



UNIVERSIDAD DE CHILE  
INSTITUTO DE LA COMUNICACIÓN E IMAGEN  
ESCUELA DE PERIODISMO

**IDENTIDAD GASTRONÓMICA CHILENA:  
¿CÓMO SE CONSTRUYE EL PATRIMONIO CULINARIO NACIONAL?**

MARÍA VALENTINA RUIZ SILVA

MEMORIA PARA OPTAR AL TÍTULO DE PERIODISTA

PROFESOR GUÍA:  
XIMENA PÓO FIGUEROA

SANTIAGO DE CHILE

2015

## **AGRADECIMIENTOS**

A mis padres, Gonzalo, Soledad, Cecilia y Pedro, por su apoyo y amor durante estos años de formación universitaria. Por su confianza, empuje y dedicación y sobre todo por siempre transmitirme que era buena para esto.

A Pablo, mi marido y compañero, por ser mi soporte, mi guía y mi editor. Por entregarme serenidad y energía para cumplir con esta etapa y siempre estar ahí.

## ÍNDICE

<b>PRÓLOGO.....</b>	<b>4</b>
<b>CAPÍTULO I: IDENTIDAD GASTRONÓMICA CHILENA Y PATRIMONIO CULTURAL.....</b>	<b>6</b>
¿EXISTE UNA IDENTIDAD GASTRONÓMICA? .....	6
EL VECINO SIEMPRE TIENE EL PASTO MÁS VERDE .....	12
EL GUISO DE LAS COCINAS CHILENAS.....	16
LA PÉRDIDA DE LA COCINA CASERA .....	23
<b>CAPÍTULO II: LA REIVINDICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA NACIONAL</b>	<b>28</b>
LA NUEVA COCINA CHILENA.....	28
COCINA ENDÉMICA .....	31
¿LA NUEVA O LA COCINA CHILENA?.....	33
<b>CAPÍTULO III: RESTAURANTES Y LA MUESTRA DE GASTRONOMÍA NACIONAL .....</b>	<b>37</b>
PEUMAYÉN Y RESTAURANTES DE GASTRONOMÍA CHILENA.....	37
COCINA DE HOTELES .....	42
LA COCINA DE PICADAS Y MERCADOS .....	47
COCINA 100 K.....	52
RELACIÓN CON LOS PRODUCTORES.....	56
<b>CAPÍTULO IV: LOS CHEFS DE LA COCINA CHILENA.....</b>	<b>58</b>
ALGUNOS NOMBRES .....	58
LES TOQUES BLANCHES.....	68
LAS NUEVAS GENERACIONES .....	69
<b>CAPÍTULO V: LOS SABORES DE CHILE Y LA COCINA CHILENA .....</b>	<b>72</b>
ESPECIAS Y ALIÑOS .....	72
LA MESA CHILENA .....	74
<b>EPÍLOGO .....</b>	<b>87</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>89</b>

## PRÓLOGO

¿Existe una identidad gastronómica chilena? Fue la pregunta que dio inicio a esta memoria. El reconocimiento de una identidad culinaria parece ser, a los ojos de expertos y críticos nacionales, una problemática que ha tomado fuerza en el ideario cultural de nuestro país.

En los últimos años, la gastronomía y particularmente la gastronomía chilena se han tomado con fuerza la escena mediática. El éxito de programas como Master Chef, de Canal 13, dio pie para que en los medios de comunicación se converse constantemente de cocina e identidad. Matinales, noticieros, periódicos y radios han incorporado platos, encuentros y conversaciones en sus pautas, en torno a sabores y preparaciones de un Chile popular y rico en productos y sabores.

Sin embargo, este escenario también ha fomentado el establecimiento de una problemática en torno a lo que los chilenos reconocemos como propio y cómo se construye una identidad culinaria capaz de presentarse ante el mismo Chile y el mundo.

Personalmente la cocina me ha interesado desde muy niña. Tuve la suerte de criarme en una casa donde la buena mesa se disfrutaba día a día. Una buena mesa que más allá de lo novedoso y sofisticado, poseía sus raíces en la sazón y en los sabores que hasta hoy me transportan a momentos y recuerdos únicos.

Aprendí a cocinar diferentes preparaciones y platillos durante mi adolescencia. Fue en este período cuando tuve la oportunidad de experimentar y perfeccionar técnicas

y sabores y, por sobre todo, hacerme una amante de la cocina y en especial de la cocina chilena.

La comida tiene una capacidad de reunión fascinante. Fiestas y celebraciones rodean preparaciones que desde lo más simple hasta lo más complejo buscan expresar emociones y cariño a nuestros cercanos, pero que también hablan de una historia personal y familiar, propia y colectiva, que se reúne en torno a una mesa.

Esta memoria se basó principalmente en la entrevista a expertos ligados al mundo de la cocina desde sus diferentes aproximaciones, chefs, críticos gastronómicos y otros estudiosos, con el fin de responder la pregunta planteada inicialmente.

Fue en la búsqueda de esta respuesta donde me encontré con una riqueza cultural y social en torno al patrimonio alimentario de nuestro país. Un patrimonio forjado por la abundancia de productos con la que goza nuestro territorio, la influencia de nuestras etnias y grupos originarios y la historia de un país producto de un proceso colonial diverso.

Recién iniciada la acción de recopilar antecedentes, comprendí que la tarea estaba más allá de intentar encontrar una definición, e iba a la par con reconocer aquello que conforma esta identidad y cómo ésta se expresa hoy en un Chile más moderno y en constante movimiento.

## **CAPÍTULO I: IDENTIDAD GASTRONÓMICA CHILENA Y PATRIMONIO CULTURAL**

### **¿EXISTE UNA IDENTIDAD GASTRONÓMICA?**

La existencia de una gastronomía chilena identitaria es un cuestionamiento que ha tomado fuerza los últimos años en la escena culinaria nacional. Diversas son las miradas que poseen antropólogos, cocineros y críticos gastronómicos al respecto, pero parece ser que en el deseo de la reivindicación de la cocina nacional y su exposición en mesas de mantel largo, se termina por confirmar la existencia efectiva de una identidad particular. Las bases se cimientan en nuevos cocineros que han trabajado en torno a un proceso de revitalización de sabores y costumbres que dan cuenta de un legado de los pueblos originarios, la colonia y la modernidad.

Eugenio Pereira Salas, en *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, define la gastronomía nacional como “el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden”. Una primera influencia proveniente del mundo indígena, en relación a sus productos y técnicas de cocción; una segunda, ligada al fuerte mestizaje producto de la conquista española y la incorporación de sus costumbres. Por último, la influencia extranjera, marcada fuertemente por la cocina francesa que influyó durante muchos años el desarrollo de la gastronomía en el país.

Como resultado de estos tres aportes, Pereira Salas señala que se construyó lo que conocemos como “cocina criolla”, una cocina en que abundan los guisos, las carnes, los cereales, la papa y el maíz y preparaciones altamente proteicas y nutritivas.

A la vez, indica que a fines de la época de la colonia ya era posible identificar una gastronomía propiamente chilena, definida por la riqueza de sus productos y frutos de la tierra y el mar y por el mestizaje, con costumbres y preparaciones del reino español.

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

Es en este proceso de mestizaje cultural y gastronómico donde podemos entender, según explica el chef David Barraza en su libro *La Sazón y el Gusto*, nuestra preferencia por consumir determinados productos y preparaciones, ya que según afirma, previo a la conquista española nuestro país ya poseía una vasta tradición basada en productos e ingredientes que en su “encuentro con otras adopciones del reino español”, dieron paso a muchos de los platos que hoy consumimos.

Este encuentro de tradiciones culinarias fue dando paso a la gastronomía que hoy identificamos como propia, una cocina en la que confluyen las diferentes etnias originarias que cruzan el país. Es así como en nuestro largo y extenso territorio perviven platos provenientes del mundo Aymara, Rapa Nui y Mapuche, entre otros.

Entonces, al observar este devenir histórico y la mezcla de tradiciones forjadas en nuestro territorio, aparentemente comienza a tomar forma la construcción de una identidad gastronómica chilena.

Al mismo tiempo, toda construcción está supeditada a cambios, por lo que resulta importante comprender que la identidad culinaria chilena está en permanente edificación, en la medida que está fundamentada en lo que nosotros mismos reconocemos como nuestro en cada momento de la historia y en un determinado lugar. La constitución de una identidad gastronómica es justamente el reconocimiento que de ella se hace.

Según explica Sonia Montecino en *La Olla delectosa*, “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”.

Entonces ¿existe una identidad gastronómica chilena? Las opiniones apuntan a que sí y que esta identidad está enriquecida por productos y técnicas de cocción provenientes de los más diversos rincones del territorio, por sazón y por especies que otorgan a la cocina chilena un sabor único e identificable.

Virginia De María, chef reconocida de la escena gastronómica nacional tras su participación en diversos programas de televisión y radio, es categórica en responder esta pregunta. “Siempre ha existido una identidad gastronómica chilena. Creo que negarla sería como negar nuestra propia cultura, porque finalmente la identidad gastronómica de cada país es el reflejo de su cultura”.

Tomás Olivera es uno de los chefs que ha impulsado fervientemente la gastronomía chilena. Junto a otros pares de su generación ha liderado la tendencia de reivindicar la cocina criolla y expresarla con orgullo hacia Chile y el mundo. Para él no hay dudas de que existe esa identidad, y de que nuestro país es un “guiso” de sabores y texturas diferentes.

“Nosotros como sociedad tenemos una identidad y por lo tanto también tenemos una identidad gastronómica. Tenemos, por ejemplo, una gran despensa, con grandes productos del mar (...) La identidad está, pero el gran problema es que nosotros creamos en esa identidad (...) Somos un guiso, que lleva un sofrito y muchas cosas más y depende de dónde estés tendrá uno u otro producto”, sostiene.

Lo que este joven chef destaca es que pieza clave para poseer una identidad reconocida como propia es precisamente querer tenerla y valorarla. El cocinero expone que actualmente existe un desconocimiento de “lo que somos”, que ha recaído en una desvalorización de la cocina chilena. Frente a esto identifica varios actores que están involucrados, pero por sobre todo una falta de consenso de qué es lo que quieren transmitir.

Olivera reconoce una carencia en la delimitación de un norte definido entre chefs, cocineros, antropólogos y la prensa, para comenzar a transmitir qué es “lo que somos”, qué tenemos para definir nuestra identidad gastronómica y cómo debemos valorarla.

Por ejemplo, describe, “en el colegio a los niños les enseñan a hacer cupcakes (...) Tengo la esperanza de que en unos años más, de lo que se hable, sea de cocina chilena, de nuestras tradiciones y sabores. Por ahí estamos fallando y eso merma el camino para definir esta identidad”.

David Barraza tiene una vasta trayectoria en la gastronomía nacional. Actualmente es director de Hotelería y Turismo en el Instituto Profesional Duoc UC, donde intenta traspasar este amor por lo propio a las nuevas generaciones de cocineros.

Comparte esta visión y admite que el cuestionamiento por la identidad chilena está afectado por la poca valoración que los mismos chilenos realizan de lo propio. Considera que en la medida que se ha dificultado la tarea de definir una identidad cultural, se han desconocido riquezas gastronómicas al interior de las etnias y de la propia cultura popular.

Para este chef el desafío también está en definir las características de nuestra cocina que consideramos propias y reconocer los atributos que posee la gastronomía, como, por ejemplo, la gran diversidad de productos y la riqueza de la agricultura y el mar.

Barraza argumenta que parte de esta falta de valoración a lo propio tiene que ver

con que por años se ha catalogado a la gastronomía chilena como una que no trasciende de lo cotidiano, como sencilla y popular e insuficientemente desarrollada para ser presentada como una cocina amplia.

“Hay preparaciones que son valoradas por el resto, pero nosotros no lo sentimos así porque son parte del día a día. A mí me ha tocado compartir con chefs de todo el mundo y realmente cuando tú le das un charquicán, alucinan y nosotros lo hemos ido perdiendo, no lo pusimos en valor en algún momento”, enfatiza.

Virginia De María, también comparte esta perspectiva y agrega. “Si le preguntas al chef más importante de Chile o del mundo, cuál es su plato favorito, te va a decir que es lo que le cocinaba su mamá. Lo que debemos hacer es reconocer que la comida con la que fuimos criados es la comida de la que tenemos que estar orgullosos”.

Carlos Reyes, periodista, crítico gastronómico de la revista especializada en vinos y gastronomía La CAV, también concluye que lo más relevante a la hora de definir una identidad culinaria es encontrarnos con lo que nos define y lo que podemos explotar. “El gran error de lo popular es decir que Chile no tiene cocina porque es muy limitada, lo que pasa es que no sabemos. Debemos definir qué es lo que podemos dar y qué es lo que podemos hacer, saber lo que tenemos y qué es lo que podemos mostrar”, destaca.

Reyes y Barraza comparten que el centralismo suscitado desde la capital hacia el resto del país también tiene que ver con esta falta de reconocimiento de identidad en la gastronomía chilena. Para ambos, al pensar en la construcción de un ideario culinario

sólo desde Santiago se agotan las posibilidades y se deja de lado un montón de riqueza gastronómica que entregan las regiones.

Para el crítico gastronómico, “el centralismo también ha dificultado la tarea de reconocer nuestra identidad gastronómica. Es también un problema social. No hay un desarrollo regional y la visión de Santiago lo distorsiona todo”, critica.

David Barraza comparte este pensamiento, y añade de manera ejemplificadora que en el ideario de la principal urbe de Chile existen preparaciones muy reducidas. “En Santiago, cuando hablamos de cocina chilena, hablamos de la humita, el pastel de choclo, de los porotos granados, la cazuela y nos empezamos a cerrar”.

Este desconocimiento es lo que aparentemente impide forjar un patrimonio identitario gastronómico, pues según señala la historiadora Carolina Sciolla, es en este encuentro con lo que somos donde está el ADN de la identidad. “Cuando se produce ese reconocimiento de lo que comemos y de dónde procede, nos encontramos con esa identidad culinaria. Cuando sabemos por qué. Y también ahí es donde necesariamente la relación entre gastronomía y cultura se afianza”.

