “relato madre” aún no superado, de los avatares históricos de la cocina y de las formas de consumo y maneras de mesa en nuestro país. Plantea que la cocina chilena es producto de tres tradiciones: la indígena, la española y otras extranjeras, especialmente la francesa. El influjo indígena estaría dado por las materias primas utilizadas, el hispánico por los hábitos y usos alimenticios y el francés por la introducción de ciertos procedimientos de cocina, de consumo y maneras.

Sobre la trilogía mapuche del maíz, la papa y el poroto, dieta compartida por indígenas, españoles y mestizos, se inicia la primera etapa de la cocina chilena. Esta se manifiesta en la introducción del ganado ovino y bovino, así como del cerdo -la primera carnicería data de 1567- pero de modo muy significativo, por la temprana elaboración del pan de trigo¹⁰ cuyo amasijo estuvo en manos de las mujeres indígenas. La grasa fue el fondo de cocción general y el aceite nativo, hecho de *madi*, fue pronto sustituido por el de oliva.

En la segunda fase, la unión de estas cocinas produjo variados y abundantes guisos para las elites, donde se mezclaron las carnes con los porotos, (cocinados con ají) y el zapallo, ocupando las primeras el sitial más alto de la jerarquía



alimenticia. Los pescados también fueron preciados (salados o frescos) y designados simbólicamente como alimento en épocas de cuaresma y vigilia. Los guisos tuvieron una clara impronta mapuche predominando el choclo y la papa. Así, las *humitas*, cocidas o asadas, la *chuchoca*, el pilco (maíz cocido y luego asado a las brasas) y el *locro* (papas con diversos aderezos) fueron comunes. También lo fueron las algas como el *cochayuyo*, su raíz el *ulte* y el *luche*, que formaron parte de los “guisos de los viernes”, cuando regía la abstinencia de carnes rojas y el *vailcán*, consistente en un plato de mariscos con ají. Los postres, en cambio, son de un claro origen europeo, como los hojaldres, alfajores, suspiros de monja, sopaipillas, entre otras, así como las frutas exóticas y algunas vernáculas como la *murtilla*, el *maqui* y la frutilla silvestre. La escasez de azúcar se compensó con el uso de la miel de ulmo y palma.

En este período, cuando el mestizaje se cristaliza, los panes hablan de la diversidad cultural y social: está la tortilla de rescoldo, claramente mapuche; el “pan español”, con grasa y miga, y el “pan chileno”, una hogaza aplastada con mucha cáscara que se partía en la mesa. El vino, sin duda, fue la bebida más frecuente, lo que queda pronto en evidencia con el intento de imponer, en 1558, una ley seca, dado que españoles e indígenas se embriagaban a la par. Junto al vino, las diversas chichas de granos y frutas de raigambre precolombina, constituyeron las bebidas del pueblo.

El collof o cochayuyo, alga marina, viaja por semanas desde las comunidades mapuches de la costa a aquellas de la precordillera de los Andes.

En los siglos XVII y XVIII esta mezcla de cocinas ya se ha consolidado. Las carnes, especialmente valoradas, se consumieron frecuentemente en forma de *charqui*¹¹, emergiendo el charquicán como un guiso común y valorado. Del mismo modo, se perfeccionó la repostería hecha por las monjas y se llegó a un gran refinamiento en cuanto a dulces de almendras o alcorzas.





Siembra de tubérculos andinos (papa y oca), de acuerdo a la visión del cronista mestizo Auaman Poma de Ayala (1615).

En el período republicano, aún cuando es posible apreciar una continuidad del mestizaje culinario y una diversificación de los sistemas alimenticios de acuerdo a su origen urbano o campesino, el relato de Pereira da cuenta de algunos cambios que se generan. Se comparten comidas como aquellas derivadas del trigo (el soplillo, el *sanco* o *chercán*, la *guañaca*, el *catete*, el *encebollado*, la sopa de *changle*, los *miltrines* o *catutos*, el mote, las resfalsas o *pancutras*, entre otras), de las papas (con ají, con chicharrones, en sopas, etc.), del maíz (las *patoscas* o patas de vaca con mote de maíz) y de las algas (*luchicán* y *cochayuyo*).

Pero es sin duda a fines del siglo XIX cuando se gesta una gran transformación con la aparición de restaurantes franceses y con la incorporación de cocineros de ese origen en las casas de las elites. Mientras el grueso de la población siguió manteniendo la cocina mestiza indígena y española, que se ha denominado criolla, las clases altas adoptaron una cocina internacional. Por su parte, los in-

migrantes alemanes del sur, al igual que otras oleadas migratorias en diversas zonas del país, aportarán nuevas distinciones. De este modo, el lenguaje de las diferencias se hará sentir ya en los albores del siglo XX, cuando se entienda que los porotos y el ají son para los “rotos” y la carne de langosta y de centollas regadas con champagne, para los “aristócratas”.¹²

Los libros de recetas aportan un relato importante para interpretar y verificar estilos y estructuras de cocina, pero la tradición oral sigue siendo la fuente primordial. Es la memoria femenina y a veces masculina, la que nos permite aproximarnos a los significados sociales de determinados platos, a las razones de su permanencia o extinción, a sus usos en el pasado, o a las variaciones locales y personales. Es esa memoria la que nos da las inflexiones necesarias para construir la especificidad de ciertas preparaciones o las variaciones que harán de un guiso, un signo. En ese cauce de la memoria, es donde vemos cómo opera la imitación, que es el gesto primario de todo aprendizaje y que permite la continuidad transgeneracional de los gustos. Más allá de la receta escrita, la cocina –sobre todo en nuestros territorios– es un saber que se aprende mirando. Pasaron muchos siglos antes que la escritura estuviera al alcance de las mujeres, y por eso, la transmisión oral y gestual fue y sigue siendo un espacio privilegiado para transitar por el significado de los alimentos y por los cauces profundos de sus transformaciones y metáforas.¹³

A close-up photograph of a dense cluster of cholla cacti. The cacti are in various stages of growth and color, ranging from vibrant green to a weathered, reddish-brown. The stems are thick and segmented, with small, rounded buds and spines. The background is a soft, out-of-focus light blue and white, suggesting a sky or a light-colored wall. The word "Sabores" is written in a large, white, elegant serif font, centered over the middle of the image.

Sabores



Nortinos

II

SABORES NORTINOS

Piedras y peces en las mesas de la tierra y el mar

*En tierras blancas de sed
partidas de abrasamiento,
los Cristos llamados cactus
vigilan desde lo eterno.
Soledades, soledades,
desatados peladeros.*

*La tierra crispada y seca
se apareja con sus muertos,
y el espino y el espino
braceando su desespero,
y el chañar cociendo el fruto
al sol que se lo arde entero.*

Gabriela Mistral

“Tierras blancas de sed”

*Las piedras arrodilladas,
las piedras que cabalgan
y las que no quieren voltearse nunca,
como un corazón demasiado rendido.
Las piedras amodorradas,
ricas de sueños como la pimienta de esencia,
graves de sueños como la piña de fragancia.*

Gabriela Mistral

“Elogio a las piedras”¹⁴

1. La Calapurca

a) Las piedras abrasadoras

La *calapurca* es una preparación de antigua data en el mundo andino. En Chile, los *aymaras* que habitan el altiplano la mantienen vigente y ha sido también adoptada por el mundo mestizo en valles y ciudades del norte grande. Constituye un patrimonio nortino y tal vez sea uno de los platos que con más fuerza restituye el arcaico gesto culinario de utilizar piedras como elemento central de la cocción.

El uso de piedras calientes es uno de los modos primigenios de convertir lo crudo en cocido. Hay indicios que dan cuenta de la aparición de lo hervido en el Período Arcaico,¹⁶ complementando así a lo asado y tostado de tiempos anteriores. Se supone que esta técnica surgió junto con la producción de cestas calafateadas¹⁷ que hicieron posible la contención de agua y de piedras calientes para lograr un hervido, modelo que reprodujeron más tarde las ollas de barro.¹⁸



Las piedras calentadas al fuego, se depositan en el plato de la calapurca.



Los llamos y la pastora (altiplano de Tarapacá).

En los Andes hay datos que sugieren el uso de lajas calientes para cocinar, como lo evidencian las fisuras que presentan las piedras encontradas en Telarmachay, Junín, Guañape y Virú, las que se producen cuando éstas se sumergen calientes en un líquido más frío. Todos estos antecedentes hacen pensar que este procedimiento pudo ser utilizado para cocer pescados, carnes, mariscos y tubérculos. Como en los tempranos períodos en que aparecen estas evidencias aún no había cerámica, debieron utilizarse recipientes de cuero, calabaza o corteza de árbol.¹⁹ También los cuyes se cocinaron con piedras calientes en su interior²⁰ o bien apretándolos entre dos piedras candentes.

Lydia Flores²¹, migrante *aymara* en Arica, describe así la variedad de *calapurcas* que se preparan actualmente en el norte de Chile:

“...a la gente le gusta comer la *calapurca* en diferentes ocasiones, pero sobre todo a los curaditos en la mañana, cuando han trasnochado después de las fiestas. Es un plato contundente y llenador. La *calapurca* que yo conozco es la que viene con el *mote* pelado y con carne, que es lomo de alpaca. Tiene que ser alpaca, porque le da un sabor rico. Nosotros consumimos pura alpaca. A veces le echan

El untuoso caldo de la calapurca es servido.



pollo, si es para 20 personas se echa el pollo entero. Pero no puede faltar la carne de alpaca porque eso le da el sabor, la parte del lomo. Después se le tira papa; como cuando se prepara el picante, tiene que ser la papa molida; a eso se le echa ajo, cebolla, sal y cilantro. Después la gente le echa el ají a su gusto, un ají seco, *rocoto* (variedad de ají costero), que venden en el terminal. La gente *aymara* consume el puro *rocoto*. A la *calapurca* le ponemos también un condimento que se llama *Sibarita*²², que es rojito y tiene un poco de ají...”

“...En otras partes, la *calapurca* sólo se prepara con mote y carne. Pero, lo más importante es que la *calapurca* se tiene que cocer con piedras, piedras del río. Así lo hace cocer. Por eso la comida arriba (en el altiplano) queda rica por ese sabor y también porque la gente usa la leña, la leña le da otro sabor a las comidas. La piedra le da otro sabor también. Uno tiene que calentar la piedra en el fuego, después que está caliente, que se pone blanca, se echa dentro de la olla y eso le da el sabor rico. Las piedras preferidas son del río, pero yo creo que otras también sirven, pueden ser esas planitas. Hay que lavarlas bien no más. Cuando

están bien calientes se echan a la olla. La piedra es la que le da sabor a la *calapurca*. Nosotros servimos el plato sin la piedra. En Camiña, la *calapurca* lleva sólo maíz pelado, carne y la piedra. El aderezo que le hacen es con cebollita y ajo, luego de servir le echan cilantro para el sabor, y papa también”.

Observaciones realizadas²³ en la fiesta de San Lorenzo de Tarapacá, nos muestran la preparación de una *calapurca* para ser consumida de madrugada por los danzantes y devotos. Grandes ollas de agua hirviendo reciben diversos tipos de carne desmenuzadas, papas, *mote*, cebolla. Simultáneamente en el fogón se calientan las piedras, las que luego se introducen en la fuente honda donde se ha vertido el guiso. La piedra, en contacto con el caldo humeante, provoca un nuevo hervor y el plato es servido ardiendo a la mesa.

En muchos casos, sobre todo en el universo mestizo, la *calapurca* se prepara sin utilizar para su cocción las piedras calientes, así por ejemplo, una receta recientemente publicada²⁴ entrega esta versión (ver en la página 30):

b) Desmenuzando la calapurca

La *calapurca* ha permanecido en el tiempo, y como toda construcción cultural, ha sufrido transformaciones que hoy reflejan su origen múltiple: un plato indígena nortino y también una suerte de síntesis entre pasado y presente. Una juntura de lo andino, lo hispano y lo chileno.

Aproximémosnos a qué se come cuando se consume la *calapurca*. Antes que nada, debemos hacer notar que es un “plato de la tierra”, en el sentido de que no hay en él productos del mar. Los vegetales más importantes en casi todas las recetas de la *calapurca* son el *mote* de maíz y la papa, que conforman la díada alimenticia primordial del universo andino.²⁵ Ambos productos cultivados fueron básicos en la dieta precolombina. Aunque algunos antropólogos acuñaron el término “cultura del maíz” para hablar de las sociedades americanas más desarrolladas, otros sostienen que el maíz junto con la papa, en términos simbólicos, funcionan como opuestos complementarios.²⁶ El maíz tiene más prestigio social y ritual y está asociado a “lo alto”, en tanto que la papa se relaciona con “lo bajo”. Los ciclos reproductivos del maíz marcan el calendario religioso y no así los del tubérculo. Según Ossio²⁷, la preeminencia que tuvo y sigue teniendo el maíz en el mundo andino no la tuvo ninguna otra planta domesticada salvo, quizás, la coca.

El consumo del maíz en forma de *mote* –palabra de origen quechua y *aymara*-²⁸ llamado *pataska* en el norte, es muy antiguo y supone desgranar el maíz y cocerlo en una lejía de ceniza hasta que esté sancochado y suelte el hollejo. Con este procedimiento, utilizado en muchas partes de América, se obtienen granos de maíz blancos y pelados que se pueden consumir frescos o ser guardados secos para usarlos en sopas o guisos.

Recientemente, sin embargo, también se ha relevado la importancia cultural de la papa, central en la sociedad *aymara* como lo demuestra su utilización



La mujer laboriosa seca el maíz que convertirá en mote.

CALAPURCA

Ingredientes

250 grs. de llamo (cogote o pierna)

250 grs. de pechuga de pollo

250 grs. de cogote de cordero

250 grs. de vacuno con huesos

2 cebollas

3 zanahorias en cuadros

1 cebollín con ramas

1 diente de ajo

3 grs. de pimienta

2 clavos de olor

1 hoja de laurel

1 hoja de apio

1 rama de cilantro

200 grs. de maíz mote

12 papas

2 cdas. de aceite

1 cdta. de ají de color

sal, pimienta y comino

Preparación

Lave bien las carnes y haga un conjunto con ellas, póngalas en una olla con agua fría, dos cebollas en cuartos y las zanahorias en cuadros grandes. Coloque en un saquito de tela el cebollín, laurel, pimienta, clavos de olor, cilantro, ajo y apio. Lleve a ebullición durante 15 minutos, baje la temperatura y cocine a fuego lento, aproximadamente 45 minutos. Saque la espuma con frecuencia. Una vez cocidas las carnes, retírelas y dispóngalas en una fuente totalmente desmenuzadas, filtre el caldo y reduzca.

El día anterior deje remojando el maíz mote, cambiando constantemente el agua. Hiérvalo en dos aguas, agregue sal en la segunda cocción, retire una vez cocido (debe abrirse), reserve. Ponga a cocer las papas con piel en agua con sal, una vez listas, retire la piel y triture con las manos. Haga una fritura con el ajo, cebolla, zanahoria y ají de color. Una vez tiernas las verduras, agregue el caldo reservado anteriormente, las carnes y el maíz. Cuando vuelva a hervir, incorpore las papas trituradas y sirva muy caliente con bastante cilantro picado.

Para acompañar, refriegue con las palmas de las manos el rocoto, retire las semillas y píquelo, cubra con jugo de limón de pica y deje reposar, corte finamente las hojas de huatacay (sin ramas) y condimente con sal y aceite.

Nota: La tradicional calapurca se cocina incorporando piedras volcánicas hirvientes para cocción de los ingredientes.

para medir el transcurso del tiempo "... la diferencia entre los calendarios incaicos y *aymara* (está) fundada según los cultivos dominantes en cada cultura: el maíz en el caso de los incas, y la papa en el de los *aymaras*".²⁹ Entre estos últimos, la papa y el *chuño* han servido de metáforas para explicar la diferencia entre cuerpo y alma y para dar cuenta de las diferencias de género, asociando simbólicamente lo femenino al tubérculo.³⁰ También la papa significa vida y muerte: si la cosecha es buena, augura bienestar, pero si se produce en exceso –o con ojos muy hundidos– anuncia la muerte de una persona.³¹

Sobre el origen de este tubérculo, ya sea en el norte andino o en el sur de Chile,³² no se ha llegado a acuerdo. Se sabe que existen más de un centenar de variedades silvestres y alrededor de cuatrocientos tipos de papas cultivadas en el mundo andino, y que en los años 3800 a.C. ya se producían en los Andes y mucho antes, cerca de 8.000 años a.C., sus variedades silvestres se utilizaban como alimento deshidratado.³³ Ello hace pensar a algunos estudiosos que "es muy probable que las grandes culturas andinas, como la de *Tiwanaku*, surgiesen sobre la base de la papa; así como el gran imperio de los *Inkas* solamente pudo desarrollarse, desde su centro en el Cusco, sobre la base del desarrollo de la papa deshidratada en forma de *chuño*".³⁴



La guatía de papas y otros tubérculos, testimonio del secular gesto andino.

El ají, junto a la cebolla y el ajo, es un aderezo indispensable en las diversas recetas de *calapurca*. Este producto, cuyo nombre es probablemente de origen taíno³⁵ y se denomina *uchu* en quechua, fue cultivado en gran parte de América desde épocas precolombinas. Es un condimento emblemático por su antigüedad y porque aún hoy día continúa siendo un “marcador” cultural.³⁶ El uso de la variedad *rocoto* es de gran importancia en la confección de la *calapurca*, así como los derivados del ají de color que se encuentran en el actual aliño peruano “Sibarita”, ampliamente incorporado en los aderezos nortinos.³⁷

Algunos autores piensan que la oposición ají / sal (*uchu/cachi*)³⁸, posee una significación simbólica en la medida que ambos productos son entendidos como opuestos complementarios y que en el pasado, el ayuno consistía justamente en no comerlos. La sal fue muy usada para preservar y deshidratar carnes y se decía que el ají “embravecía”.³⁹ La antigua importancia simbólica de este último queda en evidencia en las rogativas que las culturas andinas hacían a la constelación de las Siete Cabritas, llamada *Collca*- que en quechua significa granero- pidiendo que no se secase el maíz y especialmente una cosecha abundante de ají.⁴⁰

Del resto de los vegetales y condimentos que integran la *calapurca*, los más relevantes son la cebolla y el ajo, una dupla inseparable de la base o “sofrito” de muchos platos mestizos a lo largo de todo el país. La cantidad y forma de preparación de estos ingredientes se relaciona con los niveles sociales. Otros condimentos como el comino, el clavo de olor y el laurel, son adopciones más urbanas y mestizas, y el orégano, siendo de filiación hispánica, se ha “naturalizado” en el norte, donde junto al ajo se cultiva extensamente. En una de las recetas más indígenas de la *calapurca* se incorpora también la *chachacoma*, planta de altura “usada en la medicina casera, balsámica, excitante, estomacal, contra la “puna”, cuya etimología es aymara”.⁴¹

Las recetas que hemos recogido dan cuenta de que las carnes de este plato varían de acuerdo a su origen indígena, mestizo, rural o urbano. En el primer caso es evidente que será la carne de alpaca o llamo la más preciada (la que junto a la piedra da el sabor. En el norte, comer carne de llamo o alpaca es un claro marcador de diferencias étnicas.⁴² Estos camélidos domésticos, que desde tiempos precolombinos dispensaron proteínas al mundo indígena, fueron llamados por los españoles carneros u ovejas de la tierra y están rodeados de un abigarrado simbolismo. Sustituto de la carne de llamo o alpaca en la *calapurca*, aunque menos valorado, es el cordero. En las versiones más mestizas o más urbanas encontramos a veces una combinación de carnes: alpaca y pollo, otras cordero, pollo, vacuno y llamo. Pero lo que nunca varía es el tratamiento de las carnes. En todas las recetas ellas deben estar desmenuzadas o finamente trozadas. Incluso se hace hincapié, en algunos casos, que esto debe hacerse con las manos. Como lo veremos más adelante, esta es una característica de los platos emblemáticos nortinos, ya que al igual que el *cebiche* y los picantes, la carne debe estar picada, trozada o desmenuzada.



En la página opuesta:
El *aji rocoto* de los valles del litoral desértico,
condimento esencial de las comidas andinas.



Las piedras calientes se sumergen en el caldo, en el último hervor de la calapurca.

Así, el lenguaje de la *calapurca* nos remite a una densidad de sentidos que conjugan el pasado pre-hispánico con sus cruces y mestizajes, pero también nos enfrenta a un código en donde predomina lo caliente, lo hervido, es decir, lo cultural por excelencia.

Asociado a ello, el *mote* y la papa *chuño* revelan una doble intervención de lo social sobre lo natural, dado que hay que elaborarlos antes de ser usados en este guiso. También resalta lo salado y lo picante en términos de marcadores gustativos. En cuanto a las formas, predomina lo desmenuzado y en los colores, los tonos claros. Pero sin duda, lo más singular de la *calapurca* reside en su cocción -en y con- piedras calientes, las que a veces se incorporan en el mismo plato que se ofrece al comensal.

Esta estética de la *calapurca*, que conjuga trozos claves del universo andino y del mestizaje, es una suerte de síntesis de la historia *aymara*, de su pasado precolombino, colonial y actual que nada en un caldo, que podría simbolizar el agua necesaria para la reproducción de la vida en los valles y el altiplano.

