

MI COCINA NO ES PROBLEMA, EL PATRIMONIO SÍ.¹

JOSÉ DE NORDENFLYCHT CONCHA
Universidad de Playa Ancha, Chile



Vamos a comentar brevemente dos libros publicados en 1954. El primero es un libro de poesía y el segundo es un libro de cocina. El primero es el poemario de un Premio Nobel. El segundo es un recetario de mi abuela.

Ambos son parte del patrimonio de una nación, donde sujetos han construido desde sus experiencias un imaginario que deviene en práctica culinaria, ya sea para cocinar, ya sea para comer. Ambos se refieren a lo mismo, que es ese todo que se nos deviene en deseo y necesidad, cada vez que damos un bocado.

En el libro de cocina cuyo título reza *Mi cocina no es problema*,² leemos el siguiente menú:

Entrada: Locos apanados y Machas a la parmesana

Plato de Fondo: Caldillo de Congrio

Postre: Chirimoya alegre

Recetas simples, abundantes y económicas. En un momento en que este libro no

¹ Ponencia presentada en la mesa "Las cocinas del Pacífico americano." en IV Foro Mundial de Gastronomía Mexicana, México D.F., 26 noviembre 2016. El autor es Doctor en Historia del Arte y Profesor Asociado de la Facultad de Arte de la Universidad de Playa Ancha.

² Boisier, Laurie *Mi cocina no es problema*, Stanley, Santiago de Chile, 1954.

pretendía ser más que una orientación y apoyo para la estructura del trabajo doméstico, por lo que se dividía en menús semanales que iban precedidos de un orden en el aprovisionamiento de productos de la estación y las tareas domésticas asumidas por la dueña de casa y su personal de servicio, para luego explicar brevemente el procedimiento culinario de cada receta. El resultado era una perfecta sincronía que alimentaba en variedad el menú de la discreta burguesía emergente del Chile de mediados del siglo XX.

Por cierto que la nostalgia nos invade al recorrer sus páginas, no sólo por razones familiares, sino que también por el hecho de que hoy evidenciamos la escasa disponibilidad de los productos ofrecidos por ese relato.

Hoy los locos, moluscos gastrópodos, (*concholepas concholepas*) están en veda para mitigar la amenaza de su extinción por la sobreexplotación. Es un caracol bentónico con evidencia de su consumo en las costas de Chile y Perú desde al menos 6.000 años a la fecha, donde la palabra *loko* ya estaba en el habla ancestral del pueblo mapuche.

De igual modo las machas, molusco bivalvo (*mesodesma donacium*) muy sensible al fenómeno climático de El Niño, han sido también sobreexplotadas por su facilidad de captura en playas, como atestigua su consumo en los conchales que datan de los mismos 6.000 años, y en idioma mapuche se les conoce como *cunquehuén*.

Mejor suerte ha tenido el esquivo congrio colorado (*genypterus chilensis*), que es una especie de pez anguiliforme, consumida en Chile rebotado y frito o en caldo. Preparación esta última que se integra al relato nacional con el auspicio del poema de Pablo Neruda *Oda al Caldillo de Congrio*,³ del cual sus primeros versos nos anuncian:

³ Neruda, Pablo *Odas Elementales*, Losada, Buenos Aires, 1954.

*En el mar tormentoso de Chile
vive el rosado congrio,
gigante anguila de nevada carne.
Y en las ollas chilenas,
en la costa,
nació el caldillo grávido y succulento,
provechoso.*

De ahí pasamos al postre donde las chirimoyas todavía no son intervenidas por las manipulaciones transgénicas, por lo que celebramos su alegría, siempre originada en un jugo de naranjas recién exprimido.

Estos dos testimonios escritos, a la distancia de más de sesenta años, nos permiten referenciar las actuales preocupaciones sobre el patrimonio alimentario; ese que está integrado de recursos devenidos en alimentos; y el patrimonio culinario; ese de las preparaciones y recetas.

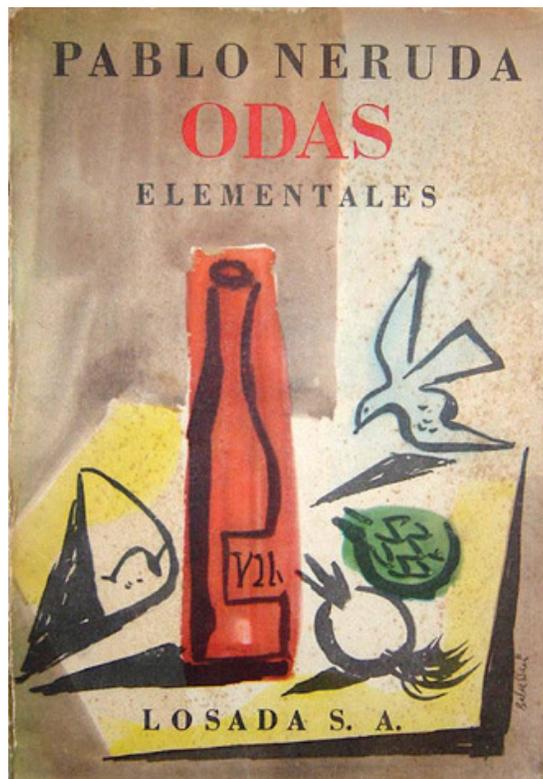
Podemos rastrear estas preocupaciones en la historiografía nacional a partir de los precursores trabajos de Pereira Salas⁴ y más recientemente el enfoque antropológico de Sonia Montecino⁵ quien nos habla de su “Dieta pacífica”. A este trabajo, desde la academia, se suman recientes acciones desde las políticas públicas para la promoción de este patrimonio a partir de la creación del día de la Cocina Chilena (2009) o la creación de un área de gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2015), lo que sumado a variadas iniciativas intersectoriales y privadas, vienen a recoger un evidente impacto de la industria alimentaria chilena no sólo en nuestras identidades locales sino que también su trascendencia internacional. Recordemos que el vino es un alimento, y su *terroir* —su lugar— es fundamental para entenderlo y disfrutarlo.