## **EL VECINO SIEMPRE TIENE EL PASTO MÁS VERDE**

Uno de los tópicos más frecuentes que aparecen la hora de hablar de identidad gastronómica chilena es su comparación con el desarrollo culinario de otros países de Latinoamérica, en especial de Perú.

Y es que la comida peruana ha ganado terreno con fuerza hace varios años en nuestro país y con sus sabores y texturas ha cautivado los paladares de los comensales chilenos y de la crítica especializada. Esta riqueza en la gastronomía de nuestro país vecino, muchas veces hace parecer que la oferta culinaria de Chile está muy por debajo de esa expectativa.

Para David Barraza ésta es una comparación tediosa que se genera incluso en el círculo de chefs y profesionales de la cocina y que lo único que provoca es ir en desmedro de nuestra gastronomía nacional.

Enfatiza en esta ausencia de reconocimiento de lo propio y en lo proclive que es la cultura chilena para mirar y admirar las tendencias de otras regiones. Los restaurantes peruanos se han tomado las calles de Chile y el problema, identifica el chef, es que el reconocimiento del público va hacia ese tipo de restaurantes y no a los chilenos.

“La primera guía gastronómica que sale en nuestro país es de los restaurantes peruanos, en término de cantidad están en segundo lugar luego de los restaurantes chinos ¿y qué pasa con nosotros?”, se pregunta.

Para Olivera, esta introducción de diferentes gastronomías internacionales ha producido un mestizaje interesante, pero también una excesiva valoración de los chilenos por este tipo de gastronomía que ha ido en desmedro de nuestra propia cultura. Sin embargo, destaca que es una tendencia que se está revirtiendo con la existencia de una nueva generación de consumidores y cocineros que desean conocer más de su propia gastronomía y de su patrimonio culinario.

“Vamos para atrás. Yo creo que hay más restaurantes de comida italiana, francesa, china, peruana, que restaurantes de comida chilena. Vamos para atrás, pero hay una generación de gente joven, de 25 años para abajo, que está ávida de cultura y de lo nuestro. Una generación que a la vez es muy transversal, desde el ABC1, hasta el C3 existe esa inquietud y eso es lo que tenemos que aprovechar”, recalca.

Hasta 2012, según cifras de PromPerú, una organización del gobierno peruano que promueve la exportación de sus emprendimientos, 1 de cada 3 restaurantes que se abrían en Chile eran de origen peruano. Ese mismo año se estimaba que ya existían más de 160 cocinas del mismo origen, sin contemplar las cocinerías pequeñas o las irregulares.

Definitivamente esta gastronomía se posicionó con fuerza en nuestro país y hay quienes ven, con su llegada, beneficios para el desarrollo de nuestra propia gastronomía, en la medida que se equilibre el potenciamiento de lo nuestro.

Uno de ellos es Alan Kallens, chef ejecutivo del Hotel NH, quien destaca que la gastronomía peruana ha despertado el interés por nuevos y diferentes sabores. “Lo bueno de la comida peruana, es que nos está enseñando gusto, paladar, a distinguir lo bueno de lo malo. Tienen una sazón diferente, tiene todo el ADN chino y japonés y nos abre el espectro para conocer otros sabores”.

Si bien esta irrupción del lomo saltado, el ceviche y el ají de gallina amplía nuestra diversidad gastronómica, a su vez produce una merma en cuanto se generan comparaciones con nuestra propia identidad, indica Barraza.

“Creo que somos culturas muy distintas, con historias muy diferentes. Esa comparación constante no viene al caso. Nosotros tenemos que construir desde la base de nuestra identidad y sobre nuestro hecho histórico. Ellos tienen una historia desde el imperio y nosotros no”.

Es justamente la historia de ambas naciones la que deja fuera de lugar cualquier tipo de comparación entre el desarrollo gastronómico de Perú y Chile, enfatiza Carolina Sciolla.

La historiadora explica que a diferencia de peruanos y mexicanos, cuando comenzó el proceso de la conquista, nuestras etnias se encontraban aún en la fase de cazadores y recolectores, mientras que estos ya poseían un desarrollo de la agricultura y se configuraban como un imperio. Es cuando se producen los procesos de conquista, en estas fases de desarrollo, que se producen las diferencias en el desarrollo de una gastronomía propiamente tal.

“En el caso de México y Perú, al tener una sociedad mucho más consolidada, sus costumbres perviven hasta el día de hoy”, enfatiza.

Estas diferencias históricas y culturales ponen a Perú y Chile en puntos de comparación muy disímiles. Sin embargo, si hay algo que tenemos que valorar o imitar concluye la chef Virginia De María, es este reconocimiento que nuestro país vecino ha hecho de su propia gastronomía.

“Más allá de si les copiamos o si ellos tienen una mejor gastronomía que nosotros, creo que Perú es un ejemplo a seguir al nivel de cómo están orgullosos de su gastronomía y de cómo fueron capaces de transmitirlo hacia el mundo”.

## **EL GUIISO DE LAS COCINAS CHILENAS**

La definición de una “cocina chilena” es algo que ha dividido por varios años a los expertos en esta materia. Nuestro largo territorio y la influencia de varias etnias indígenas con culturas muy diferentes, han producido que el abanico de productos e ingredientes utilizados en la gastronomía criolla sea amplio y diferente.

Esto ha devenido en que varios de los chefs y estudiosos de la cocina nacional hablen de las “cocinas chilenas” y no de una sola. Esta terminología, indican, ayuda a comprender mejor la diversidad cultural de la que está nutrida la historia de la alimentación en nuestro país.

El desarrollo de la alimentación indígena, sustentada en los productos encontrados en cada zona, y la influencia extranjera que arribó desde diferentes puntos del país, construyeron en cada localidad y región una propia cocina chilena. Son estas diferentes formas de cocción, ingredientes y sazón que cada localidad añadió a su cocina, las que definen las múltiples formas en que se manifiesta una gastronomía identitaria chilena.

Muchas veces esta diversidad llena de matices y diferentes influencias se confunde con una falta de identidad conformada, sin embargo, la dotación de un mestizaje y heterogeneidad únicos presentes en la historia culinaria de Chile, es lo que justamente destacan los expertos para definir los conceptos de una gastronomía chilena.

Sonia Montecino, en la *La Olla deleitosa* retrata cómo la pertenencia de los sabores y preparaciones a cada zona del país termina por definir un universo de cocina nacional lleno de variaciones y matices sumamente ricos culturalmente.

“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”, asegura.

Explica la antropóloga que la cocina está dotada de un contexto cultural que le otorga una identidad. Es así como el lugar donde se cocina un determinado plato, quién lo hace, con qué y para qué, definen los rasgos que conforman la identidad gastronómica de cada lugar de Chile, que a un nivel macro conforman estos rasgos de lo llamado propio.

Añade, además, que la cocina posee también un valor simbólico dentro de la cultura de las personas, un valor simbólico que tiene relación, por una parte, con la

valoración emocional que se le otorga a un determinado producto o preparación, y un valor económico que también traza la relevancia o posicionamiento que se le entrega a este producto y por otra, una historia, muchas veces personal, que dota a una preparación de su propia identidad.

Desde esta valoración simbólica y desde esa historia personal es que se va construyendo este valor colectivo, indica. “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’, agrega.

Respecto de la existencia de diferentes “cocinas chilenas”, el chef Tomás Olivera profundiza en su entendimiento de la gastronomía nacional como un “guiso”. “Somos una mixtura, un charquicán, un guiso raro. Un sabor bastante fome para los vecinos y a la vez inconfundible para los propios chilenos. Todos sabemos lo que somos en cuanto a productos, por lo que definir un sabor único es difícil. Somos un *colagge*. Somos mestizos y eso se nota en todas las áreas de la sociedad”, enfatiza.

Dentro de este “guiso” confluyen los más diversos sabores que recorren el país de norte a sur, las carnes de equino del norte, el cerdo del sur, la quínoa y la papa, integran este “charquicán chileno”, explica.

A la vez, el chef David Barraza agrega que a la hora de definir un sabor o un matiz que identifique la cocina chilena, es posible reparar en un factor en común que cruza a cada uno de los ingredientes de este guiso: el “pinito” o “sofrito”. Esta preparación a base de cebolla y especias está presente en gran parte de los platos de la

cocina chilena; caldos, carnes y estofados comienzan con este sabor al que se incorporan diferentes ingredientes, picados o mezclados de diferentes formas.

“La sazón de la gastronomía nacional tiene una identidad transversal, lo que hagamos siempre parte con ‘pinito’, ‘hay que ponerle pino’ es un dicho popular. Este sabor inicial de la cebolla bien estofadita, con sal, un toque de comino, que se va intensificando dependiendo de la región, ají de color y orégano. Esos son los elementos que le van dando la identidad a la base y a esa base luego le agregamos todo el resto de las cosas que hacemos”, sostiene.

Este “pinito”, como base, es algo que también comparte Tomás Olivera, quien además es tajante en señalar que “alguien que no sabe qué es un verdadero sofrito, no tiene idea de cocina chilena”.

En este mapa de “cocinas chilenas” también hay platos, como la cazuela, que están presentes en gran parte del país, fundamentado en una misma base, pero con variaciones según la zona donde se prepara. “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 (...) 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”, explica Sonia Montecino en *La Olla deleitosa*.

El sofrito, los métodos de cocción a base de caldos y guisos, junto a los múltiples productos repartidos por la costa, valle y cordillera de Chile conforman, según estos expertos, la cocina chilena, o como esclarecen “las cocinas chilenas”.

Pero ¿son estas cocinas chilenas posibles de definir? El intento lo han hecho varios sin tener un acuerdo común, otros, en tanto, sostienen que no es posible hacer una definición cuantitativa de algo que es tan diverso. Sin embargo, una línea que permite hacer una definición más tangible de la cocina chilena es, por una parte, la división geográfica del país con sus diferentes influencias y, por otra, las instancias de consumo de una determinada cocina.

Carlos Reyes participó en una investigación encargada por la Fundación Imagen de Chile en la que participaron otros profesionales relacionados a la gastronomía, tanto desde la vereda de la cocina como desde su estudio. El sondeo pretendía identificar los distintos tipos de cocina chilena existentes, separada de un aspecto geográfico y en función de la urbanización y sus elementos culturales.

Esta investigación tenía como fin traspasar la información recopilada a través de la Cancillería chilena a las diferentes embajadas en el país para, a su vez, explicar y mostrar los atributos que posee la oferta culinaria de Chile y cómo se conforma de acuerdo a su ubicación y cultura.

Según explica el crítico gastronómico, en este estudio se lograron identificar 14 tipos de cocina chilena de acuerdo a los criterios utilizados. Una de ellas es la “cocina urbana de casa”, que corresponde a la cocina realizada por la dueña de casa o la jefa de hogar y que tiene que ver con preparaciones con un alto componente nutritivo. Platos como las croquetas, el menestrón, la carbonada y el pollo arvejado, entre otros, caben en esta categoría. Un tipo de cocina en la que “las nanas también son una pieza muy importante”, destaca, y particularmente las nanas de origen extranjero que han incorporado en los hogares preparaciones típicas de su país, agrega.

Una segunda cocina corresponde a la “cocina urbana de calle”, donde se integran sopaipillas, completos y hamburguesas vendidas en carritos ambulantes. “Una cocina muy dinámica”, destaca Reyes. En la misma línea de cocina generada fuera de los hogares están la “cocina de restaurantes” y la “alta cocina”. La primera corresponde a la cocina de locales populares, una cocina “más de día a día” y la segunda la cocina chilena que hacen restaurantes considerados de mantel largo.

También existe una “cocina de fiesta”. El “estofado de San Juan” o comer pescado para Semana Santa son parte de esta categorización, así como las múltiples preparaciones que nacieron en el seno de una celebración como las mingas en Chiloé o la fiesta de La Tirana en el norte.

Siguen en otro tipo de división las cocinas divididas por su geografía. La “cocina del norte grande”, que posee influencia de la cultura Aymara, la etnia de los Changos desde la costa y a la vez una contribución desde Perú y la cocina elaborada en la pampa

y en las salitreras, mientras que la “cocina del norte chico”, “es una cocina con una amplia influencia española y virreinal”, destaca Reyes.

Más abajo en el mapa se encontraría la “cocina de la zona central” que, según explica Reyes, “es lo que por lo general se entiende como cocina chilena”. Una cocina de la depresión intermedia, situada a grandes rasgos desde el Aconcagua hasta Malleco, que posee una fuerte presencia de preparaciones a base de chancho, el pastel de choclo, la cazuela y una cocina mediterránea.

Transversal a todo el país, esta investigación ubica a la “cocina costera” desde Arica a Puerto Montt, con preparaciones que varían en nombre o ingredientes, pero que poseen una base en general, como el mariscal, el pescado frito y la paila marina, entre otros.

En este estudio también se considera una “cocina mapuche”, con variaciones según su ubicación costera, central o cordillerana y también la “cocina chilena centro europea”, relacionada a la fuerte influencia de inmigrantes alemanes y preparaciones a base de chancho y carne y la dulcería a base de fruta.

Por último, configura la “cocina chilota” como una cocina “absolutamente diferente a las demás”, explica Reyes. Sustentada en los tubérculos, productos de recolección y mariscos, la “cocina patagónica” con gran presencia del cordero y calafate y las “cocinas de islas” en el caso de Isla de Pascua y Juan Fernández.

## **LA PÉRDIDA DE LA COCINA CASERA**

El decreto 23 promulgado por la presidenta Michelle Bachelet, del 3 de marzo de 2009, estableció que el 15 de abril de cada año se celebre el “Día de la cocina chilena”. Según establece el decreto “se ha resuelto establecer el "Día de la Cocina Chilena" para reconocer la historia gastronómica de Chile y la actual alimentación del pueblo chileno”.

La “actual alimentación del pueblo chileno” es justamente un tema que genera controversia. Chile pasó de ser un país con altas tasa de desnutrición en la década del ‘60 a mantener un importante porcentaje de la población actual sobre los índices de sobrepeso y obesidad. Cifras del Observatorio Global de Salud, dependiente de la Organización Mundial de la Salud (OMS), ubican a Chile como el país con mayor tasa de obesidad de Latinoamérica.