Está coronada por una piedra al rojo vivo, elemento de la naturaleza que no se cultiva ni domestica, pero que en el plato se ha transformado en “cultural”. Se trata de una preparación que no es inocente en su consumo preferentemente ritual y festivo, y en su convocación cósmica y religiosa.

c) Disgresiones sobre mitos, piedras y la calapurca

La lectura de los relatos míticos andinos desde la óptica de la cocina, pone en evidencia los contenidos culinarios que los dioses utilizaron en la creación del universo y tiende un puente entre la alquimia de los platos y la de los orígenes del mundo. Así, *Apu Kollana* utiliza el aire, los escupos (el líquido, el agua) y el amasado para crear el cielo, los cometas y los primeros seres humanos. La piedra le servirá de materia para gestar al hombre, y lo acuoso (la savia) para las mujeres. En la versión de *Achachila* (el antepasado) como creador de las cosas, la humanidad vive en las tinieblas y para protegerse del sol y de la luna construye casas de piedra.⁴⁴ El sol y la luna queman (cocinan) a los antiguos humanos convirtiéndolos así en peñas y rocas. A su vez los relatos sobre *Wiracocha* como creador del cielo, de la tierra y de los humanos, lo describen emergiendo del agua para iniciar su creación y luego transformando a los primeros seres humanos en piedra en señal de castigo.⁴⁵

De este modo, el mundo de lo pétreo conserva en su semántica la transmutación creadora, la evocación de los primeros gestos para un devenir de lo humano en cultura: luego de lo quemado aparece una humanidad creada de barro (el agua y la tierra), pero de manera muy clara son los antepasados los que se han quedado “fijados” en el duro universo de la piedra, los que permanecen en ese reino impenetrable. De allí que guijarros, pedernales y lascas, así como las montañas, sean “abuelos y abuelas” que perviven recordando insistentemente los orígenes.

La *calapurca* entonces, al interior de un “imaginario de la incorporación”, podría ser interpretada como una comida con una contaminación positiva. Son las cualidades positivas de los antepasados las que acompañan la preparación del plato, las piedras o los abuelos completan la cocción y dan sabor. Es decir, simbólicamente, aquellos que el fuego (el sol y la luna) quemó (en otras palabras: dejó incomibles) y convirtió en piedras, son la combustión, la energía necesaria para hacer el guiso comestible. Las víctimas antiguas comparecen para trazar de nuevo una memoria. Están incorporadas en las piedras calientes de la *calapurca*, forman parte de la “comida”, son acariciadas por el recuerdo, convertidas en combustible y aderezo. Entonces, no es extraño que se piense que este guiso es especial para animar el cuerpo luego de un día y una noche de baile, canto y bebida. El contexto ritual de su ingesta sugiere que desde muy antiguo el mundo andino rememora sus orígenes, la fallida cocción de los primeros humanos, pero también su importancia, su papel en la preparación perfecta de los que ahora moran la tierra.

El despliegue de la técnicas de preparación de la calapurca en el altiplano de Tarapacá.





*En la página opuesta:
Las reinetas, apetitosas y preferidas para
el cebiche nortino.*

*El agua del mar que sólo quiere juntar su espejo para que el
planeta líquido vuelva a correr el cielo como un pez...*

*El agua marina que saló nuestra sangre y se volverá dulce con
nuestra sangre al final de los tiempos, pero no antes.*

Gabriela Mistral

“El elogio del agua”

2. El Cebiche

El *cebiche*, plato de pescado crudo, cocido con limón y aderezado con sal, ajo, cebolla, y a veces ají, es otra de las preparaciones emblemáticas del norte, especialmente de los habitantes costeros y de la población urbana de Iquique y Arica, estos últimos autodenominados “antiguos ariqueños”.⁴⁶ La historia de esta forma de consumir el pescado, al parecer, es muy antigua y tal vez, como afirma Vega⁴⁷ nazca del encuentro de tradiciones indígenas y moras. La hipótesis de este autor es que en épocas precolombinas los moradores de la costa comían las algas y el pescado crudo aliñado sólo con ají y que posteriormente, por influjo de las “esclavas blancas”, moras que a veces eran concubinas de los españoles, se agregó lo ácido de limones o naranjas. “*Sibech*” significa, justamente, comida ácida en el árabe del Mediterráneo Occidental y *seviche* es una palabra de la misma familia que *escabeche*, que esas moriscas también impusieron”.⁴⁸ Posteriormente, este plato “mestizo” formó parte de las comidas que eran consumidas de preferencia por el mundo popular en las llamadas “picanterías”.



La mesa dispuesta para preparar el cebiche.

a) Desmenuzando el cebiche

Si interrogamos al *cebiche* desde el punto de vista del lenguaje de las identidades que lo integran, emerge como una preparación que por excelencia crea distinciones. Esta cualidad está ligada a las tensiones históricas que afectaron una parte del área cultural nortina y que se expresan en la semántica de este plato. Ilustremos esta aseveración con el siguiente relato de Eloisa Leyton:

“Para mí, la comida ariqueña típica es el picante, de pollo, de marisco y de patitas con guatitas, eso, acompañado con arroz, pero el *cebiche* es infaltable. Mi abuelita, durante mucho tiempo hizo el *cebiche* como lo hacen los peruanos porque ella nació en Tacna, en los tiempos en que era Chile. Le dieron a elegir en el plebiscito y ella decidió venirse a Arica. Pero era peruana, ella tenía todas sus costumbres: se comía entrada, sopa o cazuela a la peruana, segundo y postre. Eran comidas picantes, con el *rocoto*

que se usa bastante, las entradas siempre eran *cebiches*. Entonces mi abuelita hacía el cebiche con el mono, la corvina, el lenguado, porque antes había mucha abundancia de pescado. Nosotros lo hacemos con reineta, lenguado -que es más sano y blanquísimo-. Si vas a comer un *cebiche* en Tacna, no vas a comerlo en los restaurantes peruanos, hay que ir a los chilenos, porque en los otros te darán cualquier pescado, y la cebolla tampoco es en cuadritos y suavcita -porque una la lava bien-, es la cebolla morada, el plato abajo está lleno de cebolla morada y trocitos de *locoto* (similar al rocoto pero más picante); la cebolla en pluma y encima el pescado en cubo. A los peruanos les gusta acompañarlo con camote. A mí no”.⁴⁹



La cebolla blanca y finamente picada "nieva" sobre el pescado.

El lenguaje culinario es especialmente adecuado para construir identidades y, en el relato de

En el litoral desértico del norte de Chile el mar guarda las preciadas especies del cebiche.



Eloisa apreciamos el juego con que establece las diferencias nacionales existentes en un espacio que, sin embargo, posee una historia cultural común.

Veamos cómo nos “habla” este *cebiche* de las diferencias. La primera oposición que aparece está vinculada al universo de lo cromático: pescado de carne blanca/pescado de carne negra; cebolla blanca/cebolla morada. Luego al mundo de las formas: carne de pescado en cuadritos/carne de pescado en cubos; cebolla pluma/cebolla en cuadritos. También este lenguaje da cuenta de las espacialidades: la cebolla y el ají abajo, la carne arriba/la cebolla y el ají mezclados con la carne. También nos pone de cara a lo sensorial: suave/áspero y a los sabores: rechazo a la mezcla de dulce y salado (camote y pescado).

Podríamos decir que el *cebiche* nos sugiere un código de discriminaciones culinarias que pondrá en escena lo que es “chileno” y lo que es “peruano”, haciendo inútil pensar en los “orígenes” del plato, sino en las variedades simbólicas del mismo. Así, el código de los colores coloca lo “chileno” al lado de lo blanco; en cuanto a formas, lo relaciona con lo pequeño; en textura, con lo suave; en cuanto a ingredientes, con lo mezclado: la cebolla blanca confundida con la carne blanca y en cuanto a sabores, con lo salado. Por su lado, y en oposición, lo “peruano” se caracteriza por lo oscuro (el pescado negro y la cebolla morada), lo grande, lo duro, lo áspero y lo agridulce.

CEBICHE DE BONITO O ATÚN

Ingredientes

*1 bonito mediano o un trozo de atún
limón (lo necesario)
3 ajíes verdes
2 cucharadas de ají verde molido
2 ajos molidos
1 ramita de cilantro picado
cebolla cortada
camote
1 lechuga
3 choclos
3 cucharadas de apio picado
sal a gusto.*

Preparación

El pescado, una vez limpio, se corta en pedazos chicos, se lava y escurre bien. Se coloca en un recipiente, se adereza con sal y se le echa el jugo de limón hasta que cubra bien el pescado.

Enseguida se distribuye el ajo molido y el ají molido. Encima se le ponen las cebollas finamente cortadas, bien lavadas y el ají cortado en rodajas.

Se acompaña con el camote sancochado y rodajas de chocho. Se adorna con lechuga.



CEBICHE A LA CHILENA DE JUAN MARTÍNEZ

Cocinería Caballito del Mar, Mercado Colón, Arica.

Yo soy el autor del *cebiche* a la chilena.

El pescado se filetea. El lomito del pescado se corta en cuadritos bien chiquitos, posteriormente se le agrega un poco de sal, que actúa como un catalizador. Los catalizadores son elementos que favorecen la velocidad de reacción de otros. En este caso uno le agrega sal y rápidamente el jugo de limón -el que debe ser mitad de limón chico (de Pica) y mitad de limón grande- y se revuelve en forma homogénea durante aproximadamente un minuto, de modo que el punto de precocción, el punto preliminar es como un líquido lechoso.

Luego uno lo deja reposando más o menos media hora. En el cebiche a la chilena la cebolla va también en cuadritos, se lava bien con agua y cuando el líquido es incoloro, ese es el punto de lavado de la cebolla y queda amortiguada. Una vez que el pescado se coció con el limón y lo tengo con un poco de sal, le agrego ajo picadito, se revuelve. Cuando el pescado tenga 10 minutos de cocción, se trasvasija a un colador, se amortigua para sacarle un poco el sabor intenso a pescado. Una vez que está prensado el pescado se trasvasija a un recipiente y se le agrega la cebolla previamente lavada y amortiguada con la mano, un poquito de ajinomoto (condimento preparado), se revuelve y se le agrega el aceite, para una mejor textura, ojalá de soya o de maravilla. Para el toque final se le agrega un baño de jugo de limón, pero suavemente.

Este cebiche chileno lleva sólo cebolla, ajo, sal, ajinomoto, aceite y limón. Nosotros servimos el ají como pebre, aparte, si la persona quiere agregarle. Se acompaña con un plato de papitas con mayonesa y un poquito de cilantro arriba, no se le mezcla el cilantro, va aparte para darle un color verde arriba y se le pone un poquito de lechuga para el frescor.

Este *cebiche* a la chilena es diferente del peruano que va cortado en trozos grandes. El *cebiche* a la peruana es muy distinto, se le coloca papa, camote y choclo, el chileno viene sólo con papas mayo, es para diferenciarse, hace años que lo hacemos así.

Antiguamente se hacía con bonito o atún, después con monito, cojinoba, allanque, sargo, y así, el pescado que esté saliendo. Hace unos años salió la reineta y es últimamente el pescado más utilizado para el *cebiche*. Hay pescados de más al norte que tienen un sabor más intenso, pero para el *cebiche*, lo que más usamos es reineta mezclada con sargo o cojinoba con reineta. La mezcla de los pescados debe quedar homogénea.

En este relato se aprecia que de lo local –ariqueño- se pasa a lo nacional buscando conscientemente una diferenciación con el *cebiche* peruano. Pero además se persigue innovar, recreando la tradición. Del lenguaje culinario “chileno” se retoma la cebolla blanca y en cuadritos chicos, muy amortiguada y el corte del pescado en pequeños trozos. Pero se agregan dos elementos en la mezcla que diferencian de la tradición: la combinación de limón grande y chico y el acoplamiento de tipos de pescado. Por otro lado, se adopta el ajinomoto (presente en algunos cebiches peruanos y en la cocina china) y el ajo.

El *cebiche*, ya sea entendido como señalador de especificidades locales, regionales o nacionales, produce un lenguaje donde los estilos tienden siempre a marcar un nosotros/ellos. Genera pequeñas diferencias que operan como claves de las identidades que se expresan en los códigos culinarios. La preparación del *cebiche* en el norte de Chile se vincula a un imaginario de la incorporación – “soy lo que como”- simbolizado por una serie de nociones como lo blanco, lo salado, lo suave y en algunos casos la noción paradisíaca de consumirlo en especies de pescado de roca, semi-crudos, especialmente aquellas de carnes blancas, que a su vez se alimentan de lo más delicioso ypreciado que produce el mar. Ese cebiche, entonces, aparece doblemente jerarquizado: por su preparación, pero también por el producto, el pez mismo, competidor de mariscos y cangrejos, y en fin, por ese mar espejo del cielo, espejo de las diferencias.

*Un cebiche en las rocas,
memoria ancestral de pescadores
y mariscadores.*





*En la página opuesta:
El limón, aporte hispánico, ha devenido una
clave para el consumo de pescados y mariscos,
especialmente en forma de cebiche.*

3. Lo cocido y lo crudo. A modo de corolario

Este camino de piedras y peces que nos propusimos transitar nos ha llevado a detenernos en la historia precolonial, con dos formas de cocina que anuncian estilos culinarios del norte de Chile que, aunque modificados, están vigentes hasta hoy. Ambos nos confrontan a la alimentación como construcción de identidad y como espacio de marcas sociales. La *calapurca* representa el polo de lo cultural, en tanto olla hervida que reúne elementos de la tierra y figuradamente, a través del uso de piedras calientes, a los antepasados y al devenir de la creación. El *cebiche*, en cambio, está en el polo de lo natural, metafóricamente cocido con el ácido vegetal del limón, que proviene de ese mismo universo. Será precisamente lo más o menos crudo del pescado lo que le dará su sello de identidad - local o nacional - a la preparación. El *cebiche* nos arroja a arcaicas formas de consumo de lo crudo en nuestras costas, a un rumor de olas y extracción marina que se escucha en el calmo yacer de los peces en la fuente. Pero también nos habla de los cruces de tradiciones que imponen un paso más en el tránsito de lo natural a lo cultural.

De igual modo, la *calapurca* y el *cebiche* nos aproximan al código de la temperatura, de lo caliente y lo frío. La *calapurca* es el calor que reanima y da fuerzas para continuar las ritualidades; el *cebiche*, lo fresco, asociado a veces con las energías sexuales y con la recuperación del cuerpo trasnochado. La *calapurca*, en ese sentido es doblemente caliente, porque usa lo picante. Algunas veces, también el *cebiche* promueve una conversación entre lo frío del pescado crudo y lo cálido del ají.

Consumidos o luego de las fiestas, la *calapurca* y el *cebiche* marcan algún momento social especial: la primera, ceremonias comunitarias y familiares del mundo mestizo y *aymara*. El segundo, fines de semana y fiestas como matrimonios y cumpleaños, pero sobre todo después de las celebraciones del Año Nuevo. Esta huella de lo festivo es lo que dota a estos platos de un claro lenguaje de identidad. También lo hace su despliegue en el tiempo, su memoria de arcaicas ocupaciones y gestos humanos nutricios presentes en el manejo de las piedras, de los peces, en esas tierras blancas de sed, ardientes de sol andino.



*Las rocas, recipientes naturales para un
cebiche de pescados y mariscos.*



Sabores d'



el Centro

III

CAMINATA POR LA ZONA CENTRAL

Piedras, ollas y granos deleitosos
en los valles centrales

*La luz del Valle Central
es la que nos da ardimiento,
hace ver el maizal
en muchachada que danza
y las melgas de frijoles
son un baile de muchachas.
Ella muda el nisperial
en cargazón de luceros;
de la higuera hace matrona
inmóvil por regadora;
en cada piedra hace otra
que es Reina y camina.*

*Gabriela Mistral
“Luz de Chile”*



1. Breve mirada a Chile Central

Entendemos por Chile Central o zona central, el territorio que va, en sentido longitudinal, desde Aconcagua hasta Chillán. Ello no significa, sin embargo, que estemos aludiendo a una zona homogénea. Más bien la entendemos como una construcción histórica y cultural que exporta al norte y al sur del país un conjunto de símbolos con los que se identifica lo chileno.⁵⁰ En el plano de la cocina es donde observamos con gran fuerza esta extensión, siendo la cazuela uno de los emblemas principales. Pero esta forma de entender la zona central no puede eclipsar la complejidad y heterogeneidad que ésta posee en cuanto a tradiciones culturales, densidad histórica y diversidad de ecosistemas: el interminable litoral, las elevaciones de la costa, el largo y angosto valle y los recodos de la precordillera que suben hasta los riscos con nieves eternas.

En Chile Central, las diferencias culturales están presentes desde hace unos 2.000 años, época en que encontramos, en el corto trayecto entre Aconcagua y Paine, al menos dos sociedades diversas: Bato y Llolleo, cuyos miembros "...participaron de distintas identidades, anidadas unas dentro de otras, que se activaban de acuerdo a las circunstancias, se gatillaban con referentes específicos y fueron las coordenadas fundamentales para la vida social".⁵¹ Este escenario cambió radicalmente en el año 900 a.C. cuando se produjo una fusión de Bato y Llolleo con los Aconcagua, "como si se hubiese querido borrar expresamente la tradición, la memoria".⁵² Los Aconcagua, por su parte, se diferenciaron de otros grupos como los Diaguita del Norte Chico y, posteriormente, de los Incas, a mediados del siglo XV, quienes impusieron un conjunto de marcas sociales, simbólicas y económicas, que obligaron a recrear una vez más las identidades locales. Por último, la invasión española generó nuevos procesos de diferenciación y mestizaje, que hicieron de Chile Central el núcleo de lo criollo.



Tejas de arcilla características de la arquitectura tradicional en Chile central.

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

Pablo de Rokha

“Epopéya de las comidas y bebidas de Chile”

2. Cazuela, La “Olla Cósmica”

Para introducirnos en la cazuela y en sus sentidos, queremos antes recorrer dos antecedentes que dan cuenta, por un lado del imaginario alimenticio presente en Chile Central, y por otro, de la larga duración de los símbolos asociados a este plato. El primero es el mito de la Ciudad Deleitosa o *Cofrlande*, un paraíso donde todo es comida (las casas, las calles, los ríos) y sólo reina la abundancia. En el segundo se encuentra la “Olla deleitosa”, un hallazgo arqueológico, símbolo de la abundancia culinaria precolombina de esta zona.

Hace alrededor de 2.000 años, en el valle del Maipo, los antiguos pobladores de Chile Central, en un gesto probablemente de mujer, dejaron una huella que recuerda el mito de la Ciudad Deleitosa. Cercano a un fogón -o a una ofrenda- las arqueólogas Fernanda Falabella y María Teresa Planella⁵⁵ encontraron, en una excavación en el curso inferior del Río Maipo, un ceramio apoyado sobre el piso de arena. Era una gran pieza modelada en turba que contenía en su interior una olla de arcilla. En el fondo de la olla había dos esternones

completos de cormorán (o cuervo marino), y sobre ellos, una capa de 6 cms. de grandes y enteras conchas de machas, y encima de éstas, ordenadamente dispuestos en otra capa, moluscos de agua dulce. Finalmente, una laja de piedra cubría la olla a modo de tapa.

Esta “olla deleitosa” pone en evidencia el antiguo lenguaje culinario de la zona central conjugando el mar y el cielo, el agua y el aire, evocándonos al “curanto en olla”. Los pechos de dos cormoranes son la síntesis del vuelo y el nado; del agua salada del mar y del aire; las machas –nombre de origen mapuche de un bivalvo-⁵⁶ rememoran la quietud y el entierro en las profundas arenas del océano; los caracoles de agua dulce, el lento movimiento; lo duro y lo blando, el tránsito de la tierra al agua. Aguas saladas y dulces se conjugan también en una olla doblemente cubierta, especie de vientre que guarda otro y otros más (las conchas que encierran una lengua, la coraza del caracol que encierra el cuerpo, la envoltura de la envoltura). Una olla que cubre otra, quizás ofrenda, quizás modo de cocción.

Si atendemos a las técnicas culinarias, encontramos aquí la larga vigencia de la fórmula de cocción por capas: lo más duro al fondo, lo más blando arriba; la aceptación de la mezcla de ave y moluscos, la vasija de barro que supera el horno de tierra pero que se le asemeja simbólicamente, el hueco que permite una cocción al vapor pero también un escurrimiento de jugos, de líquidos combinados que cuecen lentamente las carnes.

Esta “olla deleitosa” de la arqueología de Chile Central es asimismo la imagen de la abundancia, una Cofralande en la medida que es metáfora de cuerpos femeninos feraces, anidando en su interior el alimento, la vida, el mar y el cielo, prodigándose la diversidad en el vientre misterioso de este doble recipiente.

Nuestra cazuela, uno de los platos concebidos como propios de la cocina chilena⁵⁷ se hermana con esta olla deleitosa. Ella representa en sí misma una “unidad”, una identidad, dentro de la cual se especifican diferencias locales, regionales y personales. Un primer rasgo que la singulariza es que continente y contenido se confunden: la cazuela es la olla en que se prepara y también el guiso, y asimismo evoca a la vasija en la que se sirve: el cazo o plato hondo. La cazuela, en su vocablo, posee una triple articulación que resulta de gran relevancia para comprender el lugar que ocupa en el sistema culinario.