⁴ Pereira Salas, Eugenio *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Editorial Universitaria, Santiago, 1977.

⁵ Montecino, Sonia *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*, Catalonia, Santiago, 2005.

las actuales preocupaciones sobre el patrimonio alimentario; ese que está integrado de recursos devenidos en alimentos; y el patrimonio culinario; ese de las preparaciones y recetas.

Laurie Boisier
Mi cocina no es problema, Editorial Stanley, Santiago de Chile, 1954.
Archivo: JN



Teniendo una diversidad geográfica de grandes proporciones que abarcan varias latitudes e incluye parajes tan distantes como la Isla de Pascua⁶ en Oceanía o la Patagonia en el deslinde de los mares polares, se ha hecho de esta preocupación un asunto de atención pública más allá de las modas y los *foodies*.

Si desde la dimensión territorial se asocia el patrimonio gastronómico a los Paisajes Culturales, será desde las dimensiones más íntimas del sujeto en comunidad que las artes culinarias se desplieguen como una práctica doméstica que desborda hacia la esfera pública, a partir de ritos y celebraciones, donde pareciera que se nos recuerda que no solamente somos lo que comemos, sino que comemos para ser lo que queremos.

A partir de esta consciencia identitaria es que el patrimonio alimentario es a la naturaleza como el patrimonio culinario a la cultura, donde sabemos que una depende de la

⁶ AA.VV. *Del Umu a la Mesa, Gastronomía de Rapa Nui*, Editorial Aukara, Rapa Nui, 2016.

otra. Por lo que las profundas transformaciones de la sociedad contemporánea ha introducido el desafío de mitigar las pérdidas por su reemplazo en productos disponibles con calidades semejantes, que se deben reconstruir a partir de prácticas en base a una experiencia compartida, donde el sentido de la restauración no podría ser más metafísico.

Por lo anterior es que pese a todos estos avances quedan tareas por instalar desde el lado de la reflexión teórica y por cierto desde la implementación y gestión de una política pública sectorial.

En momentos en que la palabra “patrimonio” está raptada por el sentido común de lo políticamente correcto y reclamada por los intereses de variados sectores, se hace más necesario salir de las reivindicaciones de valores cooptados y sus catalogaciones fetichistas, para comenzar a darle sentido a una repetitiva enumeración de objetos que suma descripciones y filiaciones, pero que no explica su sentido. Si además consideramos que el estado del debate contemporáneo sobre el patrimonio ha instalado una serie de nuevas propuestas conceptuales, que en los años recientes han sido recepcionadas en nuestra región, de distintas maneras y en distintas instancias, se hace más evidente la necesidad de una teorización que esté a la altura de los desafíos impuestos por el patrimonio gastronómico.

Un mínimo consenso inicial nos sitúa desde la necesidad de integrar la convergencia multidisciplinaria en un enfoque holístico de los fenómenos culturales que son reconocidos y funcionan como patrimonio en el campo social. Lo que se describe con mucha pertinencia para el caso del patrimonio gastronómico. De ahí que los estudios patrimoniales sobre cocina, alimentos y sus prácticas de consumo, tienen como objeto de estudio las tensiones conceptuales que derivan del enunciado social de la palabra “patrimonio”. Ese “funciona-

miento” es lo que reconoce una realidad material e inmaterial que supondrá procesos de valoración colectivos, sobre los cuales se instala una necesidad sobre su conservación para las generaciones futuras.

Es en ese sentido que los estudios patrimoniales han venido a institucionalizarse y luego expandirse a partir de los que muchos entusiastas anuncian como el Giro Patrimonial, por lo que llegar con nuestros patrimonios a friccionar las discusiones canónicas que sancionan las Convenciones Unesco, por mencionar las de mayores expectativas internacionales, podría marcar la trazabilidad de esto último. El fomento de la investigación desde la perspectiva de los estudios críticos del patrimonio, nos permitiría acompañar de sentido a las políticas de exportación, construcción de imagen país y mercadeo en torno a las cocinas, en donde si “comer es un derecho” –como dice Carlo Petrini-, un alimento debe ser bueno para el que lo consume, limpio con el medio ambiente y justo con el que lo produce.

Todavía estamos lejos de aquello, y lo que nos evidencian testimonios como un recetario o un poema de hace más de sesenta años es que somos víctimas del *darwinismo* alimentario, si consideramos la diversidad que hemos perdido en todo este tiempo, donde la industria ha privilegiado las especies más fuertes. En dos generaciones, la de mis abuelos y la de mis padres, no solamente hemos perdido una cantidad ingente de patrimonio alimentario, sino que también esto ha hecho que el patrimonio culinario haya tenido transformaciones importantes a efecto de la disponibilidad de productos con los cuales seguir manteniendo su integridad y autenticidad.

En momentos del auge políticamente correcto de la *slow food*, debemos hacernos cargo de nuestros desórdenes alimenticios colectivos, del mío intentan hacerse cargo mis hijas sin mucho éxito hasta el momento, pero sin duda que de haber comido en otro Chile la responsable es mi abuela, para la que su cocina no era problema, mientras hoy el patrimonio es problema de todos nosotros. •

un alimento debe ser bueno para el que lo consume, limpio con el medio ambiente y justo con el que lo produce



Aiweiwei. registro en la plataforma Instagram de Caudillo de Congrio, compartido con el autor el 1 de agosto de 2017