La globalización y la modernidad han provocado profundos cambios en la alimentación de los chilenos, en especial de quienes viven en grandes urbes. Un mayor acceso a los alimentos y la entrada de grandes cadenas de “comida chatarra” han modificado las conductas alimenticias del país.

La ajetreada vida actual no sólo ha introducido nuevos alimentos procesados y menos sanos al menú de los chilenos, sino que también ha provocado que al interior de los hogares ya no se cocine con la regularidad de antes. Con la incorporación de la mujer al trabajo y la inestabilidad de la clase media se dificultó mantener la alimentación al

interior de la casa, por lo que padres e hijos han debido satisfacer sus necesidades nutricionales fuera de ella.

La figura de la mujer ha estado unida al desarrollo de la gastronomía a lo largo de la historia. La transmisión de recetas y técnicas ha sido por años una tradición encargada al género femenino debido a que eran éstas a quienes se les encargaban las labores domésticas. Con la incorporación de la mujer al mundo laboral, los roles debieron ser compartidos y equilibrados y la cocina fue quedando detrás de otras necesidades mayores.

“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”, describe Sonia Montecino en *La Olla deleitosa*.

Esta pérdida de la cocina hogareña ha mermado la identificación de los chilenos con su propia cocina, opinan los expertos. Preparaciones y sabores han perdido relevancia en la mesa cotidiana, porque las nuevas generaciones se han privado de probar alguno de los platos insignes de la gastronomía nacional.

Tomás Olivera identifica esta problemática e indica que incluso muchos alumnos que ingresan a estudiar gastronomía no conocen algunas preparaciones típicas. “Es la

gran preocupación que todos debiésemos tener porque es muy triste. A veces voy a charlas y les hablo a los cabros de cosas triviales, de algunos platos y no los conocen. Está súper mal. Los tiempos son diferentes, mi mamá estaba en la casa y me esperaba a almorzar y yo llegaba, llegaba mi papá y nos sentábamos a la mesa”.

Recetas y tradiciones del Chile histórico han pasado en muchas familias a ser sinónimo de una anécdota del pasado o degustaciones que sólo se encuentran en la casa de la abuelita o de algún miembro de la familia de edad más avanzada.

David Barraza destaca la “sabiduría popular” que poseían muchas cocineras de oficio. “Existía tanta riqueza gastronómica que incluso se preocupaban de los tipos de papas para cada preparación, existía la papa cazuelera, las papas para frita, para puré, las viejas sabían y hemos perdido calidad de productos por lo mismo”.

Para el chef, esta problemática es algo que dificulta el desarrollo de una identidad gastronómica y está provocada por un factor muy poco controlable: el tiempo. Al pasar menos momentos en sus hogares, los chilenos han dejado de lado la tarea de introducirse en el mundo de las ollas y los cuchillos.

“La cocina de casa en las casas se pierde con esta falta de tiempo que tenemos. Los lugares de trabajo, sobre todo en la capital, cada vez se alejan más de dónde vives y ya no hay tiempo para la cocina. Se pierde ese ritual integrador que tenía antiguamente cocinar y meterse a la cocina a compartir”.

Ese “ritual” que significaba la cocina en muchos hogares es una de las pérdidas culturales más relevantes de la modernidad, indica el chef, pues en la cocina no sólo se encontraban sabores y aromas, sino que recuerdos e historias familiares que unían a la familia a través de un buen momento.

“Uno se acuerda que cuando la mamá hacía sémola con leche todos nos peleábamos el raspado que quedaba en la olla. O todos ayudábamos a hacer pastel de choclo con el molinillo y a sacar las hojas de los choclos. Era una fiesta el tema de la cocina y eso se ha perdido por la falta de tiempo, el fin de semana ya es una lata cocinar”, afirma.

Lo preocupante, enfatiza, es que junto a la escasez del desarrollo de la cocina en los hogares también se han suscitado otros tipos de pérdidas. Pérdidas que tienen que ver más con un aspecto humano y cultural. Muchas veces la reunión de la familia en torno a una preparación, era el escenario perfecto para la transmisión oral de historias y relatos.

“Esta verdadera ceremonia era donde te enterabas de la historia de tu abuelo, de tu bisabuelo, se contaban chistes y esa repetición la ibas guardando en tu disco duro”, sostiene.

Para el chef, la desaparición de varios platos de la mesa chilena es un indicador de una pérdida cultural también muy grande. Detrás de las preparaciones tradicionales está la existencia de una historia, un contexto y un origen que nutren la gastronomía nacional de una carga relevante importante de perder.

Por esto, cree, aún queda tiempo para reivindicar estas tradiciones desde los hogares, “aún existen tesoros vivientes con quienes podemos conversar”, asegura. “Hay abuelas que tienen toda una historia que contar en torno a la cocina”, añade.

Virginia De María es más optimista en este aspecto y señala que la exposición de la gastronomía chilena en manos de varios chefs y medios de comunicación el último tiempo, ha permitido que en los hogares chilenos se despierte y revitalice el interés por conocer y preparar la cocina nacional.

“Todas estas nuevas tendencias foodies ayudan a que ahora en las casas la gente quiera cocinar quizás algún plato chileno entretenido o ocupar un producto novedoso. Cada vez se sale más a comer y cada vez son más lo que cocinan, volver a tomar la cocina como centro de reunión y mostrar lo que hacen compartiendo con los demás”.

## **CAPÍTULO II: LA REIVINDICACIÓN DE LA GASTRONOMÍA NACIONAL**

### **LA NUEVA COCINA CHILENA**

Durante los últimos años, diferentes actores asociados al desarrollo profesional de la gastronomía han impulsado una tendencia de revitalización de la cocina chilena. Un potenciamiento de los ingredientes y productos considerados propios y la introducción de los sabores chilenos en platos ofrecidos en importantes restaurantes y mesas del país, han establecido las líneas para el desarrollo de una gastronomía nacional más fuerte y con identidad propia.

Esta revitalización de la cocina chilena busca valorizar aquellos aspectos culinarios y culturales que conforman el ideario gastronómico del país, principalmente desde la “cocina de producto”, es decir, desde aquellos alimentos que se consideran parte de un patrimonio nacional y han sido parte de la dieta del pueblo desde sus distintos procesos de constitución.

De esta manera, preparaciones poseedoras de una fuerte carga histórica, sustentada en el desarrollo de nuestras etnias y los procesos de mestizaje y productos identificadores de distintas zonas del país, han cobrado fuerza en el escenario culinario chileno y poco a poco se han incorporado a las discusiones y conversaciones en torno al crecimiento de una cultura culinaria.

Para el chef David Barraza, el desarrollo de la gastronomía propiamente chilena es una mirada que han desarrollado varios chefs de la escena nacional desde la década del '90, superando un anterior desarrollo de la cocina inspirado en cocinas extranjeras, en especial la cocina francesa, símbolo del desarrollo gastronómico mundial.

“Ya llevamos alrededor de unos 25 a 30 años en un movimiento que ha ido potenciando la cocina chilena. Antes era todo afrancesado y muy alejado de nuestra identidad, pero se ha empezado a poner en valor la cocina chilena, se ha llevado a los grandes eventos y nos estamos sintiendo un poco más orgullosos de lo que tenemos”, destaca.

Una de las instituciones que han tomado la bandera de la cocina chilena es la agrupación de chef Les Toques Blanches, asociación que traza como parte de sus objetivos “difundir y desarrollar una identidad gastronómica nacional y regional y rescatar los productos nativos de nuestro país y promover sus preparaciones en Chile y el extranjero”, y cuenta entre sus miembros a importantes referentes de la gastronomía chilena como Guillermo Rodríguez.

Este rescate de productos nativos parece ser pieza importante de la revitalización de la gastronomía chilena. Restaurantes de mantel largo avocados a la cocina nacional poseen dentro de sus carta productos y aliños provenientes de diversos rincones de Chile, dando paso a lo que algunos llaman “la nueva cocina chilena”.

Esta “nueva cocina chilena” toma los productos de origen y los enfrenta a técnicas de cocina sofisticadas, para de esta manera generar nuevos platos en que se

incorporan los sabores de la identidad gastronómica chilena en presentaciones diferentes y novedosas. De esta manera, restaurantes como Bistol, reconocido con el premio al “mejor restaurante de cocina chilena moderna 2014” por la revista Wikén de El Mercurio, poseen en su carta platos como el carpaccio de riñones, salsa de porotos con rienda y helado de malta con huevo.

Isabel Aguilera Bornard, en su tesis *El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación*, del programa de Doctorado en Antropología Social y Cultural de la Universidad de Barcelona 2012, se refiere a este encuentro entre estos productos considerados tradicionales con la cocina moderna o la “alta cocina”.

“Los elementos que serán incorporados en platos de alta cocina, como el mote, la quínoa, el merkén, los changles, y las preparaciones que pasarán a formar parte de la alta cocina, como el charquicán o el mote con huesillos, al mismo tiempo que son construidos como elementos ‘propios’, tradicionales y autóctonos son tratados como materias primas que deben ser transformadas en las cocinas de cada profesional hasta conseguir que respondan a ciertos parámetros internacionales de buen gusto. La composición de cada plato, la combinación de los ingredientes, el orden de los menús, responde también a aquello que los cocineros estiman imperativos de la alta cocina internacional”.

La “alta cocina” o *hate cuisine*, se refiere a la cocina practicada en restaurantes y hoteles evaluados con un alto estándar en el mundo gastronómico y que emplean técnicas y productos de óptima calidad.

Con la confluencia de la alta cocina y los productos chilenos se ha construido una especie de “cocina chilena moderna”, o como refiere el chef Alan Kallens del Hotel NH un “recetario de la abuela modernizado”.

Kallens ha construido la carta del restaurante del hotel a partir de productos netamente nacionales e insiste en que la calidad de la materia prima chilena es determinante a la hora de hablar de cocina chilena. “Cuando el himno canta ‘tenemos la copia feliz del edén’, yo lo creo a sangre”, enfatiza.

La utilización de estos productos, ingredientes y recetas considerados identitarios y propios de una manera distintiva representa esta “nueva cocina chilena”. Una tendencia que promueve los sabores de Chile, acercándolos a los cánones de la cocina internacional y en una suerte de transformación de lo autóctono en platos y preparaciones consideradas de vanguardia.

## **COCINA ENDÉMICA**

“Cocina endémica” es otro término que suena fuerte en la revitalización de la identidad gastronómica chilena. Esta cocina consiste en el trabajo gastronómico con

ingredientes o productos que surgen en un determinado lugar y en un determinado momento o estación.

Es decir, la cocina endémica chilena utiliza como materia prima productos recogidos de las diversas zonas del país, con características que los hacen únicos en relación a su ubicación geográfica, condiciones climáticas donde se gestan, factores ambientales o culturales.

El principal ícono de este tipo de gastronomía es el chef Rodolfo Guzmán con su restaurante Boragó, donde se expresa una cocina que se describe como un intento de conectarse con el suelo chileno al igual que lo hacían los pueblos originarios.

De esta manera, la cocina endémica plantea un proceso de estudio y recolección muy paciente, que comprende el trabajo con pequeños productores y recolectores a lo largo de Chile y la itinerancia de sus productos de acuerdo a las estaciones climáticas y los períodos del año donde se producen.

“El suelo chileno se encuentra en un permanente cambio, es por eso que nuestros platos cambian día a día, de acuerdo al temperamento de nuestro entorno. Hoy en día la cocina de Boragó se ha transformado en algo completamente incierto incluso para nosotros mismos”, se describe en la página web del restaurante.

Una cocina que al conectarse con lo más profundo de la naturaleza y la historia de las diferentes etnias chilenas, no es de vanguardia, aseguró Rodolfo Guzmán en una

entrevista realizada por Revista Capital en junio del 2015. “Todo esto es la magia de la naturaleza, y es la muestra más clara de que la vanguardia para nosotros no existe, porque yo te podría mostrar un plato ahora y tú me dirías que es de vanguardia, pero yo te digo que esto lo hacían los mapuches hace 2 mil años”.

Para Tomás Olivera, la cocina endémica es parte de un abanico de posibilidades existentes para desarrollar la cocina chilena y a la vez una propia identidad como cocinero y destaca el trabajo que realiza su par en Boragó. “Rodolfo (Guzmán) hace un rescate y un levantamiento impresionante de productos, es uno de los tres cocineros de Chile que sabe más en Chile de los productos que van saliendo del mar y la tierra”, afirma.

Sin embargo, enfatiza que esta cocina es sólo una parte en el proceso de revitalización de la gastronomía chilena, “no puede ser sólo el tema endémico nuestra bandera de lucha”, sostiene.

## **¿LA NUEVA O LA COCINA CHILENA?**

El encuentro entre la cocina chilena y la cocina de vanguardia es algo que genera matizadas opiniones en el mundo gastronómico. Mientras existen algunos fervientes exponentes que entrecruzan técnicas en evolución con las cocinas criollas y étnicas, hay otros cocineros que alertan la posibilidad de que en este camino se pierda la verdadera identidad gastronómica del país.

“La nueva cocina chilena” sustentada en esta convivencia de sabores y técnicas, se plantea para algunos como la manera de acercar la identidad gastronómica chilena a los chilenos y el mundo y para otros, un peligro de perder lo verdaderamente nuestro.

El chef Tomás Olivera, considera que esta mixtura entre la cocina chilena y la vanguardia es un cruce que puede contribuir a valorizar la gastronomía chilena de manera armónica, siempre y cuando también respete su tradición.

Para el chef, la cocina tradicional y moderna “son absolutamente compatibles. “Tú puedes hacer un plato, con esa reinención, lo importante es no perder la esencia o el alma de lo que estás versionando. En el fondo lo que estás haciendo es un cover, una canción. Si no te das cuenta que era un cover de X canción, está mal”.

Olivera argumenta que es esta “vanguardia” la manera más efectiva para mostrar las características de la cocina chilena, pues es una cocina que está en boga y “de moda” indica. La televisión, los medios y la crítica son parte importante en este proceso destaca este chef.

“Las grandes gastronomías son fruto de un gran producto, pero de un mejor marketing. Nosotros no existimos gastronómicamente, pero el asado argentino lo conocen todos. Tenemos una gran variedad de productos, pero todos hablan de la gran despensa de Sudamérica, Perú”, enfatiza.