La cazuela, en tanto estructura de cocina, se inscribe dentro del espacio de lo hervido, en una propuesta que pone el acento en lo cultural por excelencia, siendo pariente –desde el punto de vista de las operaciones de cocina- a la “olla podrida”.⁵⁸ Muy lejos de cualquier preparado vinculado a lo crudo y a lo asado, ella supone la mediación de la olla y del agua, del fuego y de



la cocción larga y lenta. En tanto receta, implica la reunión de carnes (de vacuno, cordero, chanco o ave) con tubérculos, verduras y cereales, los cuales seguirán un determinado orden de cocción, dependiendo de la tradición local o personal. Sus ingredientes varían de acuerdo al período del año y a la región, y posee distinciones de acuerdo a los diferentes contextos históricos, de clase social y de grupos étnicos que la preparan.

La cazuela de ave posee antecedentes muy antiguos en los recetarios del país. En El Cocinero Chileno encontramos la siguiente receta:

CAZUELA DE AVE

Cocinero Chileno, 1867



Se pela bien la gallina, se destripa, se lava i se desposta en presas; en seguida se pone a cocer en regular cantidad de agua; cuando esté hirviendo se despuma bien para que quede el caldo limpio i claro; después se sacan las presas i se ponen a freír en grasa quemada; se le agrega condimentos i papas partidas, un poco de arroz, porotos verdes i arvejas si las hay; dos cabezas de cebolla i una de ajo; después de hecha esta operación se le agrega el caldo en que ha hervido la gallina i se pone a cocer en fuego lento hasta la hora de la comida. Antes de servirla se aliña con huevo batido y verduras.

Uno de los libros más conocidos del siglo XIX, La Tía Pepa, publicado en 1882, registra leves variaciones de la receta anterior: además de las papas, arvejas, porotitos verdes, cebolla y ajo, se incluyen trozos de zapallo y ají picante. El arroz se agrega a última hora, y antes de servir, se aliña sólo con yema de huevo y perejil picado.

Por último, en el Manual de Cocina de Lucía Larraín, de 1925, podemos apreciar otras variantes, siempre especificando de manera clara el sentido plural de la preparación:

CAZUELA DE AVE

Se necesita para una buena cazuela que la gallina sea gorda y sana. Se despresa y se cuece calculando el agua suficiente para el caldo, se despuma y se hierve hasta que las presas ablanden. Se retiran las presas del caldo y se fríen en una o dos cucharadas de grasa, se añaden las papas, zanahorias, porotitos, arvejas, sal, ají, pimienta entera, comino; el arroz y el zapallo conviene echárselo a última hora para que no se deshaga y el caldo se debe echar siempre colado. Se le da primeramente un hervor fuerte, se retira de la llama y se deja que hierva lentamente. Se aliña con yema de huevo y perejil. La papa para la cazuela debe ser la papa blanca, no conviene la amarilla, tiene el inconveniente que se deshace mucho.

CAZUELA DE VACA

La carne para la cazuela debe ser costillas gordas y carnudas o bien estomaguillo de la parte más gruesa. Estando cocida, se sacan las presas y se fríen en una o dos cucharadas de grasa o de color, se le añade las papas, arvejas, zapallo, porotitos y se deja hervir lentamente más o menos una hora, uniéndole el caldo colado. El arroz y el zapallo es más conveniente ponérselo a última hora más o menos media hora antes, para que no se deshaga. Se aliña el caldo en la sopera con una yema y perejil picado muy fino.

CAZUELA DE CORDERO

Se compra espinazo y se prepara en la misma forma que la cazuela anterior.

A la estructura básica de la cazuela pueden agregarse o restarse algunos alimentos de acuerdo a las estaciones. La cazuela de verano incluye choclo, sobre todo cuando es de ave. Lo infaltable, además de la presa de carne, es la papa.

a) Desmenuzando la cazuela

Hay antecedentes que nos permiten plantear que la cazuela constituye el paradigma del mestizaje mapuche-español, el “abrazo” caliente de las tradiciones locales y las europeas. El universo mapuche conoció desde muy antiguo los llamados caldos o *korrü*, los que hasta hoy son dominantes en su cocina y testigos de la larga duración del gusto por la comida caliente y más aún por los líquidos calientes espesados con *chuchoca* o *locro* que asocian diversas especies vegetales como las indispensables papa, zapallo, habas, porotos verdes y quinoa, entre otras.⁵⁹

Pensamos, junto a otros estudiosos, que la fusión de los *korü* con el cocido o el puchero español dieron origen a la cazuela chilena. Sin duda, esta cualidad local de la cazuela ya está cristalizada en el siglo XIX y también su impronta campesina. Eugenio Pereira Salas, 1977, testimonia esto cuando hace una comparación entre el menú de una casa señorial y el de una casa de campo:

“Después de la oración acostumbrada del Bendito y Alabado, dicha por uno de los niños de menos edad, un tazón de caldo de vaca muy sustancioso sazonado con ají y espesado con chuchoca, hecha de maíz, se puso frente a cada huésped. Vino enseguida la consistente olla, hecha con grandes trozos de vaca, cortado en tajadas, con huevos y pedazos de carne de puerco salada, mezclado todo con papas, zapallos, cebollas, repollo y arvejas. Había también puchero, especie de guisado basto y los inevitables platos de charquicán y porotos”



Manos femeninas arman la cazuela.

Si comparamos recetas mapuches contemporáneas de la cazuela, observamos que ese “abrazo” entre lo indígena y lo europeo continúa, incorporando el plato como algo propio de la tradición mapuche.⁶⁰

En la cazuela encontramos ciertas características que la distinguen del resto de las sopas. Respecto a las formas, se trata siempre de trozos grandes de carne, papas, zapallo y choclo que sobrenadan en un caldo caliente. Lo grande conversa con lo pequeño de los granos de arroz, de las arvejas. También se combina geométricamente lo redondo de las papas y las arvejas cuando las hay, con lo cuadrado de los zapallos y las tiras largas de los porotos verdes y las zanahorias. Si se trata de carne roja, muchas veces se usan cortes cuadrados, aunque a veces también los redondos de osobuco. Si se trata de aves, las presas van enteras, ojalá la pechuga y los tutos. El lenguaje de los colores es también importante, se trata de una combinación tenue de blancos y amarillos, sólo interrumpida por el verde de las arvejas y de los porotitos, el marrón claro de la carne y el verde o rojo del pimiento.

Una de las características sobresalientes en el lenguaje de la cazuela es la combinación perfecta entre sólido y líquido, entre texturas más o menos duras, pero siempre dentro de lo cocido y lo blando. Nada debe recocerse porque se corre el riesgo de confundir la identidad de cada elemento. Así como se acepta la oposición líquido/ sólido, carne/ vegetal, la cazuela no admite lo frío, a excepción del cilantro o perejil que se agrega al final, pero que se entibia dentro del caldo, y sólo en una medida equilibrada incluye lo semi-dulce que representa el zapallo. También, y como en otros platos chilenos, lo picante puede introducirse en la preparación o acompañar el consumo. De esta manera, podemos apreciar que aquello que denominamos mestizo de la cazuela, no sólo tiene que ver con la relación entre caldos de una u otra tradición cultural, sino sobre todo con la gran cantidad de códigos mezclados que comporta.

Marín observa: “Tienen las cazuelas un poderoso atractivo por su efecto reconfortante, sus aromas estimulantes y su aspecto apetitoso. Una buena cazuela ha de ser enjundiosa, abundante de presa, caldo bien sabroso, papa cazuelera bien amarilla, firme y de consistencia untuosa... La papa ideal para este menester es la corahila”.⁶¹

La enjundia de la cazuela, que en términos literales es la gordura de cualquier animal, se ha transformado en un concepto que va más allá de lo graso, ampliándose a un plato que contiene muchos elementos sabrosos. Pero se vincula de manera fundamental a la mano de quien la cocina. Ésta le debe agregar a su vez enjundia, es decir, un ánimo que de algún modo se reconoce en lo reconfortante de su consumo. Una cazuela sin enjundia no aparece como un estimulante de las fuerzas y el vigor, y se la considera poco alimenticia.

Dentro del sistema culinario chileno, la cazuela emerge como un plato de consumo cotidiano, aún cuando en períodos de escasez se le considere festivo, sobre todo por el valor que adquieren las carnes con que se prepara. También puede ser entendido como extraordinario por quienes viven en

situaciones de pobreza. Sin embargo, en términos amplios, podemos decir que la cazuela, a diferencia por ejemplo del asado, es un guiso común y se incluye dentro del conjunto de platos que conforman la comida casera y de diario. Sobre todo en el universo urbano podemos clasificarla dentro del consumo familiar íntimo. En el campo de los significados de la cocina, la cazuela forma parte de las múltiples asociaciones que Levi-Strauss⁶² hace con respecto a los alimentos hervidos con agua: está próxima a lo femenino, en oposición al asado que es masculino; se vincula a la economía, en la medida que conserva la carne y los jugos, al contrario del asado que destruye y es dispendioso. Pero, a nivel del consumo, actualiza jerarquías de género, generación y status sociales. De este modo, la presa mejor, la más grande y contundente será ofrecida a los adultos masculinos, o al invitado de honor. En estas ocasiones se marcan las diferencias sociales por el tipo de corte de la carne y de su tamaño, así como por lo copioso del plato.

Respecto a su consumo, la cazuela puede adoptar al menos tres modalidades cuando llega a la mesa: (1) La sopa va en un plato hondo con todos sus ingredientes incorporados; (2) Los contenidos sólidos se presentan separados en un plato bajo y el líquido en un plato hondo. Se toma lo líquido primero y se come después lo sólido; o (3) Se sirve sólo lo líquido, para posteriormente sacar, desde una fuente colectiva al plato individual, las presas y vegetales para comerlos. Estas diferencias, por cierto, dependerán de los contextos urbanos y rurales, de las clases sociales y de las tradiciones culinarias familiares y locales. En ocasiones festivas y rituales en el universo campesino y popular, la cazuela puede ser una entrada, es decir, el primer plato de una comida.

En el plano simbólico, la cazuela es una metáfora de la vida y del cosmos. Los alimentos se cuecen en el agua, dentro de una olla o vasija cóncava, a modo del líquido amniótico; ellos transforman y expresan, en su variado conjunto, la pluralidad de los elementos animales, vegetales y minerales. Constituye un abanico cromático, una relación de la diversidad sólida y líquida, de lo salado, lo picante y lo dulce. Desde el punto de vista del consumo, se prefiere servir la cazuela a la mesa en un plato hondo –cazuelero- que evoca a su vez el todo, el universo contenido en la olla. El plato es una metáfora del hueco cóncavo que lo origina y las conjunciones que lo conforman. Así, de manera doblemente “uterina”, la cazuela se nos prodiga como vientre fecundo, preñado de olores, sabores y colores; caldo nutricional, alimenticio, pero sobre todo enjundioso, es decir, sinónimo de la vida que se cocina, que se construye y muta al interior de una nueva “olla deleitosa” que recuerda los cuarenta embarazos de la señora descritos por el poeta De Rokha.

Pareciera ser que lo mágico de la existencia trabajara en la alquimia de la cazuela y su caldo sabroso y mestizo nos hablara de la aceptación de lo distinto en un mismo continente, donde ninguno de sus elementos se mezcla y confunde con los otros, pero dialogan, se rozan y desde su insularidad, comparten un espacio. Lo grande y lo pequeño, lo acuoso y lo sólido, lo animal y lo vegetal, lo salado, lo dulce y lo picante, sin perder sus identidades, se despliegan y estructuran en un todo reconocible y significativo, plural.

Las pacientes etapas de preparación de una cazuela.



b) Disgresión. Las cazuelas y el habla de las diferencias

Aún cuando la estructura y el nombre común de la cazuela se mantienen y se reproducen a lo largo del territorio chileno, este apelativo también deja escuchar las cadencias locales que nos obligan a hablar más bien de “cazuelas chilenas”. Las que hemos descrito más arriba se consumen de preferencia en la zona central. En Arica, por ejemplo, se habla de la cazuela a la “chilena” o a la “peruana”. Esta última, común en el pasado, es descrita así por Eloisa Leyton, ariqueña de abuelos peruanos:

“Esa cazuela va con camote, papas, las presas de carne o pollo, choclo. ¿Qué más se traía? zapallo, pero era de otro tipo, no el normal de acá, sino un zapallo ovaladito, chico, y las papas que se usaban para la cazuela que es la papa yuca, como una zanahoria blanca, pero con sabor a papa”.

Por su lado, Luis Gavilán, un estudioso de la cocina de Iquique, nacido en una salitrera, nos cuenta:

“La dieta pampina normal era siempre un plato de cazuela de entrada, un plato de una menestra cocinada y huesillos con mote. El concepto local sigue siendo que la cazuela es una entrada, un plato primero, no es un plato único. Una cazuela siempre lleva una cebolla entera, una carne, ojalá de la costilla derecha, o un osobuco, siempre con hueso o de hueso blanco, zanahoria, una papa grande, un poco de arroz, sémola, quinoa o maíz, o lo que sea. Además llevan a veces alguna verdura verde, acelga... La cazuela lleva harto choclo, y se cocina todo junto”.

Se conoce también la “cazuela de pava” de la zona de Chillán, que va espesada con chuchoca o nogada y cuyos ingredientes son cebolla, tiras de zanahoria, papas y chuchoca remojada o nueces peladas y molidas.⁶³

Más al sur, se produce una asociación de la cazuela con algas como el cochayuyo y el luche. Así, la cazuela de cordero o cerdo con luche, es emblemática de algunas zonas como Chiloé. Una receta contemporánea puede servir para aproximarnos a esta variante regional de cazuela de cerdo:

CAZUELA DE CERDO

de doña Juana Oliva Risco, Puerto Montt, 2003

Ingredientes

500 grs. de carne de cerdo ahumada

3 ó 4 papas medianas

1 cda. colmada de arroz

1 diente de ajo

1,5 litros de agua

50 cc. de aceite

200 grs. de luche

2 cebollines picados

orégano, perejil picado, sal, pimentón rojo en polvo.

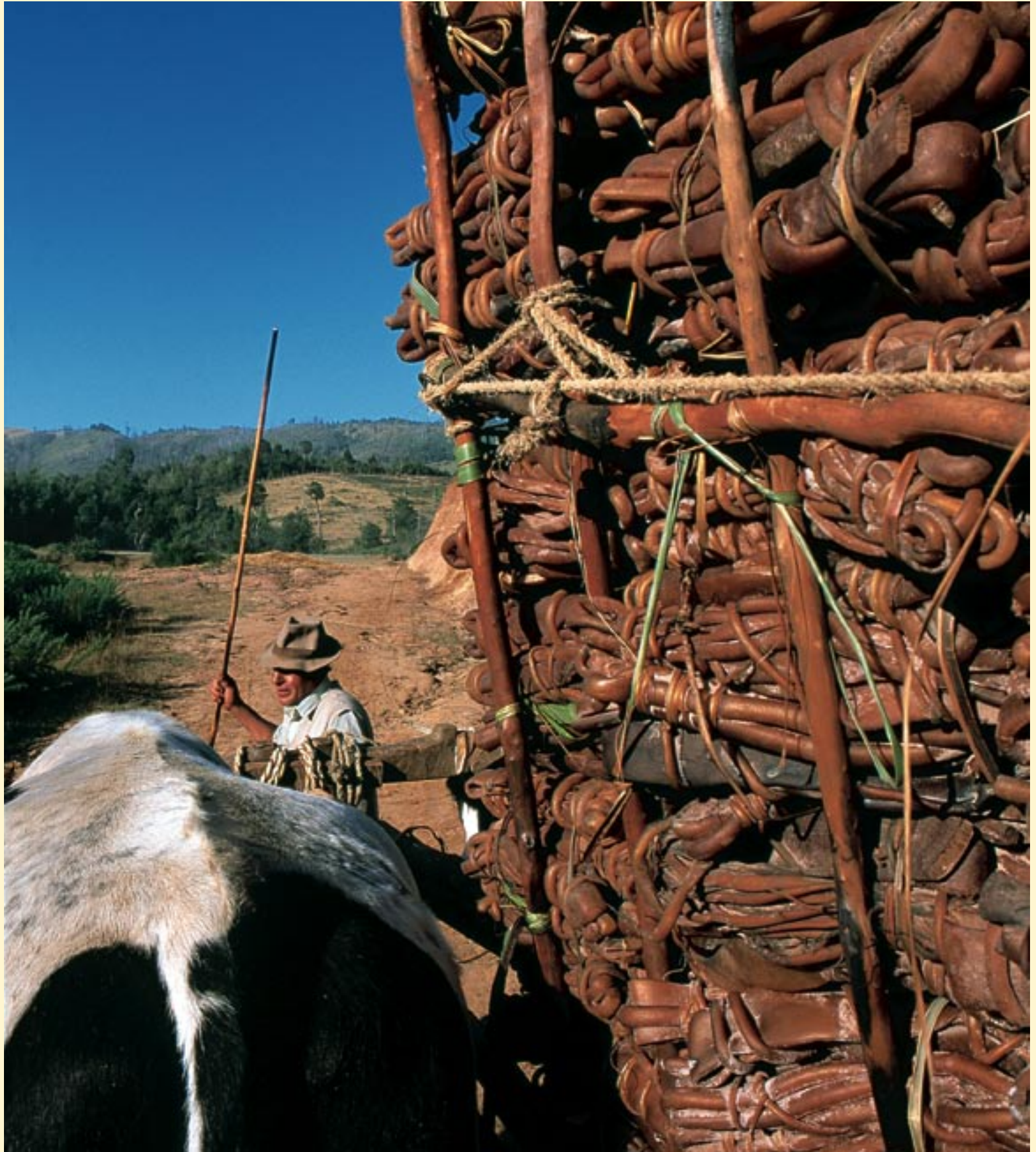
Preparación

En una olla, ponga aceite a calentar y fría el ajo machacado con el pimentón en polvo, agregue la carne previamente lavada y cortada en seis presas. Añada un poco de agua caliente, para evitar que se queme, tape y cocine unos minutos a fuego suave, agregue más agua caliente, lo suficiente como para cubrir generosamente los ingredientes.

Antes que la carne esté totalmente cocida, añada las papas cortadas en trozos regulares, deje cocer 5 minutos; agregue arroz, luche, cebollines y orégano. Cocine tapado durante 20 minutos más. Rectifique sabor y sirva con perejil picado.



*Camino del cochayuyo
hacia el mercado.*



Común es también la cazuela de cordero con luche que se prepara con la cabeza del animal, la paletilla, papas, cebollas, arvejas, porotitos verdes y un cuarto de pan de luche.⁶⁴ En muchos sitios es frecuente el consumo de la “cazuela de cochayuyo”, marcadora de las épocas de pobreza y escasez, siendo quizás la única cazuela que admite un sustituto vegetal para la carne.

En ellas el cochayuyo es una representación vicaria de la presa de ave o vacuno y es posible que debido a su color y a la factibilidad de cortarlo en trozos grandes, se pliegue al imaginario de lo carnívoro. En Osorno, María Llaitul nos dice:

“En el invierno, cuando estamos sin tener qué echar a la olla, les hago a los niños la cazuela de cochayuyo, se prepara igualito que la de carne, con cebollita, verduritas, papas, zanahoria, arroz y bien aliñadita, dejo en la noche el cochayuyo remojando en agua con vinagre y al otro día ya armo la cazuela”.

Es posible suponer también que los caldillos de pescado, de algún modo son otras variaciones de la cazuela, aún cuando nuestros códigos los definen justamente como “caldillo”, es decir, un líquido caliente que resulta de una cocción de pescados o mariscos, papas y cebolla. En Chiloé se cocina la “cazuela de mariscos” y el “caldillo de congrio”, que visto desde el código de las formas, semeja una cazuela: una presa grande de pescado, las papas enteras, las zanahorias en tiras, todas ellas sumergidas en el caldo, muy definidas, sin confusión y el cilantro como mensaje frío al servir a la mesa.

Así, la universal cazuela chilena es más bien el conjunto de cazuelas regionales que obedecen al orden de lo hervido y lo trozado, a un estilo culinario que admite la diversidad, siempre manteniendo la identidad de sus ingredientes. Del mismo modo, las variantes locales hablan de características regionales. Entendiéndose y pensándose como chilenas, expresan, no obstante, su singularidad cultural y social. En esas identidades se leen las marcas de la abundancia y de la escasez; de lo pródigo y lo carente; la historia de los préstamos alimenticios y un imaginario que ve comer en ellas a las señoras de cuarenta embarazos; el caldo cósmico que da origen a la vida; la “olla deleitosa” que alguien preparó hace más de dos mil años.



El collof o cochayuyo hervido para la cazuela.

CAZUELA DE VACUNO

Ingredientes

1 kilo de tapapecho o carne para cazuela

8 papas

8 trozos de zapallo

8 rebanadas de chocho

1 zanahoria rallada

1/2 pimiento cortado en tiritas

1/2 cebolla cortada en cuadritos

2 cucharadas de arroz

1 taza de porotitos verdes sesgados

Sal y pimienta, arvejas, perejil picado fino para espolvorear.

Preparación

Lave y corte la carne en 8 trozos.

Fría en el aceite la cebolla, la zanahoria rallada, el pimiento y el orégano. Agregue las 8 presas de carne. Sazone con sal y pimienta. Dórelas por ambos lados.

Agregue la mitad del agua hirviendo y ponga a hervir la carne durante 45 minutos hasta que esté blanda.

Pele las papas, zanahorias, corte los porotitos verdes y desgrane las arvejas.

Destape la olla, verifique si la carne está blanda y agregue todas las verduras; agregue el resto del agua hirviendo y el arroz.

Espolvorear con perejil y servir de inmediato.