El cocinero explica que este tipo de cocina permite mostrar los productos chilenos y posicionar un ideario de gastronomía nacional. Una vanguardia “de la que nos tenemos que colgar” para mostrar la gastronomía chilena y sus productos en el mismo peldaño en el que se encuentran cocinas como la peruana. “Si ellos tienen tres mil papas, nosotros tenemos 300, pero hay que mostrarlas igual”, indica.

Sin embargo, pese a que destaca esta nueva cocina, también asume que el arraigo con la tradición debe ser algo que se mantenga. Propone un equilibrio entre las técnicas avanzadas y la cocina campesina, perteneciente a las etnias y el mundo popular.

“Es una arista que hay que aprovechar, porque es la vanguardia en este minuto. Ese es el valor que tiene, pero no puede ser todo. Así como la tradición no lo puede ser todo. Decir a pura cazuela y porotos voy a sacar esto adelante, olvídale”, concluye.

Para David Barraza, el término “nueva cocina chilena” no es algo que le acomode. Explica que para “renovar” algo se debe conocer muy bien las bases sobre las que se están trabajando, por lo que considera apresurado referirse a nueva cocina si aún la existente está desvalorizada y oculta en el ideario común. “Son términos que aún no logro digerir. Los críos aún no logran hacer ni una cazuela”, afirma.

El chef, que ha participado en estudios y proyectos que buscan levantar la gastronomía típica de cada zona del país, como el programa de televisión *Recomiendo Chile* de Canal 13, identifica una “falta de amor propio” por la gastronomía chilena que ha comenzado a subsanarse, pero sobre el que aún hay que seguir trabajando.

“Uno va a un concurso gastronómico y se presenta un plato de espuma de papa con crocante de zapallo, primero haz una buena cazuela. Para renovar algo tengo que resolver mis bases primero. Para aprender a correr tengo que aprender a gatear y luego a caminar y cuando ya camino bien puedo comenzar a alcanzar velocidad”, afirma.

## **CAPÍTULO III: RESTAURANTES Y LA MUESTRA DE GASTRONOMÍA NACIONAL**

### **PEUMAYÉN Y RESTAURANTES DE GASTRONOMÍA CHILENA**

Juan Manuel Pena Passaro es uno de los chefs icónicos de la escena nacional en lo que a incursión, revitalización y rescate del patrimonio gastronómico chileno respecta.

En primer lugar, porque este argentino está radicado hace más de una década en Chile, “alucinado por los sabores de la zona” como el mismo describe. Actualmente es chef ejecutivo de Peumayén, restaurant de su creación, ubicado en pleno corazón del tradicional barrio Bellavista, cuya carta y concepto están inspirados en la cocina de los pueblos originarios, sus sabores, sus tradiciones y, por sobre todo, la diversidad de ingredientes y preparaciones particulares de cada zona geográfica de Chile, argumentos escasos en la escena gastronómica nacional.

Peumayén, “lugar soñado” en mapudungún, trabaja con un concepto de “cocina ancestral”, una gastronomía que según Pena Passaro relata, recoge histórica y culturalmente las más diversas preparaciones del Chile popular e indígena, respetando su tradición y recetas, y como sello particular mantiene la pureza de los productos con los que está elaborada.

Tal es el éxito del restaurant, que desde su inauguración en 2013 no es posible sentarse en una de sus mesas sin reserva previa. El Peumayén se ha transformado en un infaltable en las guías gastronómicas de la capital y ha sido aplaudido por la crítica en

innumerables ocasiones. Su sencillez y buena cocina han despertado el interés de los medios, pero por sobre todo el del público, que se apura por apartar un lugar en la casona ubicada en Constitución #136 de martes a viernes y fines de semana.

Según la reseña de Juan Antonio Eymin -cronista gastronómico y fundador de Lobby, la primera revista destinada al sector hotelero y gastronómico de Chile-, en el portal especializado “Planeta Vino”, “la idea de este lugar es usar sabores y preparaciones prehispánicas, pero actualizándola y estilizándola, manteniendo la esencia, el sabor, el aroma y sus ingredientes (...) Es la mejor forma de conocer la comida de nuestros ancestros sin movernos de la capital”.

La decoración del comedor acompaña el concepto que dio vida a uno de los restaurantes más apetecidos por los paladares tanto extranjeros como nacionales en Santiago. Ningún detalle está pensado al azar, las mesas están modestamente decoradas con platos de piedra pizarra y servilletas bordadas y en su terraza se aprecian muebles de mimbre a la más pura usanza del Chile de los ‘80. La iluminación da a un ambiente rústico y elegante que permite a los comensales incluso abrigarse con pequeñas frazadas dispuestas en cada asiento, mientras beben vino o comparten un postre.

Entre las singularidades de este sitio de cocina ancestral, la singular “panera” es una de las preparaciones más aplaudidas y comentadas. El inicio a la degustación de sus platos se enciende con una bandeja de madera adornada con diferentes “panificaciones” ordenadas de norte a sur de Chile según su origen. La idea, según Pena Passaro, “es que

en un mismo acto uno pueda probar diferentes sabores, texturas e ingredientes propios de Chile”.

Si se hace el recorrido trazando nuestra geografía, esta panera comienza con una “mukuna” hecha a base de harina de quínoa, rellena con aceitunas del Valle de Azapa, queso de cabra o carne de llama, acompañada con una hoja de huacatay cocida al vapor. A continuación le sigue una “calatanta”, un pan hecho con harina de trigo cocinado a la piedra, acompañado de un “trapi” o picante mapuche. Más abajo en el mapa se encuentra el “poe”, una especie de queque típico de la cultura Rapanui. El pueblo Huilliche está representado con un “chopón” o “tropón”, preparación a base de papa y chuño acompañado por “millokines” de poroto y arveja. Para el cierre, el “catuto” de trigo tostado con miel, que se corona con el tradicional “milcao” de la isla de Chiloé.

Para Pena Passaro la particularidad de los sabores de Chile y su amplio abanico de ingredientes fueron parte de las cosas que lo encantaron de su tierra vecina. “Me atrajo mucho este tipo de gastronomía, me parecen alucinantes ciertos sabores, ciertos productos que yo antes no manejaba. Por ejemplo, el comino tiene un sabor muy particular, lo mismo el cilantro, nosotros los argentinos no somos tan amigos del cilantro y ahora siento que hay muchas cosas que si no lo tienen les falta sabor”, dice.

Por la misma razón es que dice su intención no es modificar las recetas originales de las preparaciones que ofrece en su restaurant. “Si hay un plato que durante 100 años se hizo de una manera no es mi intención venir a cambiarlo, pero lo que sí hago es compartir diferentes platos en la misma mesa”, enfatiza.

Es en este compartir de los diferentes platos, donde se encuentran frente a frente la “calapurca” del norte y la “chochoca” con rabo de buey de origen huilliche y chilote, preparaciones separadas geográficamente por años que conviven armoniosamente en la mesa del Peumayén.

El chef enfatiza en la diversidad de productos e ingredientes que conforman la carta de su restaurant y se asume como un encantado de la cocina del norte de Chile en particular. “Poseemos un gran mapa de productos, dentro de los que son clásicos y no clásicos. Digo no clásicos porque quizás no son tan conocidos. A mí particularmente me sorprenden mucho los productos del norte, me alucina esa cultura, siendo que para Chile en general está media desamparada”.

Pena Passaro argumenta que cuando se habla de cocina criolla o de origen, inmediatamente se asocia con preparaciones que tienen que ver con la zona centro o centro sur de Chile, sin embargo, enfatiza en que en el extremo norte del país también se encuentran platos y tradiciones que han encantado sus sentidos, por lo que los ha incorporado a su variada carta de caldos, guisos y carnes.

“Creo que la comida del norte tiene un poder muy interesante, un orégano de Putre no tiene nada que ver con otro. Las carnes de equino, de llama, son productos únicos”, indica.

Este deseo por destacar los sabores y recetas del Chile indígena y criollo es una tendencia que se ha tomado varios restaurantes de etiqueta del panorama gastronómico nacional. El propio Juan Manuel Pena acaba de inaugurar, junto a otros socios,

“Cabildo”, ubicado en el mismo barrio Bellavista a menos de media cuadra de Peumayén, en el Hotel Boutique “Castillo Rojo”. Su comedor también busca resaltar la identidad gastronómica chilena inspirada en la cocina de casa y tradicional.

Otro de los lugares que representa este apego a la cocina chilena es Boragó. El restorán del joven chef Rodolfo Guzmán se ha ganado el título del “mejor restorán de Chile”, luego de ubicarse entre los 50 mejores del mundo, según la revista británica especializada Restaurant.

En su reseña de este sitio, la publicación europea, bajo el título “Tradiciones regionales de Chile se actualizan de forma espectacular”, da cuenta de una “exploración de técnicas históricas y recetas”, y una cocina que “tiene la intención de utilizar métodos pasados de generación en generación”.

En su propia definición, la cocina del Boragó se califica como endémica, es decir, una gastronomía que rescata los productos particulares de cada zona y región del país, respetando y valorizando no sólo la materia prima de cada espacio del territorio, sino que también su estacionalidad y tiempos de cultivo.

El restaurant se ubica en Avenida Nueva Costanera, muy cerca de la exclusiva calle Alonso de Córdova, y no trabaja con carta sino que con “menús” que superan incluso los \$ 55 mil por persona.

Un credo parecido posee también el restaurante D.o, nombre inspirado en “denominación de origen”, liderado por el chef Juan Morales, quien utiliza en sus preparaciones productos elaborados o cultivados por pequeños productores

pertenecientes a una determinada zona del país, con el fin de que su compra contribuya a un impacto económico directo para aquel territorio.

Su cocina se define como “basada en el producto” y promueve un consumo responsable, estacional y acorde a las riquezas y materias primas que entrega nuestra tierra.

El restaurant, ubicado en Lo Barnechea, ofrece en su carta un menú de grupo y degustaciones de 3, 6 ó 9 tiempos.

La gastronomía chilena de mantel largo es una tendencia que ha entrado con fuerza los últimos años y el éxito y valoración que poseen este tipo de restaurantes permite distinguir una aparente preferencia de los consumidores por este tipo de cocinas.

## **COCINA DE HOTELES**

Pero no sólo los restaurantes se han arrimado al árbol de la gastronomía chilena, sino que también las cocinas de connotados hoteles también se han abierto a rescatar el patrimonio alimentario chileno a través de cartas inspiradas en preparaciones criollas e ingredientes de las diferentes zonas del país.

El comedor de hotel se presenta como una vitrina hacia el mundo debido a su alta afluencia de pasajeros provenientes de todos los rincones del globo, por lo que el desafío de encantar a los más diversos paladares con preparaciones nacionales ha inspirado el trabajo de varios chefs dedicados al turismo.

Con diferentes técnicas y preparaciones, este tipo de centros gastronómicos emplazados en los hoteles, buscan trazar el camino de la cocina chilena de mantel largo en una mesa a la que se sientan comensales acostumbrados al sabor de especias y texturas diferentes a las de nuestro país.

El Restaurante Bistrol del Hotel Plaza San Francisco es un ejemplo de esto. En 2014 ganó el premio al “Mejor restaurant de cocina chilena moderna”, otorgado por la revista Wikén de El Mercurio y ha sido destacado por la crítica por sus originales y a la vez tradicionales platos.

Bistrol ofrece una cocina chilena refinada y en su carta combina platos tan cotizados y exclusivos como el entrecot de cordero con la tradicional cazuela de osobuco de vaca y las caseras pantrucas.

Quien lidera esta cocina es Axel Manríquez, su chef ejecutivo desde 2008, quien proviene de la escuela del connotado chef nacional Guillermo Rodríguez.

Manríquez es uno de los nombres destacados en el ambiente gastronómico chileno y ha dedicado toda su carrera a potenciar los sabores de su tierra a través de técnicas relacionadas con la cocina francesa, parte de su escuela.

“Mi aporte a la cocina chilena es, por un lado, ponderar nuestra cultura y nuestros productos. Podemos hablar de platos caseros que si tú le das una buena connotación dentro de tu carta puede estar dentro de cualquier carta del mundo”, señala.

Es a través de esos platos caseros que el chef ha logrado posicionar en los últimos siete años a Bistrol como un restaurant relevante en la industria gastronómica chilena.

En la mesa del Hotel Plaza San Francisco confluyen ingredientes traídos desde Arica hasta Tierra del Fuego, preparaciones y recetas que para los mismos chilenos resultan desconocidas, según destaca Manríquez.

“Los extranjeros que llegan al hotel quedan maravillados, por ejemplo, con la cazuela de cordero con luche, que es algo que nosotros mismos los santiaguinos no conocemos si no viajamos hasta allá (al sur de Chile)”, grafica.

De ahí que el desafío no sea sólo conquistar a los viajeros, sino que también a los paladares de nuestro país. Sin embargo, captar a un público más amplio resulta un tanto difícil, según el chef, pues muchas veces existe el pensamiento de que están reservados netamente para los pasajeros del hotel donde están ubicados y no abiertos para quien quiera sentarse en sus mesas.

Esta creencia es algo que comenzó a derribar el Hotel Hyatt, a comienzos de los '90, según destaca Alan Kallens, quien desde hace más de seis años es el chef ejecutivo del restorán del Hotel NH que lleva el mismo nombre.

Kallens enfatiza en que la gastronomía de hoteles ha ganado cada vez más terreno en la industria nacional, dando paso a un potenciamiento de los sabores y recetas propias.

“Los cambios que han traído a la gastronomía los últimos 20 años son muchos. La gente no iba a comer a los restaurantes de hoteles porque pensaban que eran para los pasajeros y ese mito lo rompió el Hyatt. Ahí también la gastronomía chilena empezó a tener una reivindicación, a mostrarse más y explotarse”, asegura.

Este chef, que también ha pasado por las cocinas de hoteles como el Sheraton y Hyatt, presenta una carta en la que desfilan mariscos, carnes y pescados y platos caseros como el charquicán.

“El hotel nos dio la oportunidad hacer gastronomía chilena y enfocamos toda nuestra carta a cocina con productos nacionales; salmón, cordero, quínoa, puedo nombrar muchos. Tenemos muchos clientes extranjeros y una forma de mostrar un resumen de nuestro país es a través de la comida”, agrega.

Para Kallens, el posicionamiento de la gastronomía chilena en restaurantes y hoteles no sólo es una forma de mostrar la cocina típica hacia el mundo, sino que también de satisfacer a los paladares locales que buscan encontrarse con un sabor que les evoca recuerdos o con las recetas que probaban en sus casas hace años.

Por lo mismo, gran parte de sus preparaciones se cuelgan de lo más tradicional de la cocina criolla incluyendo presentaciones novedosas. Una combinación entre lo clásico y la modernidad de una cocina de vanguardia que acompaña a la mayoría de los chefs de su generación.

“Comencé a trabajar un recetario chileno, y ahora estoy explotando una especie de recetario de la abuela”, indica.

Para Kallens la reivindicación de la gastronomía chilena es una bandera con la que se han vestido varios de sus colegas, pero que aún necesita ser explotada. Para este chef el sabor chileno y la calidad de sus productos es algo que merece ser reconocido y expuesto en los manteles de todo el mundo, pero para esto, enfatiza, “debemos conocer muy bien lo que tenemos”.

“Hay mucho por hacer. Somos muchos los cocineros que estamos haciendo esto, incorporando en nuestras cartas sabores nuestros, sabores propios y aún queda mucho camino por recorrer”, asegura.

Sin embargo, es claro en destacar que la comida chilena despierta, sin duda, el interés de un gran número de personas y que a medida que pase el tiempo y esta cocina continúe posicionándose este interés crecerá.

Basta, según sus palabras, ver cómo se llenan día a día los restaurantes que son parte de una tendencia gastronómica ligada a los sabores criollos o la cocina de producto. Un fenómeno que dice, no es parte de un sólo sector de la sociedad, sino que de la gran masa que ha comenzado a re valorizar el sabor de lo nuestro.

“El restorán San Remo ubicado avenida Matta, en el estacionamiento, el auto más malo que encontrabas hasta hace unos años era un Volvo de dos años atrás, eran todos los dueños de las empresas que iban a comer comida casera. Eso te habla que la comida chilena no es un asunto de estrato, es una necesidad para todos. La gente está ávida del sabor criollo”, destaca.

## **LA COCINA DE PICADAS Y MERCADOS**

La palabra ‘picada’ no posee un origen etimológico muy claro, probablemente está ligada al concepto de picotear que tiene que ver con comer diferentes cosas cortadas en pedacitos pequeños, pero la razón de por qué se asocia a una categoría determinada de restaurantes no está dilucidada por completo.

Lo que está claro es que cuando se habla de picadas se hace referencia a lugares que se caracterizan por su grandes porciones, bajos precios y sabor casero, lo que las convierte en un dato infaltable para compartir con los cercanos.

Nacidas con el fin de satisfacer las necesidades alimenticias de hombres y mujeres que pasaban el día fuera de sus casas, comúnmente por motivos laborales o de viajeros que estaban de paso por la ciudad, las picadas cumplían con ofrecer un plato casero, nutritivo, abundante y a bajo costo. Luego con el paso de los años estos restaurantes fueron transmutando de locales meramente prácticos a verdaderos templos de la gastronomía chilena.

Las cocinerías de las picadas, destacan por sus sabores y por sobre todo sus grandes porciones. Ingredientes como la carne y las legumbres son recurrentes, comúnmente preparadas en guisos o sopas acompañadas de papas o arroz. Cocina altamente nutritiva “para pasar el día” como decían las abuelitas, servida bien caliente y en abundancia.

Frases como “yo tengo una picada buenísima” o “te voy a dar mi picada” se han transformado en palabras comunes en el ideario colectivo. Todo quien se precie de ser amante de la buena mesa, posee uno que otro dato de aquel lugar donde sirven su plato favorito o donde por poco dinero puede satisfacer su gusto y olfato.

Tanto es así que el Consejo Nacional de la Cultura realizó en 2013, por segundo año, un concurso para identificar a las mejores picadas de Chile. El primer lugar se lo llevó el restorán “Las muñecas del Ñielol”, de Temuco. Una cocinería conocida por sus platos de guatita o curanto.

En el segundo lugar se ubicó el clásico “Manhattan”, de Concepción. Una “sanguchería” que comenzó como sandwiches de calle y que hoy es reconocida por su éxito y su eslogan “si no chorrea no es Manhattan”.

El tercer puesto fue para “Centro Hijos de Chiloé”, de Punta Arenas y en la misma lista se incluyen otros como “El Hoyo”, en Santiago, con su tradicional “lengua en el hoyo” y “Onde’l Pala”, un tradicional local de expendio de chicha, vino pipeño y comida típica en Chillán.

Es en estos lugares de origen popular, donde se respiran a diario las raíces y bases de la gastronomía chilena. Platos y preparaciones que para muchos son parte del recuerdo de la casa de la abuela, perviven en manos de cocineras y cocineros que han forjado su oficio con años de experiencia y horas detrás de las ollas, sartenes y cuchillos.

David Barraza enfatiza que es en las picadas y en las cocinas de los mercados de las ciudades donde hoy se vive la identidad gastronómica chilena.

“Hay ciertos establecimientos que sí ofrecen la cocina chilena, pero son muy pocos. Quedan a nivel de picada, de expresiones muy segmentadas. Si yo quiero comer y encontrarme con mi comida, a lo mejor tomarme un caldo de patas, unos buenos porotos granados, me tengo que ir a La Vega a Lo Valledor. Ahí todavía se sigue viviendo la identidad. Eso pasa generalmente en los mercados y estos restaurantes pequeños”, indica.

En el caso de Santiago, es en estos lugares que Barraza menciona donde se puede encontrar la cocina popular chilena a la usanza del Chile campestre o más coloquial. Estos epicentros, junto a otros restaurantes como La Piojera, Las Tejas, El Hoyo o El Rincón de los Canallas, forman parte de la ruta del patrimonio histórico y cultural de la capital.

Sin embargo, en varios casos, y debido a este carácter patrimonial que se otorga a este tipo de lugares, es que los restaurantes de comida chilena pasan a situarse en el ámbito de lo popular y pintoresco y no en una continuidad de rescate de nuestras costumbres y atributos alimenticios en la modernidad.

La mayoría de estos comedores son visitados, por una parte, por personas adultas en las que aún persisten estas costumbres y gustos y por otra, por un público joven que busca encontrarse con un Chile tradicional y folclórico.

Esto mismo ocurre en las principales urbes de las provincias chilenas, tanto en el norte como en el sur del país, donde es al interior de los mercados, donde se pueden encontrar las expresiones de la gastronomía típicamente chilena y de la zona. La

mayoría de éstos están situados en el centro de la ciudad y producen un encuentro más común con la gastronomía identitaria nacional.

Para Tomás Olivera, chef chileno oriundo de Valparaíso que ha dedicado su carrera a potenciar la identidad gastronómica chilena, estas picadas y mercados también tienen un desafío. El de plantear su servicio con vista a alcanzar un mayor nivel con el fin de potenciar sus cocinas y reunir cada vez a un público más diverso.

Para él, parte importante del camino hacia encontrar nuestra propia identidad culinaria, pasa por potenciar estos restaurantes y exigirles cada vez más. Una exigencia que no tiene que ver sólo con las habilidades en la cocina y la buena mesa, sino que en aspectos de atención y cuidado de los espacios.

Es crítico al enfatizar en que muchas veces al pensar en la reivindicación de la cocina chilena, o en el posicionamiento de ésta como una cocina de vanguardia o de mejor nivel, se descuida el patrimonio cultural y gastronómico que ya existe en pequeños restaurantes y en la cocina popular.

“No puede ser que por desviarnos a encontrar nuestra identidad, dejemos de lado lo que es la evolución que tiene que tener la cocina o dejemos votada la cocina tradicional o las picadas. A esas picadas hay que exigirle más que a un restorán de alto nivel. Exigir, por ejemplo, que no tengan el plato saltado, que el mantel esté limpio, no importa si tiene 20 años. La comida ya la hacen exquisita, pero aún faltan esos factores por mejorar”, comenta.

En estos mismos espacios se producen otro tipo de fenómenos interesantes en relación a la identidad gastronómica chilena. La continua migración de personas provenientes de otros rincones de Latinoamérica a las grandes urbes del país ha dado paso a un mestizaje gastronómico que ha enriquecido la cultural alimentaria.

Sin embargo, según Barraza, a la vez también deja entrever la poca valoración de lo propio y de perpetuar esta cultura chilena.

“En los mercados ya empezó la fusión, También hay un desarrollo cultural bastante interesante. Tú ves en las pizarras como se mezclan las preparaciones chilenas con las preparaciones peruanas. Tienes un lomo saltado al lado de los porotos granados, entre un pescado frito y un ají de gallina. Y eso habla de nosotros, que no hemos puesto en valor lo nuestro”, enfatiza.

La cocina de picadas y mercados populares, son lugares en los que aún pervive el patrimonio cultural gastronómico chileno. Lo criollo y popular parecen mantenerse acompañados por una parte de las nuevas tecnologías y tendencias, y por otra, de la entrada de otras culturas gastronómicas con nuevos y diferentes sabores.

Comparten estos chefs que es una tarea conjunta perpetuar estos espacios con el fin de mantener en el imaginario popular los sabores y preparaciones de la cocina popular chilena y comenzar a trabajar por explotarla y posicionarla en diferentes espacios. Un desafío, plantea Tomás Olivera, que también es para los consumidores.

El chef argumenta que esta distancia existente entre los chilenos y su propia cultura gastronómica pasa por muchas veces no introducirse en los espacios donde se respira.

“Paséate por un barrio popular y encuentras seis o siete restaurantes de comida de menú ultra baratos y que sí hacen platos de comida criolla. Si en tu casa no te hacen cazuela anda allí”, invita.

## **COCINA 100 K**

La Asociación Chilena de Chef de Chile (ACCHEF), lidera desde 2014 un movimiento llamado Programa de Difusión y Transferencia Tecnológica (PDT) 100K.

Esta iniciativa tiene como objetivo promover una cocina más sustentable, incitando a los chefs y restaurantes a abastecerse de productos y materia prima en un radio de 100 kilómetros a la redonda, disminuyendo la huella de carbono y el impacto ecológico generado por los traslados y, de paso, promoviendo la economía de la localidad donde se encuentran ubicados.

Este movimiento viene a acompañar la tendencia de la reivindicación de la gastronomía chilena, de la mano de la sustentabilidad en la explotación de los recursos y basada en una correcta adquisición de los productos a través de buenas prácticas de comercio.

A esta iniciativa, que posee sus orígenes en España, se han unido varios restaurantes de la Región Metropolitana y de Valparaíso, con el fin de ir evolucionando sus cartas y preparaciones a este concepto, como por ejemplo el reconocido Peumayén.

El desafío comienza por crear una carta que posea más de un 50% de productos propios de la región donde está ubicada y cuyo origen se encuentre en este radio de 100 kilómetros. La idea de la asociación es ir avanzando hacia restaurantes que se abastezcan sustentablemente en un 100% en el futuro.

Esta iniciativa confluye con el programa liderado por Sernatur desde 2011, *Chile por un turismo sustentable*, que en 2014 incluyó un manual de buenas prácticas para servicios de alimentación, fundamentado en un desarrollo gastronómico que sea más amigable con el medio ambiente y con los pequeños productores locales de cada zona.

En este manual, parte de las recomendaciones y buenas prácticas destinadas a empresarios dedicados al rubro de la gastronomía, chefs y cocineros indican que “es fundamental que todo empresario gastronómico genere una cadena de abastecimiento en donde se prioricen los productos suministrados por proveedores locales. Esto permitirá hacer partícipes a las comunidades locales y residentes de los beneficios que genera el turismo, a la vez que les ofrecerá posibilidades de reinvertir en sus negocios, hacerlos crecer e innovarlos, entre otros”.

La iniciativa planteada por ACCHEF explota la capacidad que posee un recinto dedicado a la gastronomía por promover la economía del sector donde se encuentra, a

través de la incorporación en sus cartas de productos no sólo de la zona, sino que también de acuerdo a su estacionalidad.

A esta mirada también apunta el programa de Sernatur, que indica a los empresarios gastronómicos que “garantizar que los beneficios económicos se mantengan en el lugar en el que se incurrieron los gastos es un principio importante del desarrollo de un turismo más sustentable. Se trata en parte de garantizar un crecimiento turístico equilibrado, aunque también de mantener los procesos para maximizar los gastos por visitante y reducir las fugas, así como desarrollar vínculos con la economía local”.

Uno de los chefs que se unió a la iniciativa 100K fue Alan Kallens, para quien es relevante compatibilizar el impacto ambiental que genera trasladar ciertos ingredientes de zonas extremas de Chile con productos de origen regional y local.

“Si yo traigo un salmón de Chiloé, tiene un impacto de huella de carbono muy grande, por eso lo compatibilizo con otros productos con los que puedo palear este impacto. Esto se llama carbono compensado y es una apuesta a la que estamos disparando varios chef”, señala.

Pese a que esta tarea parece ser difícil en restaurantes de alta cocina como la del Hotel NH, donde la carta y sus preparaciones poseen una amplia batería de productos provenientes de distintos sectores de la costa y tierra chilena, Kallens declara que no es tan complejo pensar en una cocina más sustentable incluso en Santiago.

“Si tú ves la Región Metropolitana tiene lugares muy cerca que tienen todos los productos que necesitas. Melipilla, Peñaflor, son zonas ricas en agricultura que pueden proveer de varios productos a los restaurantes. Con eso también levantamos a los productores locales, a que se revitalice también la zona donde estamos”, enfatiza.

Esa revitalización de los productores también tiene que ver, según el chef, con respetar la estacionalidad de los ingredientes y productos. “También tiene que ver con exigir un cambio de carta una vez al año o incluso dos, por temporada, para comer productos de la estación que corresponde”, indica.

Este punto también lo levanta Sernatur en su Manual de Buenas Prácticas del programa *Chile por un turismo sustentable*, que recomienda “consumir alimentos de la estación, con el fin de evitar adquirir y consumir productos que necesariamente requieren de mayores gastos en traslados desde otras zonas de producción, congelamiento prolongado y/o también aquellos transgénicos que afectan el cuidado medioambiental”.