*En la página opuesta:
El maíz, con su vellito de oro y sus hojas
maternales.*

3. La Humita, un antiguo envoltorio de granos

“La *humint’a* era una de las preparaciones más apetitosas de la cocina prehispánica, elaborada con maíz tierno (choclo) rallado, que crudo o medio cocido se envuelve en hojas de choclo para terminar de cocerse en agua, a las brasas o al vapor”.⁶⁵

Una de las comidas de más hondo raigambre histórico en Chile, las *humitas*, son hechas de maíz⁶⁶, el antiguo cereal con que los mapuches de la zona central hacían chicha, “panes” y harinas que también usaban para espesar caldos. En períodos precolombinos este grano fue alimento común de las poblaciones del norte, centro y sur del país, inscrito dentro de la tradición culinaria andina, aunque también de la mesoamericana, donde se han encontrado las más antiguas especies cultivadas.

En algunas zonas, el maíz fue perdiendo prestigio ante el trigo, cereal asociado a lo español y preferido por éstos como superior a los cereales andinos: el maíz y la quinoa.⁶⁷ El maíz, como sabemos, constituyó en la América precolonial una verdadera “cultura”, base de sustentación de muchas sociedades. En la zona central chilena, asiento de diversos grupos y con una fuerte tradición mapuche mestizada con la inca, al menos hasta el Maule, no es extraño que los primeros observadores españoles como Bibar y el propio Valdivia, dieran cuenta del cultivo del maíz en el valle del Mapocho. Hoy sabemos que el maíz, junto a la papa, la quinoa, los porotos y el ají, dieron origen a un conjunto muy antiguo y eficaz desde el punto de vista alimenticio.

Pedro de Valdivia, en el siglo XVI, señala: “...abundosas de todos los mantenimientos que siembran los indios para su sustentación, así como maíz, papas,



*Las mazorcas del maíz
a niñitas se parecen:
diez semanas en los tallos
bien prendidas que se mecen.
Tienen un vellito de oro
como de recién nacido
y unas hojas maternales
que les celan el rocío.
Y debajo de la vaina,
como niños escondidos,
con sus dos mil dientes de oro
ríen, ríen sin sentido.
Las mazorcas del maíz
a niñitas se parecen:
en las cañas maternales
bien prendidas que se mecen.*

Gabriela Mistral

“Canción del maizal”

quinoa, *mare*, ají y fresoles...” y otro español asegura que en Chiloé “desta provincia de Ancud ay grandísima fama de su fertilidad de mucha comida de mahiz crecido e de gran mazorca, papas e por otros quinoa e made”. Hacia fines del siglo XVIII, el Abate Molina igualmente nos informa que se cultivaba “...el maíz, el *magu*, especie de centeno, el *guegen*, y la tuca, suerte de cebada, la quinoa, los frijoles de diferentes clases, las papas, el *oxalis tuberosa*, la calabaza común y la amarilla, el pimiento de Guinea, el *madi*, planta oleosa....”⁶⁸



La preparación del maíz y las hojas o chalas para envolver las humitas.

Podemos conjeturar que las diversas preparaciones del maíz: harinas, distintas formas de molienda como la *chuchoca* y el *soplillo*, el *ulpo*, la *chicha*, el *mote* y las *humitas*, son seculares en la zona central, sean de origen andino o mapuche o fruto de un sincretismo entre ambos. Con el devenir, la *humita* fue adoptada dentro del universo criollo y se incorporó a la dieta chilena, formando parte de un lenguaje culinario que hasta hoy ofrece sus gustos, aromas y sabores en las mesas estivales de la zona central y sur. Pineda y Bascuñan en su “Cautiverio Feliz” relata que en el siglo XVII los mapuches comían “envoltorios de maíz” y cómo, en su sistema culinario, habían incorporado muchos elementos de cocina hispanos.⁶⁹

En toda la zona central y sur se produjo un doble proceso de préstamos e hibridaciones: lo mapuche-andino que absorbe gustos hispanos, y lo hispano que relee y adopta procedimientos y consumos mapuches. No nos cabe duda de que en la presencia de la *humita* como preparación ancestral podemos encontrar el empeño de las mujeres indígenas y mestizas persistiendo en su factura, seleccionando las mazorcas, moliendo el maíz, envolviendo pacientemente esa masa lechosa, como si se tratara de abrigar, contener, acunar los granos en un recipiente natural.

a) Hacia una historia de las recetas de humitas

Los relatos de los cronistas e historiadores coloniales ponen en evidencia que ya en el siglo XVI, las *humitas* formaban parte de la dieta común de los habitantes del centro y sur de Chile.

PREPARACIÓN DE LAS HUMITAS

“...son varios los platos que se pueden hacer con el maíz y el primero es la humita. El maíz fresco y tierno y aún en leche se corta con un cuchillo, desprendiendo sus granos de la mazorca y majándolos entre dos piedras lisas. La masa jugosa y como de leche que se forma, se aliña con buena grasa y sal y a veces con un poco de pimienta o azúcar sola. Se reparte después en panecillos que se envuelven en las hojas más tiernas de los mismos choclos, se cuecen en agua hirviendo o se asan al horno. Con la misma masa así preparada se cubre no pocas veces el pino de los pasteles. Algunos, para hacer más delicadas las humitas, después de majado el grano fresco, extraen por un paño de lino muy limpio la leche, y con ella y el aliño más de su gusto hacen sus humitas. Cuando no hay maíz fresco, se obtiene poniendo los granos en arena húmeda; éstos al cabo de unos días se hinchan y se ponen en estado de brotar, en el cual adquieren mucho de la suavidad y leche que tienen cuando frescos. Entonces se lavan con mucho cuidado y se prepara del modo ya dicho”.⁷⁰

Se desprende de la receta precedente que ya se han incorporado eventualmente la pimienta y el azúcar, elementos “exógenos”, a los ingredientes que debió tener la *humita* prehispánica. Sin embargo, la estructura se mantiene, en la medida que se trata siempre de producir una masa, pasta o crema homogénea, que se puede aderezar con dulce o salado, envuelta en hojas de choclo. En un antiguo libro de cocina de 1911, encontramos inscrita como memoria imborrable, no sólo la receta de la *humita*, sino también su sello de identidad como “*humita* chilena”.

HUMITA CHILENA

Libro de cocina de la Negrita Doddy, 1911

Se rallan doce choclos. Se agrega al maíz rallado una cucharada de cebolla picada i frita, dos cucharadas de manteca bien caliente, i cien gramos de azúcar i una pizca de sal. Si se quiere se hacen con ají i sin azúcar, i olores, esto es, según el gusto de cada cual. Se echan las hojas más grandes i sanas en agua hirviendo para que se ablanden. Se escurren y se colocan de dos en dos sobre la mesa. Se vacia en ellas una cucharada grande de maíz, se doblan de modo que queden bien apretadas, se amarran. Se cuecen en agua hirviendo con sal, durante veinte minutos o media hora. Se escurren i se ponen un rato al horno.

Unos años más tarde, en 1914, el difundido Manual del Cocinero Práctico, trae una receta de *humitas* y otra de “*tamales*⁷¹ peruanos”, estableciendo sus diferencias. A su vez, un recorrido por los principales libros de cocina que se editaron a lo largo del siglo XX nos muestra que en todos ellos es infaltable la receta de las *humitas*. La escritora Marta Brunet en su Tratado de Arte Culinario describe así su preparación:

HUMITA

Tratado de Arte Culinario, 1931

Se eligen choclos tiernos que se rallan. Hay que cuidar al pelarlos que las hojas salgan enteras para luego hacer las envolturas.

Se pone bastante manteca en una sartén y se fríe en ella cebolla picada muy fina. Se agrega el chocho rallado, se le da unas vueltas y se sazona con sal fina, poniendo sólo una poquita y agregando azúcar flor, si es que se quiere que las humitas resulten dulces o poniendo un poco de salsa de tomate con ají si se quiere que tengan este otro sabor.

Las hojas se colocan unas contra otras por la parte ancha, se echa encima unas dos o tres cucharadas de la pasta que se habrá dejado enfriar, se doblan las hojas para formar un envoltorio como una almohada que se amarra en el medio con una tira de las mismas hojas del chocho. Una vez listas todas las humitas se ponen en una olla grande con agua y se cuecen a fuego vivo. Se sirven en las mismas hojas y para las personas que gusten se ofrece azúcar molida o si no, salsa de tomate con ají.

Viejos ademanes en la elaboración de las humitas.



En todas las variaciones de preparación de las *humitas* que existen en los registros escritos modernos, se ha perdido el rastro de las piedras de moler que originalmente se usaron para hacer la pasta, apareciendo el rallador o la máquina de triturar carne.

b) Desmenuzando la humita

Marín⁷² aporta nuevos elementos que dicen relación con la simbología de la *humita*. En primer lugar, menciona la posibilidad del azúcar y hace una asociación entre la *humita* y lo femenino: “Regordetas, acinturadas y vaporosas llegan las *humitas* a la mesa, les abrimos el cinturón y las desnudamos para poder regalarnos contemplando y saboreando su sabrosa textura”. Los ingredientes de su receta incluyen una rama de albahaca, ajíes verdes, leche, ají de color. Se trata de una *humita* decididamente salada y de claras connotaciones femeninas.

Todos los libros de cocina, así como la tradición oral, ponen de relieve el carácter opcional del dulce o salado de la *humita* chilena, de acuerdo a los gustos personales. Sin embargo, es esta opción la que las distingue de otras. En relación a *humita* y tamales de otras áreas culturales, la *humita* chilena prodiga únicamente el sabor del maíz, pero siempre en diálogo con otro sabor marcado: ya sea dulce, salado o picante, que generalmente se ofrece separado de la masa, en un contenedor especial: un azucarero, la piedra del “chanchito en piedra”, el plato con el ají entero o picado. Es decir, los sabores sólo se mezclan en el consumo. Así, en ella el maíz se nos presenta en su más antigua versión cocida y cocinada, en su propio envoltorio de hojas, hervida y consistentemente amarrada en su “cintura” figurada y esculpida.

En su tránsito por lo prehispánico, colonial y contemporáneo, nos habla así de un doble proceso de identidad. Como “*humita* chilena” conserva su diferenciación con otras humitas o tamales peruanos, ecuatorianos o mexicanos, manteniendo la mayor valoración del maíz respecto del trigo. Aún cuando esté desprestigiado en la escala jerárquica colonial de lo comestible en relación al trigo, el maíz continúa inscrito en los gustos, atravesando las clases sociales chilenas. También la *humita* permanece como base metafórica de la empanada y como matriz del pastel de choclo, conjugándolos a ambos. Ese envoltorio de granos molidos contenidos en sus propias hojas es como un recuerdo, una nostálgica actualización de un tiempo arcaico. Se constituye en una memoria que vincula al maíz como femenino, a la mazorca como madre de hojas que esconden a niñas de dientes de oro en el espejo de identidades que Gabriela Mistral borda y que comemos cuando el invierno se ha ido.



El horno de barro abre sus puertas para que salga el humeante pastel de choclo.

c) Disgresión. Una filiación entre las humitas, el pastel de choclo y la empanada

Escudriñando las operaciones culinarias y sus significados, podemos conjeturar que la *humita* se presenta como una línea madre inversa de otras dos preparaciones consideradas propias de nuestra cocina: el pastel de choclo y las empanadas. *Humitas* y empanadas están unidas por su carácter de “cubrir” o “tapar” los alimentos que van en su interior, hasta el punto de no translucirlos. Entre ambos emerge el pastel de choclo, que supone una pasta de maíz similar a la de las *humitas*, pero que esta vez, azucarada, recubre el “pino” -el mismo que rellena las empanadas- las presas de pollo deshuesadas, trozos de huevos duros y a veces pasas y aceitunas, todo ello en una fuente que irá al horno.

Detengámonos en lo envuelto. Se ha hablado mucho del carácter encerrado, “imbunchado”⁷³ de los chilenos. El lenguaje de la *humita* y de la empanada podría estar configurando esta característica del

Proceso del pastel de chocho.



encierro, de lo que no se muestra a primera vista, pero que luego se despliega moldeado levemente por la cocción, como en la *humita*, o disperso y diverso como el pino de la empanada.

Otro significado de la *humita*, como vimos, está ligado al cuerpo femenino, acinturado pero regordete. Ésta es “desabrochada”, desnudada y comida, como si se tratara de una amante. Pero también puede simbolizar a una “guagua” mapuche amarrada en su *kupulwe*, la tradicional cuna de palos y cueros. Así figura un símil de lo humano, asociado al amor, a la gestación y a la infancia. Ese “pan antiguo”, al abrirse, encierra sabores fundamentales del sistema alimentario chileno.

Su “prima”, la empanada, también encierra, ya no el cuerpo femenino o el de un pequeño, sino el pino: trozos, cortes de carne y de vegetales. En el lenguaje popular ponerle “pino” a algo es esforzarse, ser laborioso, empeñoso. Si la *humita* encierra lo homogéneo, la empanada encierra lo diverso y si la primera puede ser dulce o salada; la segunda une lo dulce (las pasas) con lo salado. Si el envoltorio de la *humita* no se come, el de la empanada sí porque es masa contenedora. Si una se hornea, la otra se hierve, si una es de origen indígena, la otra es española. Estas oposiciones, sin embargo, no enturbian el parentesco metafórico entre ambas.

El pastel de choclo por su lado, que se hermana con la *humita* y con la empanada, como hemos visto, representa el juego de los mestizajes con predominio de lo indígena -la pasta de choclo- que cubre el pino, esencialmente europeo. En la empanada, en cambio, predomina lo español, una masa de trigo que cubre la mezcla del pino. La *humita*, finalmente, representa el polo opuesto: lo indígena incontaminado que, aún cuando admite lo dulce, se mantiene como una preparación que no se presta a ser intervenida ni combinada.

HUMITAS

Ingredientes

*12 choclos frescos, grandes y firmes,
reservar las hojas tiernas.*

5 cucharadas de color chilena

1 cebolla, picada fina

*4 tomates, pelados, sin semillas y picados
finos*

sal

albahaca fresca picada

1 1/2 tazas (360ml) de leche

Preparación

Sobre un recipiente profundo rallar los choclos con un rallador y reservar.

En una olla calentar a fuego medio la color y freír juntos la cebolla y tomates, retirar del fuego y agregar el chocho reservado, sal, albahaca y suficiente leche para que la mezcla quede firme pero no seca. Mezclar bien y reservar.

Sobre una superficie lisa colocar dos hojas de chocho, juntar traslapadas; rellenar cada par con una cantidad regular de la mezcla reservada, doblar las hojas de costado cubriendo el relleno y luego cruzar los extremos formando la humita.

Atar cada una con tiritas de las mismas hojas, o con una pitilla, y cocinar en agua hirviendo, 30 minutos. Servir caliente.





4. El Chanco en Piedra

El “chanco en piedra” está asociado regionalmente a la zona central. Lo hemos traído a nuestro caminar porque es un compañero habitual de las *humitas* y de la *cazuela*. Desde el punto de vista de su estructura podría formar parte de la familia de los *pebres*, sin embargo, sus consumidores –sobre todo los de la región del Maule- hacen tajantes diferencias entre uno y otro:

“Es imposible comparar el pebre y el chanco en piedra. El pebre es cebolla picada fina, cilantro, ají y a veces tomates. En el chanco en piedra los ingredientes van molidos con el mortero. Primero se muele la sal gruesa, después el ajo, después la cebolla, el tomate, se aliña con limón y aceite y un poco de cilantro, nunca lleva ají. El sabor del chanco en piedra viene de la piedra y el molido. No tiene nada que ver con un pebre”.⁷⁴

El sentido de su denominación no es claro, pero sí su lugar de creación o de pertenencia: el Maule y muy específicamente la ciudad de Talca. En cuanto a los posibles significados del nombre, Oreste Plath⁷⁵ nos dice: “el pebre o los pebres, esa salsa que condimenta y da sabor; ese picadillo de cilantro, ajo, ají y sus aliños o ese otro que es reventazón de tomates, ajos, ají que se llama chanco en piedra por un ligero sabor a cerdo que toma cuando se adereza”.

Por otro lado, Marín⁷⁶ vincula el nombre con el término rural ‘chanco en bolsa’. “Chanco en Piedra: Jugosa preparación de tomates bien maduros aromatizados con ajos y cilantro que se machucan en un mortero amplio de piedra, de donde proviene su nombre. Alguna relación idiomática ha de tener con el “chanco en bolsa” utilizado por los cogoteros rurales para machucar a sus clientes con una piedra esférica dentro de un saco harinero”.



La molienda en la piedra.

También se piensa que el nombre “chancho” deriva del vocablo de origen quechua “*chancar*” en piedra, referido a machacar o triturar. Aunque no haya una sola versión para explicar el apelativo, es claramente reconocido por los comensales como algo chileno, como un elemento exportado desde Talca a la zona central y sur del país. El chancho en piedra talquino adquiere así una fuerza simbólica que lo asocia a la “chilenidad” originada en la zona central y que se despliega a lo largo del país como emblema de lo nacional.

Aunque en el imaginario mapuche hay que mantener una buena distancia con las piedras, por estar asociadas éstas a fuerzas divinas, a antepasados petrificados en la inundación del mundo, a seres encantados maléficos o benévolos que traen buena o mala suerte, tanto las piedras de moler, usadas para el chancho en piedra como los morteros para producir el *merkén* -ají molido ahumado con sal- acompañan la cocina y han sido fundamentales para la confección de harinas. Quizá el ají y la sal, conocidos y antiguos protectores contra las fuerzas negativas, contrarrestan cualquier elemento negativo contenido en las piedras de moler. El *merkén*, de tradición indígena y que se utiliza hasta hoy en el aderezo de cualquier plato mapuche, pudo ser un antecedente importante del chancho en piedra.



Aromatizando el chancho en piedra con semillas de cilantro.

a) Desmenuzando el chancho en piedra

Las singularidades del chancho en piedra provienen de su consumo y de las maneras de mesa, más que de la cocina. Esta suerte de pebre es siempre opcional, un aderezo picante para *humitas*, pasteles de choclo, empanadas o para “sopear” con pan. Forma parte de las maneras de mesa del sistema culinario chileno, sobre todo de la zona central, donde lo picante se sirve aparte. En este caso, posee la particularidad, sobre todo en la zona de Talca, de presentarse en el propio mortero de piedra. Tal como ocurre en otros platos, las recetas del chacho en piedra varían un poco en sus ingredientes, pero la técnica es la que prevalece y supone de manera inequívoca para su preparación y consumo, el mortero de piedra.

El chancho en piedra acompaña platos calientes. Cuando se come con pan, se prefiere que éste sea recién sacado de los rescoldos o del horno. Lo mismo ocurre cuando acompaña al pescado frito o a la carne. Podríamos pensar que aporta la combinación perfecta de la oposición complementaria frío/caliente que se observa en el sistema culinario chileno.⁷⁷ Sin embargo, si analizamos el chancho en piedra desde su preparación, observamos que él reúne en sí mismo lo frío y lo caliente, en la medida que el ají y la cebolla, considerados picantes, están asociados a lo caliente, y el cilantro y el tomate son tenidos como alimentos frescos.

El chancho en piedra representa lo picante dentro del código alimenticio chileno, gusto que está asociado a lo masculino y a lo popular, y en la memoria histórica, a lo indígena. Por tanto, se trata de una preparación que evoca las arcaicas formas de preparación y consumo de sus componentes. Sin embargo, está matizado por la tradición española, no indígena, en el uso de la cebolla y a veces del ajo, pero más que nada por un juego metafórico donde se combinan maravillosamente elementos indígenas y españoles para aderezar la comida criolla.



Los ajos esperan su turno para ser incorporados al chancho en piedra.



b) Disgresión. De panes y chancho en piedra.

Aunque el chancho en piedra casi siempre es un acompañante, puede ser un alimento en sí mismo. Admite ser un “plato” toda vez que se coma con pan. La asociación del pan y el pebre forma parte del código culinario chileno y conjeturamos que ello debe tener un antiguo asentamiento en el nivel de los gustos, pues es la mezcla perfecta de sabores para alegrar el alimento cotidiano.

Según Eugenio Pereira, durante el período colonial chileno hubo diversos tipos de panes asociados a distintos segmentos sociales, relación que aún permanece vigente. Por ello, una vez que la harina de trigo triunfó sobre la de maíz, en la preparación de los panes se gestaron distinciones dadas por las formas de preparar las masas y por la cocción.

Al parecer, el modo más antiguo de pan lo representa el *catuto* o *mültrun*, preparación mapuche que puede hacerse de maíz, pero que actualmente se preparan preferentemente de trigo. Consiste en la molienda de trigo cocido hasta formar una pasta que se modela en forma ovalada y delgada, y se tuesta al horno o en las cenizas. Es común la venta de *catuto* en los mercados o ferias de las regiones central y sur.

Luego están las tortillas de rescoldo, es decir, los panes redondos y pequeños que se cuecen en las cenizas de fogones o braseros, fuertemente vinculados al mundo campesino y mapuche. Entre estos últimos, el *kofque* o tortilla, es un pan grande, casi una hogaza, cocido en las cenizas, que se consume generalmente caliente y acompañado de preparaciones de ají *-trapi-* similares al chancho en piedra.

El pan horneado, que recibe el nombre de amasado, se relaciona al universo campesino, sobre todo no indígena y se identifica con lo “blanco”. El horno de barro produce panes menos blancos; el de cocina se acerca más al color deseado. También está el pan de panadería con variedades de panes blancos, en los que marraquetas y *hallullas* constituyen los “típicos” chilenos.

En el pasado el “pan negro” –candéal o con harinas poco procesadas- asociado a la pobreza, hoy día es sinónimo de refinamiento y es más caro que los panes “blancos”, pero estos últimos son los que consumen mayoritariamente todas las clases sociales.

Catutos, tortillas al rescoldo, pan amasado, marraquetas y *hallullas* van combinados con el chancho en piedra o con diversos tipos de pebre. El cereal convertido en pan, clave en la dieta chilena, admite por cierto muchas otras mezclas, pero ésta es la que mejor se da en los paladares. Aunque las maneras de mesa no sean iguales en todas las clases sociales, el pan con algo de picante, y si es posible con chancho en piedra, especifica una memoria, un espacio pétreo que se ilumina de rojos, blancos y verdes, y restituye un tiempo viejo y denso de moliendas.



Tortillas y rescoldos, los panes campesinos.

CHANCHO EN PIEDRA

Ingredientes

*3 tomates maduros
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 ajíes verdes
1 ramita de cilantro
1/8 taza de vinagre de vino tinto
1/8 jugo de limón
1/4 taza de aceite
Sal y pimienta*

Preparación

*Pelar los tomates y sacar las pepas, luego picar la cebolla, los dientes de ajo y el cilantro.
Disponer todos los ingredientes en un mortero, sal, pimienta y moler todo.
Dejar reposar por 6 horas.*





El fuego animado por las mujeres.

5. Lo hervido, lo crudo y lo molido. A modo de corolario

Las encrucijadas de nuestros andares por la zona central nos han puesto en medio de una tierra densa y cobijadora de ollas donde comienza a emerger un orden y un lenguaje culinario vinculado a lo abundante. Testimonio de los deleites y gusto por lo cocido es la doble marmita del río Maipo, con su temprana búsqueda de lo entero y de la cocción por capas. La cazuela se afilia con ella en la medida en que recipiente y contenido hacen un doble juego que remite a lo femenino en su “vientre” y en sus caldos nutritivos; a la preferencia por las aves, y a su inconfundible geometría: los alimentos permanecen juntos sin confundirse ni desmenuzarse. Lo redondo, lo ovalado, lo cuadrado, lo rectangular tienen que permanecer como tales en sus diferencias.

La *humita*, en el mismo polo de lo cocido, nos confronta a lo molido por excelencia. Se lee en ella también el anhelo de un doble contenedor: la olla en que se hierve, la hoja en que se envuelve. Sin embargo, no admite más que un elemento central: el maíz. No es dialogante y mestiza como la cazuela y se sitúa en el lado de lo arcaico, reiterando su carácter indígena, no obstante el tiempo, los sincretismos y el “desprestigio” del maíz.

El chancho en piedra, por su parte, está lejos y cerca de la cazuela. En el primer caso, situado al lado de lo crudo y de lo frío; en el segundo, de lo triturado por el mortero. Se acerca a la cazuela en cuanto hay un vínculo estrecho entre continente y contenido y porque se “muestra”. Se distancia de la *humita* en cuanto no se oculta y es mezcla. *Humita* y chancho en piedra representan lo homogéneo y la cazuela lo diverso.

Desde el lenguaje de los colores, la cazuela es diversa y combina tonos tenues con otros más fuertes como el verde, el rojo y el amarillo, en un haz que hablará de lo estacional de su preparación, así como de lo local de sus ingredientes. La *humita* es monocroma, las hojas que la encierran y su contenido tienen pocas diferencias de color, recordando a los maizales en el otoño. Es como un sol que arde suave en los labios. El chancho en piedra, en el que predomina un rojo atenuado por la cebolla sin luces estridentes, quema y activa el paladar.

Comparten la cazuela y la *humita* el ser alimentos de doble valencia cotidiana y festiva, de acuerdo a su consumo urbano y rural, y a las características sociales de sus comensales. Sin embargo, una está marcada por el estío y la otra principalmente por el otoño y el invierno. En el ámbito de las secuencias, pueden aparecer como platos en sí mismos o como entradas. El chancho en piedra está en el polo de lo ordinario, de lo cotidiano, del antiguo compañero del pan cuando hay escasez, porque su sentido de “chancho” lo aúna con la abundancia, amortiguando simbólicamente la pobreza. Puede relacionarse con la *humita* y con la cazuela, pero también ser el centro del universo en el que la luz del valle central enciende uno y otro fuego para calentar las ollas deleitosas y para iluminar una piedra con otra.

A lush, moss-covered forest floor with various green plants and ferns. The scene is filled with vibrant green foliage, including ferns and small leafy plants, growing on a thick layer of moss. The background shows more dense forest with tall trees and dappled sunlight filtering through the canopy.

Sabores

A lush, mossy forest scene with large tree trunks and dense undergrowth. The forest floor is covered in a thick carpet of moss and various green plants, including ferns. The trees are tall and slender, with thick trunks that are heavily covered in moss. The overall atmosphere is one of a dense, ancient forest.

del Sur

IV

CAMINANDO EL SUR

Piedras, Carnes y Estrellas en los manteles australes

*El mar nos aviva el hambre
para dársenos en sustento
y ofrecernos como a reyes
peces, cháchara y festejo.*

*Un chilote vagabundo
de barca rota hace fuego
y al ciervo, loco de llamas,
apenas si lo sujeto
y me atengo de manearlo
con los huiros que destrenzo.*

*El viejo brazos curtidos
la red tira en un braceo
y a mi lado brilla
una conflagración de luceros
por las merluzas lunares
montadas en bagres feos
y los congrios que parecen
un poniente tendadero.*

*Gabriela Mistral
“El mar”*



En la página opuesta:
El charqui o carne desecada nutrió por
milenios a los habitantes de Chile.

1. El Charquicán

Con este plato nos enfrentamos al universo del *charqui*, carne con sal desecada al sol, de antigua data prehispánica, que constituyó un tipo de conserva que luego derivó en formas culinarias frecuentes en el período colonial, menos usuales hoy día. En Perú, hay datos que sostienen que el *charqui* de pescado o de llama fue considerado por los españoles como “carne cruda”. Por ello introdujeron la costumbre de tostar los trozos de *charqui* y luego ponerlos en agua fría, freírlos en manteca o aceite, o pasar el *charqui* de pescado por agua caliente.⁷⁸

La palabra *charqui* es de origen quechua y su producción y consumo fue común en el mundo andino, donde pescados y carnes se desecaban para preservarlos de la pudrición. Así se podían almacenar y transportar sin problema, tal como se hacía también con las papas desecadas o *chuñu*. Entre los mapuches, la carne desecada se denomina *anim*, lo que nos hace suponer que más que préstamo u adopción, como piensan algunos estudiosos, esta manera de preservar alimentos tuvo su vertiente propia al sur de Chile. La denominación *charquicán*, en todo caso, está compuesta del vocablo quechua y de la derivación mapuche *can*, que denota el preparar o hacer guisos de *charqui*. Esta fórmula lingüística se extendió a otros platos como *luchicán*, *tomaticán*, *cochayuyicán*.⁷⁹

Eugenio Pereira Salas observa que en el siglo XVII, la producción de *charqui* en el mundo hispano-criollo fue muy abundante, para lo cual las matanzas⁸⁰ de vacunos requerían de una técnica precisa: Luego de matar al animal y quitarle la grasa y el sebo “...sacan el lomo y después separan las tres partes: 1. el lomo, 2. el guachalomo y 3. el guache cogote... cada una de estas presas se pone aparte y siguen después a sacar la carne de la pierna, de la espaldilla y de las costillas, lo que hacen con mucho primor, dejando toda la



El lavando de papas para el charquicán.

carne hecha tiras, pero con separación. Esta carne se charquea presa por presa, se sala por la tarde y a la mañana siguiente se extiende al sol sobre unas cañas o esteras, quedando de modo que no toquen el suelo. Por dos veces al día se le da vuelta a estos pedazos, cuidándose de que no se arruguen y después de enjutos se pisan. Al día siguiente se repite esta operación y se vuelve de arriba abajo hasta que se derrite el *charqui* y después se deja secar bien, dándosele nueva vuelta para que guarde perfectamente enjuta la carne”.⁸¹

Una vez que la economía colonial se asentó con la crianza de ganado, la zona central fue el escenario privilegiado de la producción de *charqui*, “exportándose” a las zonas fronterizas sureñas, e incluso a veces, utilizándose como parte del salario de los soldados.⁸² También hay información del siglo XVIII, recogida por el botánico Hipólito Ruiz, que da cuenta de la producción de *charqui* en regiones un poco más australes, cercanas a Concepción:

*“Son pocos los hacendados que siembran trigo y cebada; porque siendo abundantes los pastos, se contentan con la cría de ganado vacuno, del qual hacen grandes matanzas para sacar charquis o cecinas, grasa y sebo, y con el cultivo de una o dos viñas de quarenta a cincuenta mil cepas; de las cuales hacen copiosas cosechas de exquisito vino, tan bueno, según la común opinión, como el de Valdepeñas en España”.*⁸³

El imaginario de Chile Central, así como el de otras zonas, ha definido a los vacunos y especialmente al toro como símbolos de riqueza.

EL TORITO DE CALIBORO

El torito de Caliboro -una variante del toro de cachos de oro- es un claro símbolo de la abundancia. Se piensa que la elaboración del charqui se inició en Linares cierta vez que los moradores del lugar quisieron atrapar al torito de Caliboro. Este animal era bello y de color rosado y sus astas de oro macizo. Vivía en un bosque frondoso y era dueño de las salidas y entradas de la espesura, así como soberano de las manadas de vacunos que vagaban libremente por sus territorios. El torito de Caliboro protegía a sus animales de los ataques de los leones ahuyentándolos con sus astas de fuego y sus terribles bramidos. Se dice que cuando bramaba, sobre los cerros aparecían nubes negras y al cubrirlos las nubes por completo, llovía torrencialmente.

Cierta vez, los lugareños quisieron apropiarse del torito y talaron sus bosques, a fuerza de sierras y fuego. Cuando llegaron al cerro de Caliboro una nube envolvió el cerro y el toro trepó a ella seguido por muchos animales. El viento se llevó a la nube hacia la cordillera de los Andes. Los vacunos que no alcanzaron a huir fueron convertidos en charqui. Durante

*mucho tiempo se explotó esta industria hasta que los bosques y cerros se secaron. Los lugareños piensan que el torito de Caliboro regresará una vez que la feracidad retorne a esas tierras. Cuando ello ocurra todo se poblará de vacunos y habrá abundancia. Por otro lado, las muchachas jóvenes creen que el bello torito era un príncipe encantado y dicen que a su regreso será desencantado y buscará entre ellas a una compañera.*⁸⁴

Igualmente, dentro de la cultura culinaria mestiza y criolla, el charqui es un alimento asociado a la riqueza y a la ganadería, a la abundancia de una dieta carnívora relacionada con el dispendio festivo. Por ello no es extraño que el *charquicán* sea concebido como un plato nacional y emblemático, en el que quizás, y sobre todo en el pasado, la presencia del *charqui*, del trozo de carne seca, pueda aparecer como la parte que evoca al todo, al animal entero, posibilitando comer carne de manera habitual y cotidiana.

Ya en el siglo XVIII, el *charqui* formaba parte indiscutible de la dieta del mundo popular. En Coquimbo se lo comía “hervido con caldo y toda clase de verduras, en que campeaban las lonjas de *charqui* frescas...” La alimentación de las clases bajas en esa época consistía en “harina, *charqui*, frejoles o porotos con sal y ají o pimienta seca”. En una cuenta de los gastos de una trilla en Colina, en 1786, se dio a los trabajadores: *charqui*, vino y aguardiente y tres cuartillos de miel”.⁸⁵

La producción de *charqui* se mantuvo en el siglo XX, aunque no en la escala del pasado. Eyzaguirre describe cómo, una vez despostado el animal, se cortan los trozos o trolas⁸⁶ anchas y largas, a los cuales se les hacen tajos y se cubren con sal de costa molida. Se deja reposar la carne por un buen tiempo y después se extiende al sol. Se pueden dejar las trolas en posición vertical o en esteras de caña. Estas últimas deben darse vueltas al menos dos veces al día y protegerlas en la noche del rocío. Esto se repite por 20 días hasta que estén completamente secas. “Otros extendían sobre el suelo raso un cuero entero de vacuno sobre el cual colocaban las trolas y con unos mazos también de madera dura... los machacaban en el transcurso de tres jornadas... sin embargo, no era ésta la última operación, porque era necesario después del machaqueo exponer nuevamente las trolas al sol para un secado definitivo...”⁸⁷.

Los recetarios de mediados y fines del siglo XIX publicados en Chile, dan cuenta del gusto por el *charqui*, ya sea en forma de *charquicán*, como aparece en el Cocinero Chileno de 1871 o de Valdiviano, un caldo enjundioso preparado en base a *charqui*, descrito a fines del siglo XIX por La Tía Pepa.⁸⁸ En el siglo XX se habla del *charquicán* como guiso casero, criollo o chileno. Su lenguaje culinario posee antiguas resonancias; conocedores contemporáneos le asignan origen mapuche, agregando que en épocas prehispánicas se elaboraba con *charqui* de guanaco, pero que hoy se prepara con carne fresca de vacuno, porque el *charqui* tiene un sabor penetrante que no a todos agrada.

CHARQUICÁN

Ingredientes

500 grs. de asiento de picana

1 cebolla grande

4 papas grandes

250 grs. de zapallo

2 dientes de ajo

3 cucharadas de aceite

2 cucharaditas de aji de color

2 cucharaditas de pimienta

1 cucharadita de orégano

1 pizca de comino

1 cucharada de sal

Preparación

Corte la carne en cubitos bien pequeños, o muélala gruesamente, fríala en aceite en una cacerola por 10 minutos e incorpore las papas y el zapallo cortados en cubos, la cebolla en cuadritos, el ajo molido y los aliños; después de freír el conjunto por otros 10 minutos agregue agua hirviendo hasta cubrirlo y cueza hasta que las papas estén bien cocidas. Apisone papas y zapallo con una cuchara para deshacerlas parcialmente. Se sirve en platos individuales regados con “la color” y acompañado con una cebolla y un aji verde escabechados. Si decide rememorar antiguos tiempos usando charqui, ponga al horno 200 grs. por unos 5 minutos, córtelo en trocitos y machúquelo en el mortero. El entusiasmo culinario suele agregarle a este guiso choclos, arvejitas, porotos verdes y tomates.⁸⁹

Por su parte, en 1938 se decía: “es de advertir que a este guiso son pocas las personas que le ponen *charqui*, y por lo común se prepara con carne asada o cocida, ya que como es plato popular y muy barato, se aprovechan de él las carnes de guisos que han sobrado.⁹⁰ La carne puede ser sustituida por algas como el cochayuyo o el luce en lo que se conoce como *luchicán* o *cochayuyicán*.”



La papa, originaria de los Andes Centrales y del sur de Chile, se expandió por el mundo.

a) Desmenuzando el charquicán

El *charquicán* es un plato de alta densidad culinaria; tiene vínculos con lo hervido, lo secado, lo cocido. No acepta en su consumo lo crudo ni lo frío, propios de “lo natural”, emergiendo como un producto cultural por excelencia. Respecto a sus ingredientes, el *charqui* es resultado de una paciente operación culinaria de trozado, salado y secado; las papas, zapallo y cualquier otro vegetal se cocerán, sin importar su trituración. Incluso en muchas recetas se muelen para formar una pasta cremosa.

Así, el plato pone en escena un afán de compleja elaboración y varias cocciones. El *charqui*, ya un producto de la industria humana, será molido en el mortero, asado y a veces frito con cebolla y ajo y luego se pondrá a hervir con las papas y el zapallo u otros vegetales. El *charquicán* comunica un doble sentido: reafirma el gusto por lo cocido y simboliza intimidad y ahorro. De consumo cotidiano evoca la “fiesta de la carne”, pero sobre todo al universo interior que se abraza en los núcleos privados de la cocina y el comedor familiares; de la economía de gestos que no destruyen el alimento sino que lo mantienen, ya sea hirviéndolo en la olla o preservándolo en la despensa.

La llegada a la mesa del *charquicán* debe ser caliente y generalmente servido en platos individuales. Cada comensal se enfrenta así al vaho cálido de las dobles y a veces triples cocciones. Sus texturas se aproximan a la espesura de lo cremoso, de lo semi triturado que dialoga con lo sólido de las tiras finas del *charqui* o las materialidades más duras de la carne. Su código cromático asume tonos tenues, amarillentos, marrones. Puede coronar su consumo una ligera pintura de “color”, un fondo de cocción de subido tono rojo que recuerda el fuego del asado y decora el plato del *charquicán* reiterándonos su carácter marcadamente cultural.

Una variante del *charquicán*, de vieja historia en los paladares chilenos, es el Valdiviano, caldo enjundioso que aparece en los recetarios criollos desde el siglo XIX. Juana Manuela Gorriti, escritora argentina, exiliada en las guerras de la Independencia a Bolivia y Perú, reúne una multiplicidad de recetas recogidas de primera mano y que dan cuenta del mosaico de platos latinoamericanos de la época. Entre ellos, describe al Valdiviano:

VALDIVIANO

“Trasnochados, sea velando a un enfermo, o en acecho de caza, o bien en meeting revolucionario, nuestros vecinos de Chile gustan con delicia de este plato refrescante y restaurador, servido a la primera luz del alba. Asado y molido al mortero, se deshilacha el charqui, y se le acomoda en una fuente, por capas, alternando con cebollas picadas y rebanadas de pan y de papas fritas.

Se echa sobre esto agua hirviendo, se la escurre, y enseguida se le vierte encima aceite y vinagre, sazonando el todo con sal y pimienta. Se sirve con relieves de huevos duros partidos por mitad”.⁹¹

Otra receta de este reconfortante plato, que corresponde a los inicios del siglo XX, es la siguiente:

VALDIVIANO, OTRA RECETA

“Se asa el charqui al horno o en la parrilla, se machaca y se desmenuza perfectamente, y enseguida se le quitan los nervios y durezas que contenga. Luego se fríe en color una cebolla grande o dos, según la cantidad de valdiviano que haya que hacerse, cortadas en torrijas, o bien picadas en trocitos menudos. Se ponen en la cacerola, o en una olla de barro, para proceder más a la chilena, el charqui, la cebolla, sal, ají en vaina, un poquito de comino, otro poquito de orégano, un diente de ajo, y se vacía encima agua hirviendo.

Se deja reposar al fuego un breve espacio. Hay quienes agregan, antes de vaciar el agua, un par de huevos cocidos, cortados en rebanadas, y algunas tostadas de pan frito. Va en el gusto. El valdiviano queda más sabroso -pero también más pesado- si el charqui se machaca y se limpia crudo, sin asarlo previamente. Es un plato nacional que tiene muchos aficionados, sobre todo en los días de lluvia, pero que dura también muchas horas en el estómago”.⁹²





*En la página opuesta:
Las carnes e ingredientes del Estofado de
San Juan.*

*Porque en Antilhue fructifica una longaniza tan exquisita como en Chillán,
la longaniza que se comía en los solares de la gran ciudad funeral y fue
como el toro de Miura: lo único definitivo, por lo cual yo prefiero adobado
el lomo aliñado en Lautaro o Galvarino o Temuco,
obteniéndolo con cerdo sureño, oceánico.*

Pablo de Rokha

“Epopeya de las comidas y bebidas de Chile”

2. El Estofado de San Juan

El estofado de San Juan emerge en las tierras del mediodía chileno, mestizo y poderoso, afiliado con las antiguas tradiciones del *curanto* y la cocción por capas, pero coloca como protagonistas a las carnes. Las estaciones del año estuvieron marcadas en el pasado, y no pocas veces en el presente, por ciertas comidas preparadas con productos cosechados o propios de esa estación, como son las *humitas* y el pastel de choclo, claramente estivales. El estofado de San Juan, en cambio, constituye un plato signado por su consumo invernal y por sus sentidos “cósmicos” y festivos, especialmente en la zona conocida como región de la Araucanía. También se consume en los bordes del Itata, zona largo tiempo “fronteriza”, en la que el mestizaje hispano mapuche tuvo una impronta singular. La Araucanía, por su lado, constituye otra tierra de límites y préstamos, caracterizada además, por las migraciones alemanas, italianas y suizas del siglo XIX, una vez que los territorios mapuches fueron incorporados al estado nacional.



La ruka, cocina mapuche.

El nombre del plato nos habla de sus vinculaciones al universo cultural español. El estofado es una preparación definida como: “Guiso que consiste en condimentar un manjar con aceite, ajo, cebolla y varias especias, y ponerlo todo a cocer en crudo en una vasija bien tapada”. La acción de estofar equivale a: “Cocer lentamente y con el recipiente tapado una vianda con su grasa y jugo”.⁹³ El apelativo “de San Juan”, remite al ámbito de lo religioso católico y a las diversas prácticas rituales y festivas relacionadas con la celebración del día del santo. Esta fiesta es de origen colonial en Chile y en Europa se celebra probablemente desde épocas pre-cristianas, dada su fuerte asociación con el fuego y por coincidir con el solsticio de verano. Así, San Juan el Evangelista, vinculado al fuego abrasador del Espíritu Santo, se asocia con el sol como símbolo de luz y calor. En el Chile colonial esta festividad también estuvo marcada por lo ígneo y por diversiones que paulatinamente fueron prohibidas por la Iglesia Católica debido a los “desórdenes” que causaban.⁹⁴

Aún cuando la fiesta de San Juan no se celebra hoy de la misma forma que en la Colonia, y que fue reprimida en sus manifestaciones colectivas, podríamos decir que no desapareció, sino que se “privatizó”. Por otro lado, las prácticas mágicas para predecir el destino de las personas y algunas creencias, como la floración de la higuera durante la Noche de San Juan, también han permanecido. Pero, sin duda, la huella más fuerte del profundo sentido de la fiesta en nuestra cultura mestiza del sur de Chile, consiste en cocinar durante esa fecha el estofado de San Juan para celebrar a un Juan o Juana, o bien para simbolizar la venida del nuevo año mapuche.