Este tipo de iniciativa acompaña el desarrollo de la gastronomía chilena, potenciando su riqueza alimenticia como parte fundamental del desarrollo del turismo y la riqueza cultural del país, exponiendo los valores de la tierra y los productos como parte fundamental de este desarrollo culinario.

## **RELACIÓN CON LOS PRODUCTORES**

Otro aspecto que considera la revitalización de la identidad gastronómica chilena, que se aleja a la sustentabilidad de la iniciativa 100K, pero promueve un comercio justo, tiene que ver con la relación que generan chefs y restaurantes con los pequeños productores de diferentes zonas del país, para abastecer sus diversas y particulares cartas.

Muchos de los productos que utilizan en sus cocinas estos chefs reconocidos, provienen de pequeños recolectores y cultivadores, personas sencillas que han visto en este rubro una manera de emprender un negocio rentable y amigable para ellos mismos.

Tal es el caso de Boragó, del chef Rodolfo Guzmán, o Peumayén de Juan Manuel Pena Passaro. En ambas cartas se incluyen ingredientes de los más diversos rincones del país, con la particularidad de que no son comprados a grandes proveedores, sino que a pequeños productores, con el fin, por una parte, de motivar una correcta explotación de la tierra y sus recursos y, por otra, de promover la economía en la zona donde nace un determinado ingrediente.

Para Juan Manuel Pena, pasa por entender el producto no como un negocio, sino como algo valioso para su cocina. “Traigo mis productos de cada zona y trabajo directamente con la gente. No me gusta el tema de los intermediarios, me involucro directamente, conozco un poco su historia. Prefiero pagarle directamente al productor,

así también me garantizo que el producto que me va a enviar es de buena calidad”, enfatiza.

Sin embargo, esta forma de trabajar con los productores no sólo trata de una relación directa entre el chef y el productor, sino que también en establecer precios y condiciones que sean justas para quien está ofreciendo el producto. Pena Passaro indica que al romper la cadena del proveedor revendedor puede pagar un precio adecuado por cada producto que va directamente al bolsillo de quien lo cultiva y no al del que hizo la gestión.

“Tuve un caso con una señora, ella me vendía hongos y nunca había vendido antes, sólo cosechaba y vendía de forma casera. A mí en Santiago me costaba comprar un kilo de hongos unos \$ 5 mil, entonces al no tener intermediarios iba y le pagaba a ella esos \$5 mil. Ella me miraba como ‘estás loco’, pero ese costo yo ya lo tenía asumido, sólo me interesaba comprarle directamente a quien los recolectaba”, recuerda.

Esta relación con sus pequeños proveedores es lo que permite a restaurantes que poseen una amplia cartera de productos nacionales, nutrirse de una manera más responsable y generando un buen impacto en su sociedad.

“Una relación que se hace a lo amigo, muchas veces sin la famosa factura y la orden de compra”, indica Axel Manríquez, chef del Hotel Bistol del Hotel Plaza San Francisco, pero que busca al mismo tiempo de reivindicar la cocina chilena, reivindicar a los productores e ingredientes del país.

## **CAPÍTULO IV: LOS CHEFS DE LA COCINA CHILENA**

### **ALGUNOS NOMBRES**

¿Quiénes son los propulsores de la cocina chilena? El desarrollo de la gastronomía enfocada en la identidad chilena, está guiada por un número de chefs que en algún momento irrumpieron en una gastronomía abanderada con técnicas francesas o extranjeras, con platos y sabores propios de nuestra tierra y otros más que hoy también están dentro de las cocinas demostrando las bondades de la gastronomía nacional con “la camiseta puesta”.

#### **Guillermo Rodríguez Aztorga**

Una dilatada trayectoria, un camino sembrado de logros y reconocimientos y un nombre sindicado por muchos como el encargado de llevar a la gastronomía chilena a su nivel más elevado, definen a Guillermo Rodríguez Aztorga.

Chef especializado en la Escuela de Hotelería de París, su camino comenzó como un incipiente cocinero cuando ayudaba en las labores en la residencial de su abuela en el Cajón del Maipo, según algunas biografías. Tras ganarse una beca de las Naciones Unidas en Inacap, donde se tituló de Cocina Internacional, fue a parar a esta ciudad considerada una de las capitales gastronómicas del mundo. En el instituto profesional chileno, rápidamente destacó entre sus pares y fue el mejor alumno de su generación, la primera de esa institución.

Hoy, sus pergaminos culinarios lo catapultan al menos como él o uno de los mentores del impulso y difusión de la cocina nacional, aspecto que lo hace merecedor de ser considerado, para muchos, el gran embajador de la gastronomía chilena.

Elegido como Figura Gastronómica del Año, en 1996; Mejor Chef de Chile, por el Great Chefs de la señal internacional Discovery Channel, presidente del capítulo chileno de la agrupación Les Toques Blanches, desde su creación en 1992, este reconocido chef ha representado a Chile en diferentes eventos gastronómicos, como la ExpoSevilla, y la Cumbre de las Américas de 1998. Asimismo, ha estado a cargo de la preparación del banquete inaugural de la Feria Industrial de Hannover y de la Cumbre de Río. En 2004 fue el chef responsable de todas las cenas de gala y recepciones para la Cumbre de la APEC, premiada como Mejor Evento del Año por el Círculo de Cronistas Gastronómicos.

La lista de logros y desempeños de este chef es larga: director de la Fundación Recomiendo Chile y del Comité Agrogastronómico, chef instructor de la Escuela de Gastronomía de Inacap y participante en la creación de los restaurantes L'Etoile, del hotel Sheraton San Cristóbal, -catalogado por la crítica como uno de los mejores restaurantes franceses que ha existido alguna vez en Santiago- y del prestigioso Bistrol del hotel Plaza San Francisco, donde luego lo sucedería Axel Manríquez. Bajo sus manos este restaurante se transformó en ícono de la cocina nacional y fue catalogado en 2002 como el Mejor Restaurante de Santiago por el Círculo de Cronistas Gastronómicos.

Fue ahí donde articuló un concepto inédito por ese entonces: rescatar ingredientes olvidados, como la quínoa, el mote y el charqui, para lucirlos en la alta cocina. Hoy, desde hace ocho años, trabaja en su proyecto independiente: Espacio Gastronómico.

“Más que una alusión directa a la cocina chilena tradicional, es un compromiso con el rescate y desarrollo de los productos originarios, que se visten de mantel largo de la mano de nuestro equipo. Nos paseamos de Norte a Sur, de Mar a Cordillera, llevando un pedazo de Chile en cada plato”, se puede leer en la página web de su iniciativa.

Su amplia trayectoria le ha valido tal vez su mayor fama: ser reconocido por iniciar la llamada “Cocina Chilena Renovada”.

### **René Acklin**

El chef René Acklin, suizo de nacimiento “pero más chileno que los porotos”, como señaló muchas veces en variadas entrevistas, también es considerado uno de los impulsores, para algunos el mayor, de la actividad gastronómica en Chile y catalogado por muchos como “el padre de la alta cocina en Chile”.

Contribuyente de la profesionalización de la actividad gastronómica, fue maestro de varios exponentes que han plasmado sus ideas en los mejores restaurantes de Chile.

Llegó a Chile por una oferta del gobierno de Eduardo Frei Montalva, a través del Servicio de Cooperación Técnica suiza, para dar inicio a la escuela de gastronomía de Inacap. Previo a esto internacionalmente forjó una carrera que incluye su trabajo como chef en hoteles en Suiza, Israel y China y labores de jefe del Departamento de Cocina del primer Hotel Hilton en Europa, en Estambul, Turquía.

En el país también trabajó para Nestlé y su cadena, desarrollando diferentes productos como las sopas y el puré instantáneo. También tuvo un paso por la Fundación Chile, donde fue el encargado del marketing de proyectos como salmonicultura y también participó en el desarrollo de productos como la ostra del Pacífico, el turbot (pez) y algunas variedades de berries.

Les Toques Blanches, movimiento que lideró la renovación de la cocina nacional, también tuvo como gestor a este inigualable chef. “Él trajo a Chile los primeros chefs de Les Toques Blanches de Europa con el objetivo de juntarse, conocerse, intercambiar experiencias, para ayudar a la formación de chefs en Chile y crear una cocina diferente”, se señala en la página web de la institución.

Con los años dejó su tarea en manos de Guillermo Rodríguez Aztorga, uno de sus alumnos más destacados. En 1980, compró las Termas de Cauquenes junto a su esposa, lugar que conoció de sus tendencias gastronómicas hasta su muerte.

El 2009, a los 72 años, y en su hotel de la Séptima Región, fueron despedidos sus restos.

## **Rodolfo Guzmán**

Hoy podría decirse que Rodolfo Guzmán es el chef “de moda” en Chile. Moda que, por cierto, no ha estado exenta de sacrificio, lo que sumado a una buena cuota de talento, creatividad y trabajo, lo tienen en lo alto de la escena culinaria nacional y mundial.

Recientemente, este año, su restaurant, Boragó, fue galardonado por la revista británica “Restaurant”, como uno de los cinco mejores de Latinoamérica.

Su cocina, según sus palabras en una entrevista de Revista Capital en junio de 2015, es “totalmente artesanal, servida y cocinada muchas veces sobre piedras volcánicas, ahumados con distintos tipos de madera, cocciones en hornos de barro (...) una cocina muy rústica. Tú te lo metes a la boca y dices: esto es Chile”.

El producto que diariamente elabora en la cocina de Boragó está sellado a fuego por su relación con el territorio chileno y el valor que le otorgan los pueblos originarios. El suelo endémico, y la llamada cocina endémica es su línea de trabajo.

A causa de su talento, Guzmán, quien antes de estudiar cocina ingresó a Ingeniería Comercial en la Universidad del Desarrollo, tuvo la posibilidad de compartir cocina con Andoni Luis Aduriz en el restorán Mugaritz (en el País Vasco) y en 2014, ya con un Boragó consagrado, al punto de ser laureado como el chef revelación en 2008, arribó con todos sus cocineros a la cita gastronómica mundial, Madrid Fusión, encuentro, hasta ese momento, vetado para un chef chileno.

## **Axel Manríquez**

El chef Axel Manríquez es otro de los nombres que suenan fuerte en la gastronomía de Chile. Sucesor de Guillermo Rodríguez en el restaurante Bistol, luego de ser segundo en la cocina de éste durante varios años, ha potenciado el rescate de ingredientes y productos chilenos a través del desarrollo de su cocina.

Manríquez también es miembro de Les Toques Blanches y con 25 años de experiencia en la alta cocina, ha participado de diversos estudios enfocados en la gastronomía chilena, programas como Recomiendo Chile, de Canal 13, e incluso a representado a nuestro país en ferias gastronómicas organizadas en Europa y otros países de Latinoamérica. En junio de 2015, este chef encabezó la cena organizada por la fundación ProChile en la Expo Milán, ocasión donde se mostró a la escena europea los sabores e ingredientes del país a través de un variado menú.

En una entrevista realizada por la Revista Enfoque, en enero del 2015, el cocinero señaló respecto a su formación e inspiración por la cocina chilena que en sus inicios “todos miraban para Francia. En los noventa no existía ese criollismo que existe hoy. En los restaurantes no estaban las papas con chuchoca, no estaban los porotos. Me encontraba con trabas como que la comida chilena era comida para pobres. Cómo vas a poner eso, tiene que hacer algo más refinado, me decían. Pero mi ADN fue siempre la cocina chilena”.

## **Juan Manuel Pena Passaro**

¿Qué hace un argentino cocinando comida en Chile? ¡Lo mismo que hace un chileno cocinando sushi!, dice enfático Juan Manuel Pena Passaro. Este chef radicado en Chile hace más de 10 años, se ha ganado un puesto importante en la gastronomía chilena gracias su restaurante Peumayén, un concepto de comida “ancestral”, inspirada en las diversas etnias indígenas que pasaron por nuestro territorio.

Su acercamiento a la cocina chilena se dio en Frutillar durante un verano en el que trabajó en el restaurant Se Cocina. Ahí se encantó con los sabores chilenos y se encontró con las bondades de la tierra. Incluso aprendió a hacer por primera vez una huerta, recuerda. Tan “alucinado” quedó con Chile que le costó tiempo separarse de esa cocina en el sur para radicarse en Santiago.

Ahí fue cuando se embarcó en el proyecto de Peumayén y logró su inauguración con bombos y platillos el 2013, ganándose el título Restaurante del año 2013, otorgado por el Círculo de Cronistas Gastronómicos.

Para Pena Passaro la clave de su cocina está en atreverse, “quizás si tú le dices a una persona mapuche que mezcle su receta con un producto del norte te va a decir ‘no, esto no es lo mío’, pero como yo no tengo ningún sentimiento ligado puedo mezclar diferentes sabores y productos que al final son todos de Chile”.

## **David Barraza**

David Barraza, Director de Gastronomía y Hotelería en el instituto profesional Duoc UC, es otro de los fervientes estimuladores de la cocina chilena. Descendiente de chinos y oriundo de Iquique, Barraza posee un especial dominio de la historia, productos y técnicas de la gastronomía del norte del país.

“Desde 1997 a 1998, Barraza trabaja como Chef Ejecutivo del café y restaurant Santos y de Inversiones Gastronómicas Vitacura, donde participó en la puesta en marcha del restaurant La Costilla de Adán. Luego, entre 2002 y 2003, ejerció como Chef Ejecutivo de Unilever Foodsolutions, se escribe en la página de Le Toques Blanches, institución de la cual también es miembro.

Posterior a esto sucede un carrera llena de estudios de perfeccionamiento en Francia, España, Perú y Chile, además del trabajo con el Ministerio de Educación desde el año 1999 como “consultor para la supervisión de los programas educacionales de los Centros de Formación Técnica”.

Además, Barraza ha publicado dos libros referentes a la gastronomía chilena: Mitología en la Gastronomía, en 2008 y La Sazón y el gusto, en 2009.

## **Tomás Olivera**

Este chef oriundo de Valparaíso, hijo de un carnicero y una dueña de casa amante de la buena cocina, pasando los 40 años ya tiene más de 20 de experiencia relacionados a la gastronomía chilena.