San Juan, leído desde la cocina, comunica la impronta de complejas amalgamas culturales. Su carácter simbólico está dado, en primer lugar, porque el 24 de junio, a la inversa que en el hemisferio norte, ocurre el solsticio de invierno, momento en que los mapuches, habitantes seculares de esa zona, señalan como la llegada de un nuevo año, de un nuevo ciclo, el *we tripantu* o “el tiempo en que vuelven a crecer los días hasta el día más largo”.⁹⁶ El invierno para los antiguos mapuches era entendido como el período de los “brotes grises o raquíuticos, luna cenicienta (junio), estación de las lluvias... tiempo de la siembra, luna fría, heladas, escasez (julio, agosto, septiembre)”.⁹⁷ De esta manera, se gesta una conjunción de sentidos cósmicos entre el San Juan europeo y el *we tripantu* mapuche, saturado simbólicamente por la preparación y el consumo del estofado de San Juan.

“Una vez para San Juan –we tripantu, el Año Nuevo mapuche- mi abuelita celebró, hizo muday de maíz hervido con un árbol que se busca tres días antes; mató chanchos, pavo, hizo asado, estofado. Compró vino especial para las mujeres –pitarrila se llama, chicha de uva, dulcecita- y vino para los hombres. Comió mucho porque a ella le gustaba celebrar el we tripantu como los antiguos. Esa vez se bañó en el río, en la noche, aunque hacía frío todos se iban a bañar desnuditos. Eso lo hacían para tener siempre buena salud ¿Por qué? Porque el agua del río está siempre corriendo, esa agua corre y corre, no está detenida. Mi abuelita rezó para que el agua le limpiara todo lo sucio...Ahí se tomaron sus traguitos de

vino y bailaron y otra vez se metieron al agua. Después con mi abuelita fuimos adonde los vecinos, allá comimos carne, estofado, y después todos se fueron a la casa de nosotros. Así compartimos, nadie mezquindaba nada, tenía que haber abundancia el día del Año Nuevo. Eso quiere decir que siempre iba a haber riqueza en la tierra mapuche, que nunca se terminarían las cosechas, la comida. Para el we tripantu mi abuelita se levantaba a las cuatro de la mañana y salía con su cántaro de muday a rezarle a las estrellas, los huincas llaman a esas estrellas la Gallina y sus pollitos, pero nosotros no, para nosotros esas son personas que están arriba, celebrando. Así son, unos se muestran, otros se pierden; se muestran allí y se pierden acá. El día de San Juan hacen fiesta esas personas, son de todos colores y se llaman Ngaupoñi o que “bajó el espíritu de Dios”...el mismo día de San Juan aparece el Welu Witrau, las Tres Marías,...esas son las estrellas que se muestran. A esas estrellas se les reza el día de San Juan”⁹⁸

De esta manera, el ritual del *we tripantu* nos entrega algunas claves para entender la asociación entre el estofado y lo cósmico. Como se trata de un día de “renovación”, ligado a la “luna cenicienta”, a los pequeños brotes que anuncia el tiempo de siembra, la noción de abundancia es fundamental y ligada a ella, la profusión de comidas. Comer mucho supone una analogía de lo que vendrá, de la copiosidad de frutos. La cocina funciona así como el “mito” -el relato- del rito de la cosecha y de la buena siembra. Primero, la purificación con el agua que limpia lo contaminado y luego la ingesta festiva de vinos, chichas –*muday*– el consumo de carnes asadas y del plato que simboliza la celebración: el estofado.⁹⁹

Papas cosechadas, alimento imprescindible en Chiloé.



Por su lado, Marín¹⁰⁰ sostiene que el guiso tiene claros antecedentes hispánicos, los que rastrea en El Quijote: “... llegando a un claro donde hervían seis ollas gigantescas como tinajas. Se cocían en ellas, carneros, liebres, conejos, gallinas, pájaros y caza de diversos géneros”. No da Cervantes mayor explicación de cómo estaban aderezados dichos cocimientos. “Allegose Sancho a uno de los cocineros y pidióle permiso para mojar su pan, más éste generosamente le obsequió un ganso y una gallina de las que se cocían en uno de los calderos, amén de una hogaza”.



Las aves se combinan con la carne de cerdo en el Estofado de San Juan.

Datos provenientes de localidades cercanas a Chillán dan cuenta del día de San Juan asociado a prácticas de sortilegio nocturnas y a especialidades culinarias:

*“En todas las casas (de Cerro Negro)... se tiran tres papas debajo de la cama, se esperan las doce de la noche para sacarlas. Quien se saca aquella papa totalmente pelada tendrá mala suerte; la papa a medio pelar, indica regular fortuna; la papa sin mondar dará suerte a su poseedor... . En Recinto... había de beber y de comer en todas partes. Al que pasaba se le invitaba al plato tradicional, que consistía en un estofado al jugo, de carne de chancho seca, con tocino, longanizas, pavo, guindas comunes, cebollas. Todo hecho al puro jugo, al cual se le añadían dos hojas de laurel y una copa de vino blanco”.*¹⁰¹

En la zona de Pitrufquén, el estofado de San Juan se consume no sólo en ocasión de ese santo, sino también para el día del Carmen, San Manuel –día del Corpus Christi- o en los cumpleaños, todos ellos en período invernal. En esta localidad es un plato que atraviesa las clases sociales y la pertenencia étnica, siendo preparado con frecuencia tanto en las casas chilenas como entre los mapuches y de manera más esporádica en las familias descendientes de inmigrantes europeos del norte.¹⁰² No se observan grandes diferencias en las recetas del estofado entre estos tres segmentos sociales:

*“El estofado es una comida que preparo en el invierno para santos o cumpleaños. Se pone primero una capa de cebolla partida así no más, en cuatro, después trocitos de cuero de chanco, enseguida la carne de vacuno que se demora más, después la carne de cerdo, al final las de ave. Se deja todo eso cargado la noche anterior, en un adobo de ajo, comino, sal, los aliños que uno quiera. Al otro día, cuando comienza a hervir y cuando la cebolla está medio rehogada se le coloca vino y se deja hervir lentito”.*¹⁰³

Entre los mapuches el preparado tiene leves diferencias, sobre todo en los tipos de carnes, ya que en ellas se incluye la de equino y se aprecia mayor uso de cueros de chanco. Se valoran las distintas carnes de aves, siendo infaltable la de pavo, ojalá acompañada de patos, pollos y gansos. En el universo mestizo chileno, a veces se cubre la olla con hojas de repollo o parra para impedir que salga el vapor, lo que se enfatiza más en los derivados del cerdo. También no es infrecuente que se agregue mariscos (como una suerte de anuncio del *pulmay* y el *curanto*) y algunas recetas incluyen animales silvestres como conejos, tórtolas, perdices y, a veces, guindas secas.¹⁰⁴

a) Desmenuzando el estofado de San Juan

El estofado de San Juan despliega variados códigos: su estilo carnívoro permite leer la conjunción de naturaleza y cultura dada por las carnes de animales domésticos y silvestres, pero también de tierra y aire, y ocasionalmente de mar. Sobre todo, es un guiso donde lo hervido se destaca en su máximo sentido cultural: se hierva con vino, jamás con agua como lo expresan algunas culturas de la preparación y tampoco se usa aceite. Así, nos enfrentamos a una nueva versión de la olla podrida -como la cazuela y la “olla deleitosa”- pero esta vez, el fondo de cocción líquido es cultural, intervenido previamente, resultando un jugo espeso producto de un hervor lento y tranquilo.

Desde el punto de vista del origen de los productos animales: tanto cerdos, vacunos y equinos fueron traídos por los españoles e incorporados muy tempranamente por los mapuches a su dieta. El vacuno y el equino, junto a los ovinos, tienen gran significación simbólica: el sacrificio de los caballos, por ejemplo, se ligó a los banquetes funerarios, a los rituales del *nguillatún* y a las fiestas. El consumo sucesivo de estas carnes rojas con otras blancas de aves y de embutidos fue costumbre sobre todo para agasajar a las visitas de honor. Ya a comienzos del siglo XVII el cautivo Pineda y Bascuñan testimonia lo que podrían ser los antecedentes de este plato:

“Estando en este entretenimiento alegre, fueron poniéndonos por delante para que cenásemos, algunos guisados a su usanza, con tortillas, platos de papas, envoltorios de maíz y

porotos, y al fogón adonde asistíamos trajeron muchos asadores de carne gorda... y los iba poniendo a cada uno con un cuchillo para que cortase por su mano y mas bien asado... y de los demás asadores de capones, gallinas y perdices y longanizas, hacían lo propio...”.

Sin duda, la carne de cerdo es la que hace de este guiso algo especial. Si bien entre los antiguos mapuches existió una especie de jabalí denominado *shañwe*, la porcina será también una carne adoptada desde el mundo hispano. Sin embargo, es en el imaginario criollo o mestizo donde este animal adquiere un profundo sentido, en la medida que representa la fertilidad y la reproducción. La representación del cerdo-alcancía de Quinchamalí –pueblo alfarero cercano a Chillán– da cuenta de su asociación con la riqueza y la abundancia. Por ello, no es extraño que se consuma en la fiesta de San Juan, asociado al deseo de un futuro próspero. Las capas de costillar ahumado, el tocino, los cueros del chanco deben abundar, así como las longanizas, todos ellos productos ya cultivados (pues no son “crudos”) que dan al estofado su enjundia, su espesor y el sabor de la grasa. El cerdo da manteca, carne, produce embutidos de todo tipo y su sacrificio supone la prodigalidad de los elementos que se derivan de él.

Los elementos vegetales del estofado de San Juan son básicamente la cebolla y el ajo, como sabemos importados y naturalizados como propios en nuestros territorios. Respecto a los condimentos usados, el ají debe estar incorporado a la cocción y no como acompañante, así como el laurel, la pimienta y otras yerbas aromáticas. El guiso representa lo salado y lo sabroso vinculado a lo picante y las especias, sin embargo no es infrecuente que se “infiltran” guindas o ciruelas secas que tímidamente lo acercan a lo agridulce, aún cuando no logran transformar completamente el dominio de lo salado. Este esto-

El chanco forma parte de la abundancia culinaria del sur de Chile.



fado se sirve con papas, tubérculos que poseen hondos sentidos sociales y económicos en épocas precolombinas y actuales. Las papas siempre se cocinan aparte y pueden incorporarse a la olla peladas o con piel, o bien servirse separadas.

Todos los elementos que hemos señalado dan cuenta de un denso significado al consumo de este plato. En el universo mestizo, se liga al mundo católico e hispano del que provienen las festividades ígneas de San Juan, cuya tradición ha quedado como memoria, en la medida en que el fuego de la cocción del estofado semeja las hogueras que surcaron los cielos del pasado colonial. Desde el punto de vista mapuche, la preparación se vincula a los ritos de cambio de año, estrechamente asociados con la renovación agrícola y cósmica, con la entrada del futuro que hay que propiciar con abundancia de comida y bebida, y con



Moliendo los aliños que aderezarán el estofado.

la purificación de los cuerpos. En ambos casos, la marca del solsticio de invierno es quizás lo que ha hecho que este plato sea compartido tanto en las tradiciones indígenas como en las criollas y mestizas del sur de Chile.

Conversan, en el estofado de San Juan, tradiciones españolas, indígenas y también alemanas mestizadas desde la temprana migración a la zona a comienzos del siglo XIX. De este modo, se puede decir que este plato da cuenta de la multiculturalidad de la región y de préstamos mutuos, aún cuando sus significados y su lenguaje varíen en cada segmento.

Podríamos conjeturar que es el propio solsticio de invierno el que se asoma en la preparación del estofado de San Juan, el momento de la oscuridad y el frío, que sin embargo, anuncia el lento crecimiento de los granos, los tubérculos, las plantas. La olla que hierve es el signo de lo prolífico que viene; del fuego -la cultura, el trabajo humano- que reemplaza al calor del sol; de la abundancia agrícola representada en la profusión carnívora. Es el largo tiempo de la producción y la renovación de la cultura.

De este modo, el estofado de San Juan borda un imaginario plural, convirtiéndose en un plato catalizador de los influjos provenientes de distintas tradiciones que, signándolo con sus propios sentidos, convoca a la fiesta, marca un nuevo año, rememora una historia y apela a una economía del dispendio.



*En la página opuesta:
La papa está asociada a lo femenino, a
los antepasados, a las estrellas.*

b) Disgresión. Papas, estrellas y antepasados

Las papas cocidas que acompañan al estofado de San Juan, nos recuerdan la asociación que hacen los mapuches entre éstas y los conjuntos de estrellas que aparecen en el período del solsticio. Estos astros se vinculan con los antepasados muertos que moran en el cielo, cuidando a los vivos. Hay numerosos testimonios que conectan las papas con los fallecidos. En el pasado se pensaba que los muertos comían papas negras tras los cerros y montañas en un lugar donde habitaba su espíritu o *pullü*.¹⁰⁵ Por otra parte, las *Welu Witrau* (o Tres Marías) aluden a tres *lonkos* o jefes que vigilan desde lo alto a sus parientes en la tierra, repitiendo los mismos gestos y celebrando el Año Nuevo mapuche. Asimismo, las estrellas están ligadas a la reproducción agrícola, sobre todo las *ngaupoñi* o *Wetrulpoñi* –“papas lavadas” o “montón de papas”, que corresponden a las Pléyades. El nombre indígena para las estrellas es *wanglen* o *pal*, término, este último que define un azadón para hacer hoyos o sacar tubérculos.

Por esta razón, pensamos que la compañía de las papas no es inocente, sino más bien ineludible en el estofado, el contrapunto necesario al festín carnívoro, el recuerdo de los antiguos que favorecen las cosechas y ayudan al bienestar. Y no es extraño tampoco que las pruebas del destino se realicen con papas: son los propios antepasados los que hablan en San Juan, personificados en esos alimentos de la suerte, de la carencia o de la simple sobrevivencia, y originados en la “tierra del cielo” donde los muertos los cosechan.



*Las papas que aguardan ser preparadas
en milkaos y chapaleles.*



*En la página opuesta:
Las carnes, mariscos, vegetales y panes de
papas se cuecen juntos en el pródigo curanto.*

Primero nos elaboramos una como olla en la tierra sangrada del patio de los naranjos, la recalentamos con incendio de canelos y piedras ardientes, embelleciéndola con hojas de nalca como a una desnuda y feliz muchacha, a la cual cantando le echamos choros, perdices, locos, cabezas de chanco, malayas de buey y ternera, patos, pavos, gansos, longanizas, queso, criadillas, corvinas y sardinas, sellándola, besándola como a una tinaja de mosto, colocándole una gran centolla en toda la boca e invitando como aguinaldo al curanto a la Población de La Cisterna, nos ponemos a tomar hasta las lágrimas y el “mucho grande lloro”.

Pablo de Rokha

“Epopéya de las comidas y bebidas de Chile”

3. El Curanto

a) Las piedras, protagonistas del curanto

Con el *curanto* retomamos el tópico de las piedras calientes que nos acompañó en nuestras rutas del norte, pero ahora introducidas en una “olla” de tierra. Este sistema de cocinar, que también se conoce bajo el nombre de “horno de piedra”, es una de las más antiguas formas de convertir los alimentos crudos en cocidos y ha sido utilizado desde épocas tempranas por muchos pueblos, entre ellos los polinésicos.

Los cazadores recolectores precolombinos que moraban en la Isla de Chiloé no preparaban el *curanto* poético de Pablo de Rokha, pero quizás participaban de la misma idea de la multitud pródiga de mariscos y carnes, de la conversación de las especies de agua y tierra dentro de una olla natural.

Los primeros vestigios arqueológicos de esta arcaica forma de cocinar los encontramos en la Isla de Chiloé hace más o menos once mil años atrás en un sitio de su costa noreste. En otros lugares chilotes, los

arqueólogos han detectado que hace 6.000 años atrás los habitantes de la isla “...se reunieron en numerosas oportunidades en torno a *curantos* donde prepararon los mariscos recolectados en la costa cercana. Esta costumbre ancestral de cocinar la comida sobre piedras se repite una y otra vez en diversos sitios arqueológicos de la isla Grande, como el *curanto* de Catrumán, fechado en 1.400 d.C, y aquel de Huicha del año 1.500 d.C.”.¹⁰⁷ Las evidencias atestiguan que la identidad chilota del curanto es culturalmente densa y temporalmente milenaria.

Si nos acercamos al universo de las palabras y sus significados, descubrimos que *curanto* viene del mapuche *kurantu*, que significa pedregal, vocablo que a su vez, viene de la raíz *kura* o piedra y *antu*, sol. En la Isla de Chiloé, se habla de “curanteo” cuando se participa en la comilona del curanto.



El carácter colectivo de la preparación del curanto.

“Curanto: cocimiento de mariscos, otras carnes, panes de papa y legumbres a base de vapor.

Se prepara un hoyo, de uno o más metros de diámetro, el cual es relleno con bolones, sobre los cuales se hace fuego hasta que las piedras queden al rojo. Se despeja de tizones y sobre esa base de calor se vierten los alimentos, los que son cubiertos con hojas, especialmente de pangue y lonas o tepes como cubierta, evitando que se escape el vapor. La cocción dura aproximadamente una hora y los alimentos se consumen en el mismo sitio”.¹⁰⁸

Algunos estudiosos dan cuenta que en el pasado más remoto el curanto sólo era preparado con peces, mariscos y papas, incorporándose las carnes de cerdo y las aves de corral luego de la conquista hispana.

Una descripción contemporánea nos permite adentrarnos a los gestos antiguos que persisten en el ritual de la creación de un curanto: ¹⁰⁹

“Habitualmente en las huertas chilotas hay destinado un lugar, entre los árboles, para preparar el curanto: una depresión circular, tapizada de piedras planas redondeadas por el mar, de 2 metros de diámetro, con una profundidad de 40 cms. en su centro y 25 cms. en la periferia. Algunas mesas rústicas y blancas se acomodan en la proximidad.

En una jornada anterior al día señalado, los buzos, hombres ranas y mariscadores de baja marea, extraen los mariscos; se echan las redes en la captura del róbalo y lo que caiga. Los niños colaboran juntando abundantes ramas secas y leños que depositan sobre la cama de piedras. Al día siguiente, muy temprano, todos los participantes del curanto se reparten las tareas: los hombres cortan grandes hojas de pangues y helechos y con palas sacan planchones de pasto para cubrir el cocimiento. Las mujeres limpian los mariscos, hacen los milcaos y chapaleles, pelan los pollos, cortan longanizas y costillares ahumados de chanco; tienen listas las arvejas y las habas en sus capis, las papas bien lavadas y los róbalos y las sierras destripadas. Gran actividad reina alrededor del hoyo del curanto.

Las mesas bajo los árboles están llenas de platos, vasos y cubiertos y debajo están las garrafas de chicha fuerte de manzanas y de vino blanco.

Se encienden las ramas acumuladas y se elevan grandes llamas, la hoguera comienza a calentar las piedras y a los entumidos que no han participado en los trajines. Consumida la fogata, se retiran los tizones humeantes y se barren las piedras sacando carbones y cenizas. Ha llegado el momento de armar el curanto: primero se vacían los sacos y canastos que contienen almejas, choros, choritos, cholgas, picorocos, machas, navajuelas y erizos enteros. Generalmente no se ponen locos en este muestrario de mariscos por ser tan duros, sin embargo, en ocasiones los incluyen, muy bien apaleados y vueltos a meter en sus conchas boca arriba. Se cubre el hoyo con hojas de pangué, sobre las cuales se colocan arvejas, habas, papas, milcaos y chapaleles y a veces, pescados en trozos. Otra capa de pangues, luego helechos y por último los planchones de pasto, como robustas frazadas, dejando el pasto hacia abajo. El calor radiante de las piedras va cocinando lentamente el contenido, intercambiando sus sabores. Los vapores que se filtran a través de sus cubiertas vegetales, provocan movilización general de jugos gástricos de los participantes que deben esperar 2 horas para iniciar el destape de esta olla natural y de las garrafas de vino... Despojado el montículo de su cubierta, una nube de vapor apetitoso deleita las narices de los presentes, que plato en mano, con ansiedad mal disimulada, esperan impacientes poder llenarlos...”. ¹¹⁰

b) Desmenuzando el curanto

Los códigos del curanto nos llevan a lo cocido, a lo salado y a esa constante del estilo culinario chileno que supone la conservación de la identidad de los productos y su nítida estratificación de acuerdo a sus tiempos de cocción. Pero también nos recuerda la necesaria conversación del mar, la tierra y el aire, la reunión sin confusión de mariscos, peces, aves y animales. Es el reino vegetal (las hojas de *pangue* o repollo) el que permite que los estratos y la diversidad no se confundan entre sí.

Del mismo modo, su carácter cultural queda doblemente impreso en *milcaos* y *chapaleles*, especies de “panes de papa”, semi-elaborados, que deben terminar su cocción en el curanto. En cuanto a sabores, la marca es lo salado, pero lo dominante es la mezcla de los gustos del marisco, de las aves y de los animales, impresos en la textura de sus carnes y percibidos en el paladar como una fiesta de dejos marinos y terrestres.

Por otra parte, en relación con su consumo y maneras de mesa, la preparación se constituye como comida festiva, asociada a celebraciones comunitarias y generalmente coronando una faena o trabajo colectivo. Por ello se sitúa en lo que llamamos exo-cocina, opuesta a lo íntimo y al ahorro. Una vez terminado el ritual de la cocción, los platos se sirven de manera individual, procurando que todos sus elementos se prodiguen copiosamente. Tanto en las técnicas de cocina como en el consumo, el curanto moviliza los sistemas simbólicos asociados al género y a la edad, así como a los del orden del universo.

El curanto, plato emblemático de Chiloé, nos pone en conexión con un lenguaje arcaico que incluye la memoria de estratos y de mestizajes; estratos de mariscos y peces, de aves y cuadrúpedos que en el pasado surcaron tierras, mares y cielos australes. Asimismo, restituye viejas observaciones y conocimientos de sus tiempos precisos de cocción, sus propiedades y sabores. También es la historia del mestizaje y de la colonización española escrita en las carnes de ovejas, cerdos o vacunos que se aclimataron en las islas y en la humedad. Igualmente, testimonia la permanencia de una “cultura de la papa” en *milcaos* y *chapaleles*, que se niega a desaparecer.

Toda esa historia se reúne en la “olla natural”, en el hueco oscuro de un cosmos calentado por las piedras y separado por leves hojas verdes que ordenan el universo de especies en diálogo, sin mezclarse.

Los gestos y técnicas que acompañan el curanto son múltiples como sus cocineros, cocineras y comensales.



Hay un orden de cercanía y lejanía con el calor que cocina, primero lo más natural (mariscos y carnes) y luego lo más cultural (los *milcaos* y *chapaleles*), deviniendo finalmente todo lo crudo en cocido. El *curanto*, nativo, chilote y chileno, ardido en canelos, propone una nueva olla-vientre, femenina y colosal, abierta en medio de la tierra como una conmemoración permanente de la necesaria unión y acogida de la vida, a pesar de la muerte.



Las piedras que se colocarán en la base del curanto son pacientemente seleccionadas.

c) Disgresión. Las piedras del curanto y los mitos

¿Qué imaginario mítico ligado a lo pétreo puebla la tradición chilota? Sin duda ella comparte muchos rasgos mapuches, pero posee dos relatos propios: las piedras *capucas* y las piedras *piriman*. Las primeras son llamadas también *copucas*, *cupucas* o *quepucas*. Se trata de piedras calizas, extraídas del cerro Chepu. Se les atribuye formas de macho y hembra y se frota en ritos mágicos haciendo caer su polvo sobre las semillas de papas para lograr la fertilidad de los campos y las simientes. Son utilizadas por chamanes o por personas con poderes menores como los “curiosos”, con el fin de abonar los terrenos. Después de frotarlas sobre las semillas, las *capucas* son guardadas con mucho cuidado y respeto. Cuando la sementera empieza a dar sus frutos, se sacan las piedras y se les ofrendan las flores de las plantas germinadas, las que deben ser quemadas antes de la salida del sol. En otras ocasiones las piedras son sepultadas en la tierra luego de frotadas y, si son usadas por alguien que no tiene conocimientos, pueden afectar negativamente la calidad de la tierra.

Se cree que las piedras capucas poseen esta cualidad fertilizante desde que el cacique Huimanoa desafió al Sol. Huimanoa era el jefe -lonko- de los principales pueblos del archipiélago que estaban sufriendo de hambre porque el astro se negaba a iluminar la tierra. Los ancianos decidieron expulsar al cacique porque no lograba cambiar este destino. Huimanoa se alejó por cerros y playas hasta que se durmió. Soñó con el Sol que le decía: “Por más que caminos no encontrarás alimento para tu pueblo, me has ofendido porque no me has dado tributo. Regresa y busca con los tuyos las piedras capucas, macho y hembra; cuando las encuentres yo apareceré en el horizonte al amanecer, toma una en cada mano, frótalas con fuerza por los sembrados, así tendrán abundante cosecha”. El cacique Huimanoa obedeció los mandatos del Sol, pero éste no apareció como lo había prometido. Enojado subió al cerro más alto para desafiarlo. En la cima lo vio aparecer y tomando las capucas en cada mano le gritó: “Dios Sol ¿por qué te has burlado de nosotros? ¡Te reto a luchar si te transformas en un ser humano y como duelo te arrojé tus capucas!”.¹¹¹ Las capucas chocaron entre sí y se hicieron polvo, elevando nubes, cayendo sobre los bosques, las islas, cubriendo todo el archipiélago. Luego hubo un ruido ensordecedor que hizo temblar la tierra y de inmediato los rayos del sol iluminaron todas las ínsulas. El cerro más alto quedó con el nombre de Huimanoa y allí se elaboran las piedras capucas, en un orificio donde hay un molino. Por el orificio se deja caer una calavera, la cual es triturada por la piedra del molino que gira con una rapidez asombrosa. De inmediato, por otro agujero del cerro comienza a salir el polvo de los huesos de la calavera. A ese polvo se le agrega un líquido y se forma una masa que, cocida en el rescoldo, formará la capuca; dependiendo del sexo de la calavera será macho o hembra.

Por otro lado, están las piedras *piriman* o *millahuillin*. Se trata de dos piedras imanes de color negruzco, que representan a un macho y a una hembra, siendo la primera más alargada. Estas piedras son colocadas en los campos de los vecinos a los que se les quiere hacer un “mal”, tornando improductivos sus terrenos y llamando la abundancia de los propios. Las piedras se mantienen en el estiércol de los animales de los vecinos para que causen el daño, y en flores de papa en los personales para atraer la prosperidad. Hay piedras *pirimanes* para las siembras, la casa y las personas. En este último caso para que atraigan el éxito en los negocios y en el amor; deben ser llevadas en un bolsillo y no pueden ser vistas por ojos extraños. Otros sostienen que hay tres clases de piedras *piriman*: de ganado, de comida y de dinero, guardándose la primera en las casas, la segunda en los sembrados y la tercera en el bolsillo.¹¹²

En estos relatos apreciamos que las piedras poseen una clara connotación de fecundidad, porque representan lo femenino y lo masculino y también porque de su frotación emerge la fertilidad de los campos, sobre todo de papas. Recordemos que Chiloé ha sido reputado como uno de los lugares de origen de muchas variedades de estos tubérculos, los que han sido desde tiempos remotos parte inseparable de la dieta de esta zona. De este modo, lo pétreo se liga muy estrechamente a la comida,¹¹³ y por ello en-

Las casas de tejuela de alerce forman parte de la arquitectura tradicional de Chiloé.



contramos en las *capucas*, *pirimanes* y en el relato de *Huimano* su explicación mítica.

Es interesante notar que en la versión en la cual las *capucas* son “fabricadas”, se realiza una analogía entre la producción de “harina”, el amasado y el cocido del pan al rescoldo. Sólo que en este caso, la materia prima no es un cereal sino los huesos de una calavera de cuya molienda, amasado y cocido emergen las piedras. Así, las *capucas* no tendrían un origen simplemente natural, sino que son molidas y cocidas al interior de un cerro, son amasadas culturalmente por alguien, que podríamos pensar es el propio “Dios-Sol”.

Conjeturamos que tanto *capucas* como *pirimanes* se podrían relacionar con el modo de utilizar las piedras en el curanto. Este se cocina en un hoyo, donde las piedras son transformadas en combustible por medio del fuego. En el horno así fabricado se superponen productos del mar y de la tierra, que no se tocan ni entre ellos ni con las piedras. El final de estos diversos estratos alimenticios es coronado por *milcaos* y *chapaleles* de papas. Los tubérculos, que el polvo de la frotación de las *ca-*

*puca*s hace germinar, son colocados así muy lejos de las piedras calientes y muy cerca de la tierra. Recordemos que las *capucas* son enterradas luego del ritual, es decir, están bajo la tierra como las piedras del curanto y que son desenterradas cuando las flores de las papas se asoman.

De modo figurado, el curanto se cocina hacia el interior de la tierra, en las tinieblas, en la oscuridad, en un vapor provocado por las piedras calientes, quizá incendiadas por el calor de la frotación entre las fuerzas femeninas y masculinas que movilizan a la naturaleza y a la cultura. Cuando los panes de papas - *milcaos* y *chapaleles* - están a punto, se destapa el “recipiente” de tierra y su contenido está listo para ser consumido. Así, podemos encontrar vasos comunicantes entre las *capucas* y esta forma culinaria. El curanto es una suerte de síntesis de la fertilidad de la tierra y del mar. Recordemos que *curanto* deriva de *cura*-piedra y *antü*-sol. Los relatos sobre las *capucas* y *pirimanes* como hemos visto, se desplazan entre el sol y las piedras, y dan cuenta de una preocupación por el hambre, la fertilidad y la cocina.

Un antiguo romance regional dice:



*“Ya cocida está la carne
El pan ya cocido está
Las cupucas están ávidas
de comer si se les da
La chicha está aún tapada
¿qué hace esa buena mujer?
Las cupucas quieren chicha
tienen ganas de beber
¡Es avara esta mujer!
Es como esos mezquinos ricos
Que a nadie dan de comer
¡Tiene corazón de risco!”¹¹⁴*

Se clama así por compartir lo cocinado y se recuerda que los “ricos” son mezquinos. Es preciso ofrendarles comida a las *capucas* para retribuir su valiosa contribución a la feracidad, pues ellas son el reverso de la mezquindad de los poderosos. Quizás podríamos leer que el *curanto*, con su prodigalidad, representa una suerte de ofrenda simbólica a la fertilidad de las piedras y a la comensalidad necesaria para la reproducción del orden social.

*El aroma del curanto anuncia la fiesta en
la que tierra y mar se mezclan.*

4. Dobles cocciones y estratigrafías. A modo de corolario

Los caminos del sur nos han abierto un nuevo derrotero para el reiterado tema de lo cocido y de las vinculaciones de la culinaria con el cosmos. En el primer caso, los tres platos seleccionados están en el polo de lo hervido y de lo caliente y suponen casi siempre un diálogo entre ellos y la papa. En el caso del *charquicán*, se trata de la espesura de un guiso que permite delinear sutilmente la presencia del charqui como vicario de un animal sacrificado; el estofado de San Juan contiene como argumento el sacrificio del cerdo, y lo mismo el curanto cuando lo lleva.

Todos remiten a lo cocinado en ollas, el *charquicán* y el estofado de San Juan en vasijas culturales y el curanto en recipientes naturales. El estofado y el curanto replican los ademanes viejos de la cocción por estratos separados, la opción culinaria que desea que las formas se mantengan, prefiriéndose los trozos grandes, las presas completas, sólo contaminadas entre sí por los jugos que constituyen la medida aceptada de la mezcla. En cambio, el *charquicán* está en el polo de lo desmenuzado y lo molido, lo que se trastoca e involucra mutuamente.

Leemos en el curanto y en el estofado de San Juan parentescos dados por la ordenada fórmula de las capas y su separación mediante vegetales. El estofado porta preferentemente carnes rojas y blancas, aunque puede admitir mariscos. De modo inverso, el curanto se caracteriza por alimentos eminentemente marinos y puede también asociarse con aves y cerdos. El lenguaje de los tres guisos pone a lo salado como dominante, aunque el estofado de San Juan a veces roza lo picante y lo dulce, con el empleo de guindas o ciruelas secas.



La olla fecunda hierve sobre un fogón siempre ardiendo.

El gozo del curanto convoca a las generaciones chilotas.



El carácter festivo del curanto y el estofado de San Juan nos acerca a los sentidos cósmicos de sus contextos, en la medida que en ellos se juegan aspectos simbólicos ligados a los mitos y a lo sagrado. Lo comunitario y colectivo se pone en escena para hablar por su medio de las creencias, las asociaciones, permutaciones y simetrías entre las formas de cocción, los modos de consumo y la memoria del mestizaje que se dibuja. Las ollas del sur, conteniendo el océano y la tierra, tejen redes de fuego en las que se apresan los astros y la materia imaginaria que sembraron los antiguos mapuches.

CURANTO

Ingredientes

10 hojas grandes de repollo

6 papas

1 kilo de almejas

1 kilo de choros

1/4 kilo de machas

300 grs. de longanizas

1 kilo de costillar de chanco

6 trutros de pollo

3 choclos partidos

Sal

1 cebolla partida

1 kilo de porotos verdes

3 cucharadas de aceite para freír

1 taza de vino blanco

papel de aluminio.

Preparación

Lave las hojas de repollo.

Lave las papas, no las pele.

Lave prolijamente las almejas, los choros, los piñes y las machas.

Parta las longanizas y el costillar en trozos, la cebolla en 6 pedazos.

Lave y despunte los porotos verdes.

Fría en aceite las presas de pollo, el costillar de chanco y las longanizas.

En una fuente grande que pueda ir al horno arme el curanto en la siguiente forma:

- 1. Coloque el papel aluminio sobre la fuente, ahuecándolo como par hacer un gran paquete.*
- 2. Forre las paredes del papel con las hojas de repollo, Mantenga la cavidad.*
- 3. Coloque dentro, primero los mariscos, las papas, alterne con los porotos verdes, lo choclos y las carnes, hasta terminar con todos los ingredientes (cuide que el papel aluminio sea grande, pues debe formar un paquete cerrarlo)*
- 4. Finalmente vierta el vino mezclado con sal, sobre toda la preparación y cubra con las hojas de repollo.*



NOTAS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1 Fishler, 1995.
- 2 Lévi -Strauss, 1968.
- 3 En adelante, el término *cuisine* será reemplazado por “formas de consumo o maneras de mesa”.

Autores como Mary Douglas (1995) plantean que la cultura, en tanto sistema de comunicación, hace posible comprender los hábitos alimenticios y sus estrechos nexos con la estructura y los cambios sociales. Otros enfoques, como el de Goody, (1995) proponen un análisis que incluye el estudio de los sistemas de producción, distribución, preparación, consumo y eliminación, dentro de un contexto histórico de préstamos y absorciones, al interior de diferencias sociales y étnicas. Otras tendencias recientes se ocupan de conocer las leyes invariantes del comportamiento alimenticio y los cambios operados en la modernidad. Así, el “comensal moderno” está sujeto a las mismas leyes del pensamiento clasificatorio: el principio de incorporación y la llamada “paradoja del omnívoro”, por la cual, aunque podemos comer de todo, seguimos restringidos por reglas culturales. En muchas sociedades se vive una “ansiedad alimentaria” a causa de las transformaciones sufridas por los sistemas culinarios como resultado de la industrialización de la producción de alimentos, que ha roto el lazo entre las personas y éstos. Aparece así la gastronomía, pues no sabemos lo que comemos y por tanto, quienes somos (Fischler, 1995). Hay quienes observan la situación actual de forma menos pesimista, planteando que los cambios de la modernidad han creado un “comensal plural” (Poulain, 2002).
- 4 Lévi -Strauss, Op.cit. p. 57.
- 5 Este guiso es también una simbiosis del “cocido” español con el *korrü* o caldo mapuche, identificado por el cronista Pineda y Bascuñan en el Cautiverio Feliz.
- 6 Pineda y Bascuñan, 1863.
- 7 Leiva, 1977.
- 8 Gabriela Mistral, 1979.
- 9 Pereira Salas, 1977.
- 10 En países como Venezuela el pan fue el signo de la resistencia y del rechazo mutuo entre españoles e indígenas. Al comienzo, los hispanos se vieron obligados a comer lo que llamaban “pan de palo”, hecho con *cazabe* o maíz. Posteriormente la sociedad criolla creó una jerarquía alimentaria en cuya cúspide estuvo el trigo, luego el maíz y la yuca. No obstante, el grueso de la población continuaba alimentándose con arepas de maíz o *cazabe*, y sólo en el siglo XVIII se consolidará la supremacía simbólica del trigo y la harina (cuando se encuentran las tierras aptas para su cultivo Lobera, 1997).
- 11 El *charqui* fue un modo precolombino de conservar la carne. Pereira Salas constata que en el siglo XVII había 11 tipos distintos de charqui.
- 12 Pereira Salas, 1977.
- 13 Hay testimonios que dan cuenta de la fuerza de esa memoria: muchos exiliados narran cómo reprodujeron un pastel de choclo o una cazuela recordando las partes que componían esos preparados, evocando los ademanes de la madre o la abuela.
- 14 Gabriela Mistral, “Segundo elogio de las piedras”, 1979, p. 87.
- 16 Etapa de la prehistoria de América que sucede al primer poblamiento del continente en que las sociedades experimentaron nuevas formas de vida en cuanto a sedentarismo, alimentación, domesticación de animales, nuevas tecnologías y ceremonialismo.
- 17 Es posible que haya existido desde muy antiguo el uso de los propios animales como “ollas” cociéndolos con piedras calientes en su interior.
- 18 Canals Frau, 1976.
- 19 Olivas, 2001.
- 20 Esta forma es bastante extendida. En la Patagonia se cocinaba el avestruz también introduciendo piedras calientes en su interior (Montecino, 2003).
- 21 Agradezco a Ana María Carrasco el contacto realizado para esta entrevista, así como a Verónica Vergara por su participación en la misma.
- 22 Condimento preparado que se compra en el mercado peruano.
- 23 Información obtenida personalmente de Osvaldo Cádiz y de un video filmado por él.
- 24 Del libro Sabores de Chile de la Asociación Chilena de Gastronomía que compila las recetas ganadoras del Concurso Nacional de Cocina Chilena del año 1991.
- 25 Algunos autores sostienen que la alimentación andina fue esencialmente vegetariana, logrando su equilibrio asociando cereales y leguminosas (maíz y porotos) así como la necesaria complementación de los hidratos de carbono aportados por la papa y otros tubérculos (Naranjo, 1997).
- 26 Murra, citado por Ossio, 1996.
- 27 Ossio, 1996.
- 28 Ludovico Bertonio, 1984.
- 29 Arnold y Yapita, 1996.
- 30 Weismantel, 1993.
- 31 Arnold y Yapita, Op.cit.
- 32 Lenz, 1910, detecta una gran cantidad de nombres de “razas de papas” en Chile sosteniendo que: “Esta enorme lista de razas de papa con nombres indígenas, aunque unos cuantos de ellos son de origen moderno, es la prueba más segura de un cultivo cuidadoso continuado desde muchos siglos. En el segundo tomo de esta obra espero poder demostrar claramente que los indios chilenos han sido hábiles agricultores mucho antes de la conquista de los incas, i que de ninguna manera deben sólo a esta invasión los primeros pasos en la civilización, como lo creen todavía casi todos los escritores chilenos”. Por cierto, no niega que los incas hayan llegado de manera autónoma e independiente al cultivo de la papa.
- 33 Se trata del descubrimiento de papa deshidratada en la Quebrada de Chilca, pero no se ha podido establecer si se trata de una especie cultivada o silvestre (Arnold y Yapita, 1996).
- 34 Arnold y Yapita, Op. Cit.
- 35 Palabra de probable ancestro antillano o taíno (Lenz 1910).
- 36 La complejidad taxonómica del ají ha llevado a considerar que se trata de una especie (*Capsicum frutescens*) con muchas variedades (Naranjo, 1997).
- 37 La importancia del ají en la alimentación precolombina es arcaica. Existen testimonios de su cultivo ya en el año 3000 a.C. (Ward, Clifton y Stacey, 1997) y su utilización en distintas formas en el mundo andino: el *uchu* (o picante) se combinó con el *charqui* desmenuzado, con las papas, en sopas, y de manera muy importante como salsa. En este último caso, el ají se molía en pequeños batanes y se mezclaba con agua, luego se depositaba en recipientes de calabaza o de cerámica. Había dos tipos de salsa, una de ají y sal y la otra confeccionada con pescados de río: “Los *chhichi* o *chich*” eran unos “pescadillos de río” que se

- encontraban entre las piedras y peñascos de algunos ríos y abundaban en las épocas en que aumentaba el caudal (de diciembre a abril). Los indios hacían con ellos unos panecitos o tablillas que secaban al sol o ahumaban para su conservación. Se les tenía mucha estima por sus propiedades afrodisíacas y diuréticas, además de su sabor a marisco. Los indios los comían crudos o con esta salsa de ají. Los españoles –y en especial los criollos- los tostaban y molían junto con la salsa de ají para cubrir los pescados y cualquier otra cosa, tanto en los días comunes como en los de cuaresma” (Holguín, citado por Olivas, 2001). Esta cita nos muestra cómo la tradición indígena será retomada por el mundo mestizo (criollo) y el uso del *uchu* o picante mantendrá continuidad con el pasado precolombino. Actualmente es posible encontrar una profusión de salsas de ají para untar las papas, los choclos, para combinar en chupes, en platos de fondo y en general en casi todas las comidas. En el universo nortino de la primera región, el uso del ají en los “picantes” distingue la culinaria local y la señala de modo especial. Así, el condimento ají en la calapurca pone en evidencia la importancia de éste y su larga duración en la estructura de los sabores de las sociedades imbricadas con lo andino.
- 38 Es interesante notar que tanto la sal como el ají son considerados protectores o “contras” para la acción de los brujos o para descubrirlos.
- 39 Pero, lo más evidente del uso simultáneo de ambos fue su utilización como un estímulo para beber chicha: “...era sólo untarse la boca con ají y sal para beber mas ya van dexando eso y toman un bocado o breve comida para beber” (Holguín, citado por Ossio, 1997). Tal vez esta combinación de sal y ají para beber, también esté relacionada con las oposiciones complementarias frío/cálido que deben preservarse para equilibrar la dieta, desde el imaginario andino como de otras sociedades, en la medida que tanto la sal como el ají son considerados alimentos cálidos, que pueden ser “apagados” por uno frío como es la chicha (Olivas, 1998).
- 40 Jiménez, 1947.
- 41 Lenz, 1910.
- 42 Una ariqueña a quien entrevistamos nos decía “sólo los paitocos comen carne de llamo, a veces les decimos a ellos mismos, llamo”.
- 44 Se trata de las *chullpas*. También son importantes las apachetas, un conjunto de piedras que constituye un espacio sagrado al cual hay que retribuir en rezos u ofrendas. En general, las piedras sagradas (*wak’a kala*), están imbuidas del poder de las *huacas* o espíritus protectores. Otras, con la cintura angostada, formada por el *illapa* o rayo son consideradas igualmente sacras (van den Berg, 1985).