Su formación la obtuvo en el instituto de formación técnica INACAP de Viña del Mar, desde el que se tituló para experimentar una carrera llena de éxitos. En 2008 fue galardonado con el título de “Mejor chef” por la revista Qué Pasa, mismo año en que el diario El Mercurio lo ubicó entre los 100 líderes jóvenes de Chile y en 2010 recibió el Premio Bicentenario por su aporte a la cocina chilena.

Actualmente está dedicado a escribir un nuevo libro de gastronomía chilena que recoge su propia historia y vivencias relacionadas y trabaja como asesor del programa Master Chef de Canal 13.

## **Paula Larenas Stevenson**

Paula Larenas es una de las mujeres que ha llevado con fuerza la bandera de la gastronomía chilena a lo largo de su carrera. La chef es vicepresidenta de la asociación nacional de chefs Les Toques Blanches, miembro de la Fundación Recomendando Chile y durante su trayectoria ha impulsado fervientemente la reivindicación y construcción de una identidad gastronómica de Chile.

Esta chef comenzó a incursionar en la cocina por herencia familiar. Su abuela, dueña de la renombrada pastelería Mozart de Providencia, desde muy pequeña comenzó a interesarla por la preparación de dulces y tortas.

Luego de un paso por la carrera de Relaciones Públicas, Paula ingresó a estudiar gastronomía internacional en la Universidad Tecnológica INACAP. Además se perfeccionó en cocina regional en el State University de New Orleans, en salsas en el Culinary Institute de Nueva York, en cocina internacional en Le Cordon Bleu- Lenotre de París y realizó el curso de Somelier, dictado por la Asociación Chilena de Gastronomía (Achiga). Posteriormente se adentró en la gastronomía de Chile con el diplomado en Cocina Originaria Chilena en la Universidad de Concepción.

Su experiencia y trayectoria la llevaron a trabajar para grandes marcas nacionales e internacionales y participar como chef en varios matinales de la televisión nacional. Además es parte del programa de Canal 13 “Recomiendo Chile”, donde realiza un recorrido por diferentes rincones del país levantando las raíces de la cocina autóctona.

Esta chef fue parte de la recopilación de un libro de Cocina Aymara y también participó en un proyecto enfocado en internarse en la cultura mapuche y enseñar técnicas de cocina profesional a un grupo de Machis.

Su labor como impulsora de la cocina chilena la explota como docente de algunas de las universidades e institutos que imparten la carrera de gastronomía en el país, desde donde transmite a los alumnos sus conocimientos respecto a las tradiciones y sabores de nuestra cultura e identidad.

## **LES TOQUES BLANCHES**

Hablar de nuevas recetas, o renovadas, del impulso de la cocina chilena, de una nueva tendencia de rescatar tradiciones y productos, o más radicalmente de una nueva cocina chilena, nos remite a referirnos a la forma en que los nuevos chefs están asumiendo este desafío.

En este punto parece fundamental referirse a la irrupción en el plano nacional de la asociación de chefs “Les Toques Blanches” (Los Gorros Blancos), quienes se erigen como los iniciadores del movimiento de la Nueva Cocina Chilena.

Desde un punto de vista antropológico, según Catalina Ivanovic Willumsen, en su memoria para obtener el título de Antropóloga Social, la Nueva Cocina Chilena correspondería a un nuevo movimiento social, que propone trabajar sobre una sola reivindicación concreta: una nueva patrimonialización y puesta en escena de la Cocina Chilena. Ese, precisamente, es el foco de “Les Toques Blanches”.

“La difusión y el desarrollo de la gastronomía nacional y el rescate de los productos nativos de nuestro país y promover sus preparaciones en Chile y el extranjero”, aparecen como las máximas de esta agrupación que llegó desde Francia (donde fue fundada por el chef Alain Rougié) y cuyo fin desde su nacimiento fue generar una red internacional de chefs que se conocieran y se mantuvieran en contacto para su beneficio profesional.

En Chile fue la visita de Rougié a Santiago, en 1990, la que propició el nacimiento del grupo a nivel nacional, y fue el chef Guillermo Rodríguez, actual presidente, quien tomó el testimonio y comenzó su labor en conjunto con otros como René Acklin, Guy Lagoueyte, Bernardo Rebolledo, Luis Ramos, Aquiles Abarca, Jorge Caro y Joel Solorza, quienes hoy son considerados maestros por muchas generaciones de cocineros.

## **LAS NUEVAS GENERACIONES**

El desafío para las nuevas generaciones de chefs parece estar en continuar el camino cultivado por los referentes de la escena gastronómica chilena actual. Un camino donde la reivindicación de nuestras tradiciones, la preservación de sabores y productos parecen fundamentales en un Chile modernizado donde la cocina se ha dejado en muchas ocasiones de potenciar.

David Barraza, chef director de Hotelería y Turismo del Instituto Profesional DuocUC, se alza como una voz autorizada en cuanto a la formación de futuros cocineros se refiere. Su visión apunta a una serie de factores involucrados en este proceso de la tendencia culinaria chilena. Como factores involucrados en la preservación de la gastronomía identitaria chilena, también identifica a los medios de comunicación, asociaciones de chefs, pero sobre todo a los programas educativos y formativos en liceos técnicos e institutos profesionales.

Su visión es positiva, e indica que se está encauzando la visión de cocina chilena en los futuros cocineros con una mirada hacia su interior. “Actualmente en la formación de cocineros profesionales existe una preocupación por la gastronomía chilena, un gran número de alumnos se está encantando con la cocina chilena, y todas las asociaciones de cocineros del país definitivamente están con la mirada puesta en potenciar sus cocinas regionales, y la cocina chilena en general”, señala.

Sin embargo, y a simple vista, en las mallas curriculares de las principales entidades educacionales encargadas de dictar la carrera, con diversidad de nombres, la enseñanza de aspectos relacionados con la cocina chilena, parece escaso y a veces nulo.

Al observar la malla curricular de Duoc UC, Inacap y Culinary, en el primero, como Gastronomía Internacional, se distinguen los ramos de “Rescate del Patrimonio Culinario Chileno” y los talleres de “Cocina Regional Chilena” y de “Pastelería y Repostería Regional Chilena”, que se imparten en el sexto semestre de la carrera.

En el caso de Inacap, como Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional, se aprecian los ramos de “Taller de Gastronomía Chilena y Latinoamericana” y el de “Materias primas: Naturaleza y Productos de Chile”, ambos del tercer semestre de la carrera.

En Culinary, por su parte, en Administración de Artes Culinarias y Servicios, no se aprecian ramos que hagan alusión a la enseñanza de materias relacionadas específicamente con la gastronomía chilena.

¿Serán suficientes? Para Alan Kallens, chef del Hotel NH, el déficit está en las horas de taller avocadas a la cocina.

Tajante, afirma que “en las escuelas de gastronomía ya no se enseña a cocinar (...) A la semana cocinan una mañana o una tarde. Cuando mi generación estudió cocina, tú entrabas a las 8 de la mañana a cocinar hasta las 6 de la tarde, todos los días, y los que no entraban al taller tenían que hacer práctica afuera”, recuerda.

Otro de los problemas, según ha podido apreciar, apunta a la cantidad de estudiantes en las salas de clase, en este caso, en las cocinas, en un aspecto que identifica como parte “del negocio de impartir la carrera”. “Antes entraban 80 alumnos al año, ahora son miles, te hacen estudiar cuatro años y en esta carrera, con las horas de práctica suficientes, con dos años basta”, asume.

Esta problemática, indica Kallens, también dificulta el conocimiento que adquieren los estudiantes de gastronomía de una cocina tan diversa y llena de matices como la chilena.

## **CAPÍTULO V: LOS SABORES DE CHILE Y LA COCINA CHILENA**

### **ESPECIAS Y ALIÑOS**

Una opinión que se repite en las voces expertas de la gastronomía chilena, son aquellos productos y especies que definen el sabor y sazón los platos de Chile. Aquel “sofrito” o “pinito” a base de cebollada picada que cruza muchas de las preparaciones tradicionalmente chilenas está perfectamente condimentado con sabores fácilmente identificables al paladar. El ají de color, el comino o el aliño completo, entre otros, forman parte relevante de la despensa de la cocina chilena.

Para el chef del restaurante Peumayén, Juan Manuel Pena Passaro, Chile tiene un sabor muy particular. Y enfatiza en que “lo que para algunos quizás son aliños, como el ajo, el ají de color, el comino, el merkén, para mí es Chile. Si compras un pedazo de carne, una cebolla, lo cortas en cubitos y le pones orégano y comino va a ser un pino chileno. El sabor es particularmente propio”.

El ají de color se elabora a base del secado y posterior molido de distintas variedades de pimientos rojos. Según un dictamen del Servicio Nacional de Aduanas “el género de los pimientos para pimentón (papikra) o ají de color, como corrientemente se le denomina en Chile, es el "Capsicum Annum L". Dentro de este género se encuentran los pimientos dulces y pimientos picantes”. Su sabor es semi dulce y debido a su fuerte

color rojo se utiliza en variadas preparaciones para “darle color”, incluso en la cocina popular se mezcla con manteca de chanco y se vierte encima de variadas preparaciones.

Por otra parte el comino es la semilla seca de una planta perteneciente a la misma familia del perejil, cuyo origen se asocia al mediterráneo y que crece con más preponderancia en países asiáticos. Posee un sabor muy penetrante y particular y es utilizado en variados guisos y preparaciones típicas.

Respecto al orégano, hay autores que ya lo sitúan en la época del imperio romano y la edad media. Esta planta es muy aromática y se incorpora a guisos y caldos molido o en pequeñas ramitas. Es conocido en el mundo popular por sus cualidades digestivas.

De esta unión nace el tradicional y popular “aliño completo”, una mezcla de orégano, comino, pimienta, cilantro, ají y ajo.

“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”, indica Sonia Montecino en La olla delectosa.

El merkén, por su parte, es un condimento de origen mapuche hecho a base de ajíes rojos, principalmente ají cacho de cabra, ahumados y secos y luego molidos en una piedra. Es reconocido por su sabor ahumado y particular picor.

El ají es un elemento preponderante en la identidad gastronómica chilena aún desde tiempos precolombinos según señala Montecino. El ají “probablemente de origen

taíno (...) es un condimento emblemático por su antigüedad y porque aún hoy día continúa siendo un “marcador cultural”.

Según explica Montecino, el uso del ají en la cazuela, por ejemplo, es un símbolo de estratificación social. Comúnmente el uso del ají está asociado a lo popular, por lo que su incorporación en platos como este caldo, se vincula con una posición más baja en el escalafón de la sociedad.

La incorporación de las especias a las preparaciones chilenas posee su origen desde diversos rincones del mundo a través de los procesos migratorios y de conquista que vivió el país y Latinoamérica.

La historiadora Carolina Sciolla explica que “las especias han movido el mundo, han traspasado todas las fronteras. La penetración de sabores nuevos pasa por la incorporación justamente de éstas y de esta manera solemos comer en torno a nuestro ecosistema y en razón a ello hemos sazonado”.

## **LA MESA CHILENA**

La identidad gastronómica chilena está contenida en variadas preparaciones que recorren nuestro territorio según indican los expertos. Sin embargo, recogiendo los testimonios y opiniones de cocineros, chefs y estudiosos de la cocina nacional, existen algunas preparaciones que se repiten a la hora de intentar definir lo propio.

De esta manera el charquicán, la carbonada, la cazuela, los cocimientos, curantos y la calapurca, el pastel de choclo y el ajiaco forman parte de los platos que conforman este ideario de identidad gastronómica.

En 2012, la Cámara de Diputados presentó un proyecto de ley para “declarar la comida típica chilena patrimonio cultural inmaterial de la Nación”. En el proyecto se mencionaron estos platos además de la wuatia, la empanada y el caldillo de congrio.

Los ingredientes que componen cada una de estas preparaciones se unifican en la medida de los recursos de la zona donde son cocinados. Por ejemplo, la cazuela, relata el chef Tomás Olivera, “en el norte se hace de una manera, en el sur se hace con cordero y luche y acá en la zona central estamos acostumbrados a la de vacuno, pollo y albóndigas, etc. Son cinco o seis ejemplos de una cazuela. Al final es un caldo hecho a partir de alguna proteína, papa, zapallo, si es que hay, y lo que te entrega la tierra. En el verano tiene más ingredientes y en el invierno menos”.

La existencia de algunos métodos de cocción que se repiten en las diferentes cocinas chilenas también habla de ciertos tipos de preparaciones que conforman este panorama culinario identitario. La cocina en la tierra, a través de piedras calientes se repite a lo largo del país en diversas expresiones.

Para el chef de Peumayén, Juan Manuel Pena, “existe una triangulación perfecta entre los tres pueblos grandes de Chile. Tienen una forma similar de cocer, en el caso del Mapuche esta especie de curanto, en el Aymara la Huatia y en Rapa Nui el Umu, una técnica que es cocinar a la piedra o las brasas con piedras calientes”.

Diversas y concordantes, mestizas y propias, las cocinas chilenas se forjan de sabores en que los productos y aliños forman parte crucial para gestar platos identitarios. El “guiso” de Chile como llaman algunos chefs está conformado por recetas llenas de tradición e historia.

## **Calapurca**

### **Ingredientes**

1/2 kg. Mote de Maíz  
6 kg. Papas  
3 kg. Carne de Alpaca  
1/2 kg. Zanahorias  
1 kg. Cebolla  
6 dientes Ajo  
4 ají rocotos  
sal a gusto  
1/8 Aceite

### **Preparación**

Remojar durante la noche el mote de maíz y cocer en agua durante dos horas o hasta que esté bien cocido. Hecha la carne a cocer en 2 litros de agua, agrega sal a gusto, una cabeza de cebolla mediana y tres dientes de ajo durante 2 horas, una vez cocida la carne se desmenuza con las manos.

En otra olla se hecha a cocer en agua la papa sin pelar durante media hora después se pela y se tritura con las manos.

Se pica la cebolla restante en cuadritos, se ralla zanahoria, se pica el ajo y el rocoto, que debe haber sido previamente molido ojalá en piedra.

Se fríen las verduras en aceite hasta que la cebolla quede cristalina y se agrega la carne por 5 minutos.

Agregar la sopa de la carne más 1 litro de agua hervida. Añadir el mote, la papa y se deja cocer durante 15 minutos.

Servir con cilantro picado.

La calapurca es un plato típico del norte del país de origen Aymara que tiene como base la cocción de carnes a través de piedras calientes. Es una especie de guiso que mezcla carnes de alpaca, pollo y cerdo con camotes y trigo. La técnica de cocción histórica comprendía la incorporación de piedras calientes al interior de la cacerola para cocer sus ingredientes.

David Barraza explica que este plato posee un origen ceremonial y que era preparado para las fiestas de los santos patronos y las vísperas del carnaval. Según relata “por falta de oportunidades laborales el aymara se ve en la obligación de bajar a la ciudad, llega a Iquique, Calama, Arica, Antofagasta y es ahí donde se encuentran con que necesitan alimentar el espíritu y no sólo el estómago por lo que la calapurca baja también y es validada también por la ciudad”.

Hoy en día es común encontrar este plato en mercados y restaurantes populares de las ciudades del norte, incluso algunos lugares donde incorporan en el plato una piedra caliente para otorgar el simbolismo originario de esta preparación.

## **Wuatia**

La wuatia es un ejemplo del mestizaje culinario entre países. Tiene en su origen a la Pachamanka peruana con variantes propias de la identidad culinaria chilena. Esta preparación es una especie de curanto compuesto por diferentes carnes cocidas en un hoyo en la tierra con piedras calientes. La diferencia está en que la cocción se realiza en una vasija o cacerola, es decir se construye un hoyo donde se introduce la cacerola que luego es tapada con tierra.

El chef David Barraza explica que esta preparación se hace para el “Pachallampe”, la cosecha de la papa, y se acompaña con “papas, camotes, choclos, humitas y habas”.

De la wuatia es difícil encontrar recetas, pues la gran mayoría de las indicaciones se refieren a la preparación peruana, que por cierto es muy parecida a la chilena.

## **Cazuela**

### **Ingredientes**

4 presas de pollo

1/4 kg. zapallo

1 zanahoria

1/2 cebolla

3 cucharadas arroz

1/2 taza porotos verdes rebanados

4 papas grandes

4 trozos de choclo

1 cubos de caldo de ave  
pimienta , orégano y sal a gusto  
1 diente de ajo  
Cilantro picado

### **Preparación**

Las presas de pollo, lavarlas y ponerlas a freír con la zanahoria, cebolla cortada en cascós, ajo, orégano, pimienta y sal a gusto.

Cuando esté todo frito, agregar agua hirviendo hasta tajar la preparación, dejar a fuego lento unos 5 minutos.

Luego se agrega el choclo, las papas, los porotos verdes, el zapallo cortado en trozos grandes y el arroz. Cocinar por 15 a 20 minutos.

Dejar reposar por 5 minutos y servir caliente, con cilantro picado.

La cazuela es un cocimiento o caldo que posee variadas versiones dependiendo de la carne con la que está hecha. Existen cazuelas de pollo, pavo, vacuno, cordero y albóndigas y otras proteínas que poseen como factor común la distribución de los ingredientes en trozos grandes, como una papa completa o un tuto de gallina, y la incorporación de verduras según la estación.

Respecto al origen de la tradicional cazuela, Sonia Montecino describe en La olla deleitosa, que “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 papas,

zapallo, habas, porotos verdes y quínoa, entre otras (...) Pensamos, junto a otros estudiosos, que la fusión de los korü con el cocido o el puchero español dieron origen a la cazuela chilena”.

Roberto Marín en “Chilenos cocinando a la chilena”, describe que “una buena cazuela ha de ser enjundiosa, abundante de presa, caldo bien sabroso, papa cazuelera bien amarilla, firme y de consistencia untuosa”.

### **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 ají 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 ají 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, arvejas, porotos verdes y tomates.

El origen del charquicán es mapuche. En sus inicios se preparaba con charqui de guanaco u otro animal, de ahí su nombre, pero en la actualidad también se cocina con carne fresca de vacuno, como posta negra o rosada y se basa en el cocido de las carnes junto a papas, zapallo y verduras. También posee sus versiones en base a algas como el cochayuyo, con los otros mismos ingredientes

“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”, explica Sonia Montecino en La olla deleitosa.

El sabor de este plato es bastante inconfundible relatan los expertos y el cocido entremezcla los sabores de cada uno de sus ingredientes en una textura parecida a un guiso con mayor cremosidad, donde preponderan los colores anaranjados y el verde de algunas hortalizas.

## **Pastel de choclo**

### **Ingredientes**

12 choclos chocleros  
2 kg. de pino de empanadas  
1 pollo asado al horno  
2 cucharadas de mantequilla  
1 cucharada de aceita  
3 cucharadas de azúcar  
1 litro de leche  
3 cucharaditas de salsa de ají  
4 huevos duros  
3 hojas de albahaca  
1 ½ cucharadita de sal

### **Preparación**

Pele los choclos, desgránelos rebanándolos a chuchillo y luego pase por la máquina de moler. Ponga en una olla la mantequilla con el aceita caliente, agregue la pasta de choclo y cuézala lentamente revolviendo. Agregue la leche a medida que se va espesando; añada la sal, el azúcar y la albahaca picada finita. Cuando la consistencia sea espesa está en condiciones de armar el guiso. Aceita cada platillo de greda individual y ponga 4 cucharadas colmadas de pino con ají, una presa de pollo asado deshuesado y tajadas de huevo duro. Cubra con una capa de choclo de 2 cms. Espolvoree con azúcar granulada y ponga al horno bien caliente con llama alta hasta que el azúcar se comience a caramelizar.

El pastel de choclo es sin duda uno de los recuerdos veraniegos que varios chilenos tienen incorporado. Debido a la estacionalidad del choclo, este plato es común de comer sólo en esta época, aunque hay algunos que intentan mantener su consumo durante todo el año a través de los procesos de congelación.

El favorito de muchos comprende un pino de carne, pollo, huevo y en algunas ocasiones aceitunas bajo una capa gruesa de pasta de choclo espolvoreada con azúcar. Se sirve generalmente en porciones individuales, tradicionalmente en pocillos de greda.

Roberto Marín describe que el choclo para esta preparación “ha de ser grande y grueso, del llamado choclero, medianamente maduro, medianamente lechoso, ni muy acuoso ni muy seco, con granos blancos comenzando a amarillar”.

A diferencia de la humita y la pastelera, también preparaciones a base de pasta de choclo, el pastel por lo general no incorpora sofrito de cebolla en el molido, sino que en el pino de carne.

## **Curanto**

### **Ingredientes:**

- 1 jaiba mora (hembra)
- 2 kg. choros maltones o zapatitos
- 1 1/2 kg. de choritos
- 2 kg. de cholgas
- 3 kg. almejas pequeñas

- 1 kg. gambas escogidas
- 10 locos
- 10 trozos de róbalo o corvina
- 10 chuletas chanco ahumado
- 1 kg. de longaniza ahumada
- 1 1/2 kg. costillar de chanco ahumado
- 10 trutros cortos de pollo
- 10 papas
- 2 repollos grandes
- 2 cebollas grandes
- 1 taza de aceite
- 1 botella de vino blanco
- 10 milcaos
- 20 chapaleles
- 1 fondo de cocina

### **Preparación**

Limpie, lave y saque brillo a los mariscos. Propine a los locos el apaleo de rigor y córtelos en dos tajadas en forma horizontal; troce longanizas y costillar. Aliñe ave y pescado con sal, pimienta y leve toque de ajo. Corte las cebollas en rodajas bien delgadas. Pele las papas y déjelas en olla aparte cubiertas con agua sazónada. Deshoje el repollo y elimine a cada hoja la nervadura gruesa. Tenga preparados milcaos y chapaleles, según receta adjunta.

Vacíe el aceite en la olla y cubra el fondo con las rodajas de cebolla, luego tapice con hojas de repollo; distribuya las tajadas de locos y sobre ellos acomode las chuletas y los trozos de costillas y longaniza; cubra con hojas de repollo y coloque por capas, todos los bivalvos, sobre ellos reparta las presas de ave; ponga a continuación la jaiba bien centrada y rodéela de gambas. A medida que sube el nivel de los mariscos, vaya tapizando las paredes de la olla con hojas de repollo. Termine esta superposición alimentaria colocando las presas de pescado y cúbralas con el repollo que aún le queda.

Si es época de habas y arvejas le sugiero que haga un esfuerzo y las coloque como capa superior. Vierta el vino blanco, tape el fondo y póngalo sobre la llama más grande. Cubra la tapa con paño de cocina y corone con una piedra bien pesada para evitar la pérdida de calor. Tan pronto comience a borbotear disminuya la llama. Pasada hora y media vea si la capa superior está cocida, si así no fuera, ponga llama fuerte por 15 minutos más.

El cocido a través de piedras calientes al interior de la tierra es una técnica utilizada por varias etnias radicadas en Chile. Sin embargo, es el curanto chilote el más reconocido por el ideario popular. En la cocina popular esta preparación que mezcla carnes, tubérculos y mariscos ya no sólo se cocina en la tierra sino que también en las ollas, con lo que se ha incorporado el caldo al momento de servir.

La data de este cocido se remonta miles de años atrás como indica Sonia Montecino, “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”.

Respecto de la etimología de la palabra, Montecino indica que “curanto viene del mapuche kurantu, que significa pedregal, vocablo que a su vez, viene de la raíz kura o piedra y antu, sol”.

## EPÍLOGO

La noción de una ausencia de identidad gastronómica chilena, es justamente lo que ha mermado el reconocimiento y posicionamiento de ésta. Y es que a juicio de expertos y chefs, la reivindicación de la cocina chilena que se vive por estos días es consecuencia de años de maltrato a nuestro patrimonio culinario nacional.

Nuestra identidad culinaria se construye a partir de nuestro propio devenir histórico y cultural, en relación al desarrollo de cada uno de los pueblos indígenas que trazaron nuestro país, los procesos de mestizaje y el desarrollo de productos a lo largo del territorio.

Varios son los chef de la escena gastronómica nacional, que se han abanderado con la cocina chilena y han logrado posicionarla en la mesa internacional. Aplaudida por la crítica en relación a sus productos y preparaciones, la gastronomía chilena ha tomado fuerza los últimos años y gana terreno cada vez más en concursos y muestras gastronómicas de gran renombre.

El trabajo de cocineros y empresarios gastronómicos por posicionar nuestra propia cocina al interior del país ha permitido reivindicar preparaciones y recetas que en el ideario popular sólo pertenecían al mundo de lo cotidiano y común, desde la perspectiva de la cocina profesional, utilizando nuevas técnicas y preparaciones, pero sobre todo posicionándola como concepto digno de estar en las mejores cartas de la ruta gastronómica.

La cocina chilena está forjada por una diversidad de productos y paisajes que permiten que nuestro país pueda posicionarse sin vergüenza como una nación alimentariamente rica y capaz de satisfacer los más agudos paladares del mundo.

Sin embargo, la tarea de reivindicar la gastronomía chilena, es un trabajo que aún está en desarrollo. El desafío está en apuntar, no sólo en los resultados que están obteniendo grandes exponentes y lugares de renombre, sino que en la transmisión de los pilares de nuestra cocina en el ideario colectivo y en la formación de nuevos chef y exponentes de nuestra cocina.

La ruta patrimonial gastronómica de nuestro país es rica tanto en técnicas de cocción, utilización de especies y aliños y encuentro de ingredientes endémicos propios de cada zona. Norte, sur, cordillera o mar, en los diferentes lugares de nuestro Chile se desarrollan diversas gastronomías y cocinas que hoy dan paso a un gran “guiso de la cocina chilena”.

El desafío está en cómo reconocemos lo propio y qué hacemos para que esto sea reconocido por el mundo entero. La identidad gastronómica chilena existe, pervive y se construye permanentemente, por lo que los esfuerzos deben estar concentrados en fomentar su conocimiento, reconocimiento y exposición.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUILERA BORNARD, ISABEL. 2012. *El ingrediente Mapuche. De la cocina al Estado-nación*. Universitat de Barcelona. Departament d'Antropologia Cultural i Història d'Amèrica i d'Àfrica. Barcelona, Universidad de Barcelona, España. 506p.
- AXEL MANRÍQUEZ, nuevo chef ejecutivo en plaza san francisco. 2008. La Nación. 14 de septiembre 2008.
- BABOT, MARÍA DEL PILAR. 2012. *Las manos en la masa*. Santiago de Chile. 269p.
- BARRAZA, DAVID. 2009. *La sazón y el gusto*. Santiago de Chile. Edición digital Duoc UC. 84p.
- CHILE. Servicio Nacional de Aduanas. 1995. Dictamen de Clasificación N° 15. 26 de abril 1995.
- CHILE. Ministerio de Agricultura. 2009. Decreto 23. 21 de abril 2009.
- CHILE. Cámara de Diputados. 2012. *Proyecto de ley: Comida Típica Chilena, Patrimonio Inmaterial De La Nación*. 07 de agosto 2012
- CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES. 2014. *Arca del gusto: Catálogo Alimentario Patrimonial*. 186p.
- IVANOVIC, CATALINA. 2004. *Nueva Cocina Chilena: Culinaria e identidad. Memoria para optar al título de Antropóloga Social*. Santiago, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Antropología. 247p.
- MARIN VIVADO, ROBERTO. 1995. *Chilenos cocinando a la chilena*. 2da edición. Santiago de Chile. 455p.
- MERINO, HUMBERTO. 2015. Los tops chefs de la cocina chilena. Enfoque.

- MONTECINO, SONIA. 2004. *Cocinas mestizas de Chile – La olla deleitosa*. Santiago de Chile. 132p.
- PEREIRA SALAS, EUGENIO. 1977. *Apuntes para la cocina chilena*. Santiago de Chile. Editorial Universitaria. 157p.
- PERALTA SÁINZ, ALVARO. 2015. *Rodolfo Guzmán: Ésta es mi tierra*. Revista Capital.
- ROMERO, MARTÍN. *El chef Rodolfo Guzmán: "Chile podría ser la nueva cocina punta de lanza de Latinoamérica"*. 2014. La Segunda. 08 de septiembre 2014.
- SERNATUR. 2012. *Chile por un turismo sustentable: Manual de buenas prácticas*. 81p.