- 45 Girault, s/f.
- 46 Es común que los descendientes de las primeras familias que poblaron la ciudad, se autodesignen como “ariqueños-ariqueños” o “antiguos ariqueños”. Esto supone haber tenido algún pariente peruano o que decidió quedarse en Tacna después del plebiscito de 1924.
- 47 Vega, 1996.
- 48 Vega, Op.cit.
- 49 Eloisa Leyton, 2003.
- 50 Esta idea ha sido desarrollada por Pinedo, 2000, p. 320: “Toda concepción identitaria propone una mirada épica y otra antiépica. En nuestro caso, la primera se basa en que existe una identidad nacional y el Valle Central es la raíz de esa identidad y donde mejor se expresa. Aquí está el origen: las tradiciones, las leyendas, los personajes y muchos elementos emblemáticos que han terminado por extenderse al resto del país... Esta visión da origen a una antiépica: nuestra identidad, la del Valle Central, aplasta a otras regiones... Tienen razón, hemos impuesto nuestra identidad, con la misma fuerza con que el Estado se expandía en la construcción de un territorio nacional común”.
- 51 Falabella, 2003, p. 299.
- 52 Falabella, Op.cit., loc.cit.
- 55 Falabella y Planella, 1979.
- 56 Lenz, 1910, p. 460.
- 57 Junto con la humita, el pastel de choclo, las empanadas y los porotos, sobre todo los llamados “granados” en el verano y los con “riendas”, es decir con tallarines, en invierno.
- 58 En relación a la “olla podrida” Lévi-Strauss, 1968, p. 43, acota: “En cuanto a lo hervido, su afinidad con lo podrido se halla atestiguada en numerosas lenguas por locuciones tales como pot-pourri, olla podrida, que designan diferentes clases de carnes aderezadas y cocidas con legumbres; en alemán, zu Brei zerkochtes Fleisch, “una carne podrida de tanto cocerse”. Las lenguas americanas también ponen de manifiesto esta afinidad...”.
- 59 Marín, 1997, sostiene que las cazuelas se originan en estas sopas mapuches, a las cuales los españoles habrían agregado las carnes de los animales que “importaron”, así como el arroz, la cebolla, el ajo, etc.
- 60 Esto se relaciona también con un movimiento de *revival* cultural por parte de organizaciones étnicas, donde lo culinario aparece como uno de los signos palpables de las identidades indígenas, junto a la artesanía y a prácticas religiosas.

- 61 Marín, 1997, pp. 22-23.
- 62 Lévi-Strauss, 1968.
- 63 Marín, 1997.
- 64 Marín, Op.cit.
- 65 Olivas, 2001, pp. 160-161.
- 66 Maíz es vocablo de las antillas. En mapuche se conoce como *wa* y en quechua, *sara*. En nahua, lengua mexicana, es *alote* o *elote*.
- 67 Tagle y Planella, 2002, p. 43, dicen respecto a la quinoa: “En la época colonial el uso de este cultígeno fue casi exclusivo de las sociedades nativas pues se consideraba como “alimento de indios” y por tanto se relacionaba a un status social bajo”.
- 68 Citado por Tagle y Planella, 2002, pp. 22-23.
- 69 Pineda y Bascañán, “Cautiverio Feliz”, p.288, relata: “Primeramente, cuatro botijas de chicha regalada, las dos de frutilla pasa, que es de las mejores que se beben, y el jénero que más dura sin acedarse y que no es común como las demás, por no haber en todas partes de este licor suave; las otras dos de manzanas, que como no esté pasada de punto, es cordial y de lindo gusto. Lo segundo que me pusieron delante fueron dos zurroneos de frutilla seca y bien pasada y otros dos de harina tostada de maíz, revuelta con quinoa y made, con unos bollos en medio de porotos, linaza tostada y otras legumbres gustosas de que ellos usan por regalo, dos docenas de rosquetes de huevos y otras dos de panes de maíz que llaman *umintas* y nosotros tamales; dos docenas de gallinas y capones y una botija de miel de abejas, clara y de extremado gusto”.
- 70 Gómez de Vidaurre, s. XVIII citado por Hanisch, 1976, pp. 101-102.
- 71 Lenz, 1910, p.703, la describe como “preparación culinaria semejante a la humita hecha generalmente de maíz seco que se remoja...en cuanto a los condimentos, la preparación varía como la de la humita...”
- 72 Marín, 1994, p.138.
- 73 El mito del imbunche se refiere a un niño raptado por brujos al que se le cosían los orificios y se deformaba con propósito de servir los fines malignos de los captores.
- 74 Entrevista realizada a Carmen Gloria Larraín, Talca, 2003, con participación de Verónica Vergara y Victoria Castro.
- 75 Plath, 1962.
- 76 Marín, 1997.
- 77 La combinación de ensaladas frías con alimentos

- calientes forma parte de la estructura del consumo de comida chilena, ya sea dentro de un mismo plato, o bien en las secuencias de las comidas, como ocurre con la entrada fría, la comida caliente, el postre frío y a menudo la bebida caliente al finalizar.
- 78 Olivas, 1998.
- 79 Lenz, 1910, p. 263.
- 80 La imagen de estas matanzas ha quedado en el término charquear que se utiliza en casi toda América del Sur para describir una muerte sangrienta, sobre todo a la acción de herir repetidamente con arma blanca (Coluccio, 1999) o el de “hacer charqui” para referirse a una acción violenta verbal o física sobre otra persona.
- 81 Pereira Salas, 1977, p. 36.
- 82 Torres, 2001.
- 83 Hipólito Ruiz citado por Jaramillo-Arango, 1952, p. 228.
- 84 Plath, 1973.
- 85 Pereira Salas, 1977, pp. 56, 60.
- 86 Trola es un “pedazo de corteza de árboles sobre todo cuando está colgando medio desprendido... cáscara y astilla de quillai...tira longitudinal de cuero animal... guías de las algas del mar como las del cochayuyo... Viene del mapuche thrrolol o cuero”(Lenz, 1910, p. 744).
- 87 Eyzaguirre, 1987, p. 25.
- 88 Este recetario, recopilado por Rafael Egaña, tuvo una fuerte influencia en el mundo ilustrado de fines del XIX y mediados del XX. (Espinosa, 1988).
- 89 Marín, 1997, p. 46.
- 90 Morvan, 1938, pp. 170-171.
- 91 Juana Manuela Gorriti, receta dada a ella por Amelia López de Soruco, 1999, p. 194.
- 92 Esta receta es repetida en 1914 en el Manual del Cocinero Práctico y en 1925 en el de Lucía Larraín, agregando este último que debe servirse con naranjas agrias.
- 93 Delgado, 1997, p. 103.
- 94 Cruz, 1995.
- 96 Augusta, 1991.
- 97 Coña, 1984, p. 83.
- 98 Montecino, 1999, pp. 68-69.
- 99 Montecino, 2003.
- 100 Marín, 1997, p. 171.
- 101 Montaldo, 1960, p. 84.
- 102 Aguilera, 2003.
- 103 Muñoz, 2003.
- 104 Marín, 1997.
- 105 Rodrigo Valenzuela señala: “Revisando la mitología sudamericana, no cabe duda que el origen y la gestación de determinados vegetales se ven estrechamente ligados con los difuntos. Los araucanos, sin ir más lejos, han identificado a una papa silvestre con el nombre de *alhue poñi*, voz en la cual el concepto *alhue* significaría “...el diablo, difunto, muerto o cosa de la otra vida” (Lenz, 1910, p. 561). Según Lenz, probablemente se trataría de “ciertas papas negras” pues de acuerdo a una creencia los muertos irían “...a un país distante donde comían papas negras” (ibidem, 1981, p. 91).
- 107 Rivas y Ocampo, 2004, pp. 3-4.
- 108 Cárdenas, 1996.
- 109 Hay otra modalidad de hacer el curanto, denominada *Pulmay* o Curanto en Olla, que se cocina generalmente en las casas cuando llueve y en algunas cocinerías del sur. Se utiliza una gran olla en la cual se van depositando los mariscos, carnes y pescados por capas separadas por hojas de coles, se le incorpora abundante vino blanco y aparte se cuecen papas, *milcaos* y *chapaleles*.
- 110 Marín, 1997, pp. 83, 384.
- 111 Cárdenas, 1996.
- 112 Montecino, 2003.
- 113 En el mundo andino, sobre todo entre los aymaras de la zona boliviana, las papas están asociadas simbólicamente a las piedras, en la medida que se piensa que estos tubérculos se originaron cuando el cóndor puso sus huevos en la tierra y se transformaron en piedras las cuales posteriormente mutaron en papas (Arnold y Yapita, 1996).
- 114 Cañas, 1911, pp. 243, 263.
- BIBLIOGRAFIA:**
- ARNOLD, Denise & YAPITA, Juan de Dios, 1996. Madre melliza y sus crías. Ispall mama wawampi. Antología de la papa. Hisbol, Bolivia.
- AUGUSTA, Fray Felix José de, 1991. Diccionario araucano-español y español-araucano. Editorial Kushe, 2ª Edición, Temuco, Chile.
- AGUILERA, Isabel, 2004. La culinaria en Pitrufquén, borrador de tesis de licenciatura en Sociología. (M.S.), Universidad de Chile.
- BERTONIO, Ludovico, 1984. Diccionario de la lengua aymara. Ediciones Ceres, Bolivia.
- BRUNET, Marta, 1931. Tratado de arte culinario. Editorial Nascimento, Santiago.
- CANALS FRAU, Salvador, 1976. Prehistoria de América, Buenos Aires, Argentina.
- CAÑAS, Alejandro, 1911. Estudio de la lengua veliche. Imprenta Barcelona, Santiago de Chile.
- CÁRDENAS, Renato, 1996. Diccionario de la lengua y la cultura chilota. s/e, Santiago de Chile.
- COLUCCIO, Felix, 1999. Diccionario folklórico argentino. Editorial Plus Ultra, Buenos Aires, Argentina.
- COMIDAS TÍPICAS DEL PERÚ, s/f. Editora Lima, S.A, Lima, Perú.
- COMUNIDAD MAPUCHE AYELÉN, s/f, Mapuche ñi gjael. Comida mapuche. Mapuche food. Sercotec, Cidere Bío Bío, Cañete.
- COÑA, Pascual, 1984. Testimonio de un cacique mapuche. Editorial Pehuén, Santiago de Chile.
- CRUZ, Isabel, 1995. La fiesta. Metamorfosis de lo cotidiano. Ediciones de la Universidad Católica, Santiago de Chile.
- DE ROKHA, Pablo, 1969. Epopeya de las comidas y bebidas de Chile. En *Mis grandes poemas*, Antología. Editorial Nascimento, Santiago de Chile.
- DELGADO, Carlos, 1997. Diccionario Gastronómico, Editorial Alianza, Madrid, España.
- DOUGLAS, Mary, 1995. Las estructuras de lo culinario. En *Contreras, Jesús. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Universidad de Barcelona. Barcelona, España.
- EL COCINERO CHILENO, 1867 y 1871. Diversidad de guisos i postres cuya confección esta al alcance de todos, Imprenta de la República, Santiago de Chile.
- EYZAGUIRRE, Hernán, 1987. Sabor y saber de la cocina chilena, Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile.
- FALABELLA, Fernanda, 2003. Las identidades en el mundo prehispano de Chile Central. En *Revisitando Chile. Identidades, mitos e historias (Sonia Montecino, comp.)*, Cuadernos Bicentenario, Presidencia de la República, Santiago de Chile.
- FISCHLER, Claude, 1995. El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona, España.
- GOODY, Jack, 1995. El impacto del sistema mundial. En: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona, España.

- GORRITI, Juana Manuela, 1890. *Cocina ecléctica*. Aguilar, Buenos Aires.
- GUIRAULT, Louis, 1988. *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú (registro sonoro)*, Instituto Francés de Estudios Andinos, Lima, Perú.
- HANISCH, Walter, 1976. *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Ediciones Nihil Mihi, Santiago de Chile.
- JARAMILLO-ARANGO, Jaime, 1952. *Relación histórica del viaje que hizo a los reynos del Perú y Chile el botánico D. Hipólito Ruiz en el año de 1777 hasta 1788 en cuya época regresó a Madrid*. Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Madrid, España.
- JIMÉNEZ, P., 1947. *Interpretación de símbolos en la comida de Los Andes*, s/e, Lima, Perú.
- LA TÍA PEPA, 1882. *Manual de cocina*. Imprenta Cervantes, Santiago de Chile.
- LARRAÍN, Lucía, 1925. *Manual de cocina. Colección de recetas variadas y económicas*. Sociedad Imprenta Litográfica Universo, Santiago de Chile.
- LAWE, 1911. *La Negrita Doddy. Nuevo libro de cocina*. Edición única en Chile, Sociedad Imprenta y Litografía Universo, Santiago de Chile.
- LENZ, Rodolfo, 1910. *Diccionario etimológico*. Edición Mario Ferreccio. Seminario Filológico Hispano, Universidad de Chile.
- LEIVA, Arturo, 1977. *“Rechazo y absorción de elementos de la cultura española por los araucanos en el primer siglo de la conquista (1541-1655)”*. (MS), Universidad de Chile, Santiago.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, 1968. *“El triángulo culinario”*. En *Lévi-Strauss: Estructuralismo y Dialéctica*. Editorial Paidós, Buenos Aires, Argentina.
- LOBERA, José Rafael, 1997. *“Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y gentes”*. En *Conquista y Comida. Consecuencias del Encuentro entre dos Mundos, Janet Long (Coord)*. Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- MANUAL DEL COCINERO PRÁCTICO, 1914. *Colección de recetas de guisos de las cocinas francesa, alemana, española, italiana y chilena, arreglada para el uso de las dueñas de casa del país*. Sociedad Imprenta y Litografía Universo, Valparaíso.
- MISTRAL, Gabriela, 1979. *Elogio de las cosas de la tierra*, Andrés Bello, Santiago de Chile.
- 1967. *Homenaje a Gabriela Mistral*, Revista Orfeo, Santiago de Chile.
- 1981. *Poema de Chile*, Editorial Planeta, Santiago de Chile, 1981.
- MARÍN, Roberto, 1997. *Chilenos cocinando a la chilena, s/e*, Santiago, 1997.
- “MODISMOS CHILENOS O CHILENISMOS”. En www.tswysen.cl/modismosabcch.htm
- MONTALDO, C., 1960. *Del diablo y otros personajes. Crónica folklórica de la cuenca del Itata*. Universidad de Concepción.
- MONTECINO, Sonia, 1984. *Quinchamalí, reino de mujeres*. Ediciones Cem, Santiago de Chile.
- 1999. *Sueño con menguante. Biografía de una machi*. Editorial Sudamericana, Santiago de Chile.
- 2003. *La calapurca y el curanto*. En *Revista Atenea, N°487, primer semestre, 2003*. Universidad de Concepción, Chile.
- 2003. *La Copa Martínez*. En *Revista Rocinante, Santiago de Chile*.
- 2004. *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos*. Editorial Sudamericana, Santiago de Chile.
- MORVAN, H., 1983. *Manual de cocina*. Editorial Zig-Zag, Santiago de Chile.
- MUÑOZ, M; BARRERA, E & MEZA, I. 1980. *El uso medicinal y alimenticio de plantas nativas y naturalizadas en Chile*. M.N.H.N, Publicación ocasional, Santiago de Chile.
- NARANJO, M., 1997. *Las plantas del mundo andino. En Conquista y Comida. Consecuencias del Encuentro entre dos MUNDOS, Janet Long (Coord) Universidad Nacional Autónoma de México, México*.
- OLIVAS, Rosario, 1996. (ed) *Cocina e identidad en Perú*. Ediciones Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú.
- 2001. *La alimentación en el antiguo Perú*, Ediciones Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.
- 1998. *La cocina en el Virreinato del Perú*. Ediciones Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.
- OSSIO, M., 1996. *Simbolismo de algunas comidas andinas*. En *Cocina e Identidad en Perú (Rosario Olivas, ed.)*. Ediciones Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú.
- PEREIRA SALAS, Eugenio, 1977. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Editorial Universitaria, Santiago de Chile.
- PINEDA Y BASCUÑÁN, Francisco de, 1863. *Cautiverio feliz y razón de las guerras dilatadas de Chile*. En *Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional, Tomo III*, Santiago de Chile.
- PINEDO, Javier, 2003. *Chile, un país de rincones: La región del Maule*. En *Revisitando Chile. Identidades, mitos e historias (Sonia Montecino, comp)*. Cuadernos Bicentenario, Presidencia de las República, Santiago de Chile.
- PLANELLA, María Teresa & FALABELLA, Fernanda, 1979. *Arqueología del curso superior del río Maipo*. Tesis de licenciatura en arqueología, Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- PLATH, Oreste, 1962. *Geografía gastronómica de Chile*. En *Revista En Viaje, N°343, Mayo*.
- POULAIN, Jean Pierre, 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Presses Universitaires de France, Paris.
- RECETAS DE COMIDA MAPUCHE, 2002. En *Programa salud y pueblos indígenas, Kellogg Foundation, Valdivia, Chile*.
- RIVAS, P. & OCAMPO C., 2004. *El curanto (MS en prensa)*. (Proyecto Fondecyt 1020616). En *Chile País Oceánico*. Ocho Libros Editores, Santiago de Chile.
- SABORES DE CHILE, 1991. *Recetas ganadoras del Concurso Nacional de Cocina Chilena*, Asociación Chilena de Gastronomía, Santiago.
- TAGLE, Blanca & PLANELLA, M.Teresa, 2002. *La quinoa en la zona central de Chile, supervivencia de una tradición prehispánica*. Editorial Iku, Santiago de Chile.
- TORRES, J., 2001. *El Valdiviano*. Ediciones Dirección de Bibliotecas Archivos y Museos, Santiago de Chile.
- VAN DEN BERG, H, 1995. *Diccionario religioso aymara*. Iquitos, Perú.
- VALENZUELA, Rodrigo, 1981. *El sistema culinario entre los pehuenches de Alto Bío Bío*. Tesis para optar al grado de licenciatura en antropología, Universidad de Chile, Santiago.
- VEGA, J., 1998. *Influencias árabes en la cocina peruana*. En *Cocina e Identidad en Perú, Rosario Olivas (Ed.)*. Ediciones Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú.
- CLIFTON, Claire, STACEY, Jenny & WARD, Susie. *The gourmet atlas discover the origins and uses of the world's favourite foods*. Apple Press, Londres, 1997.
- WEISMANTTEL, Mary, 1993. *Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Ediciones Abya-Yala, Quito, Ecuador.

ENTREVISTAS

- Eloisa Leyton, Arica.
Luis Gavilán, Iquique.

AGRADECIMIENTOS

Deseo expresar mi gratitud a Carlos Aldunate por su sensibilidad y su acogida a mis reflexiones culinarias, así como a su labor de editor. Del mismo modo, al Santander Santiago. A Andrés Urrutia y Flor María Avilés de Virtual debo el enriquecedor diálogo estético de este libro. Héctor González, Ana María Carrasco, Calogero Santoro, Luis Gavilán y Chimán en el norte, conocedores de la culinaria de su región, han sido colaboradores y entusiastas maestros. Como siempre, estoy en deuda con ellos.

A Victoria Castro, Jorge Arrate y Susana Herrera agradezco su contribución bibliográfica y su constante estímulo. Asimismo a Eugenio Aspillaga, Pilar Rivas y Carlos Ocampo por su oportuna información sobre el mundo sureño. A Rolf, Cristián, Margarita, Arturo, Verónica, Roberto, a amigos, amigas y parientes, agradezco su disposición para probar las recetas que recojo en mis andanzas.

Por último, al Proyecto Fondecyt N° 1030567 que comparto con María Elena Acuña, debo la maravillosa posibilidad de investigar las cocinas chilenas y los materiales que han hecho posible escribir este texto.

Sonia Montecino Aguirre

Autora: Sonia Montecino Aguirre,
Antropóloga y Escritora. Profesora de Antropología de la Universidad de Chile y
directora del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género de la Facultad de
Ciencias Sociales de la misma universidad.
soniam@uchile.cl

Esta publicación está patrocinada por la
Ley de Donaciones Culturales.

Edición
Carlos Aldunate del Solar

Fotografías
Nicolás Piwonka Zañartu
Centro Cocina Revista Paula

Agradecimientos
Paula Minte Salah
Pablo Johnson Bauerle

Dirección de Arte y Diagramación
Flor María Avilés Romero

Arte, Diseño y Producción
Virtual Publicidad

Impresión
Morgan Impresores

ISBN 956-243-047-2

Santiago de Chile, Octubre de 2004.