



MIRADAS,
ENCUENTROS Y CRÍTICAS
ANTROPOLÓGICAS

Aitzpea Leizaola, Jone Miren Hernández
(Coordinadoras)

COCINA E IDENTIDADES: PROCESOS DE RE - UBICACIÓN Y RE - SIGNIFICACIÓN ALIMENTARIA

ISABEL AGUILERA B.
Universidad de Barcelona¹

En los últimos 15 años, algunos ingredientes (changles y quínoa) y preparaciones (merkén² y mote³) que son reconocidos por los mapuche⁴ como propios de su tradición alimentaria y por otros grupos como “mapuches”, se han popularizado en el turismo étnico – culinario, desarrollado en el sur de Chile y gestionado por las propias comunidades indígenas con apoyo económico y técnico estatal y privado. Simultáneamente, en las grandes ciudades ha aparecido una corriente gastronómica llamada “Nueva Cocina Chilena” basada en rescatar alimentos y técnicas caídos en desuso, entre ellos muchos de origen indígena (Ivanovic, 2004) y orientada a las élites políticas y económicas del país.

Para que un grupo consuma la comida de otro, habiéndose definido ambos como diferentes y, en el caso que presento, muchas veces como antagonistas, debe existir una o más mediaciones que permitan resignificar los alimentos a consumir y reubicarlos en una nueva constelación de sentido que los haga no contaminantes e inocuos en la conformación de la propia identidad (Contreras y Gracia, 2005; Fischler, 1995). Aquellos procesos al mismo tiempo delimitan el “otro” y el “nosotros”, en un contexto ideológico, el chileno, donde la unidad de la nación en términos poblacionales y territoriales no es puesta en duda.

¹ Con el apoyo del Programa Alban, Programa de Becas de Alto Nivel de la Unión Europea para América Latina, beca nº E06D100739CL.

² Ají ahumado y molido con sal.

³ Trigo cocido y pelado con cenizas.

⁴ Mapu: tierra; Che: gente. Los mapuche son un pueblo indígena que ha habitado tradicionalmente zonas del sur del país, pero que en la actualidad se concentran también en la capital, Santiago.

Propongo comprender los fenómenos de “depuración” de la comida y del sujeto que cocina a partir de algunas ideas sobre la construcción de alteridad desde el Estado nacional y situarlos en el contexto de la etnicización y el blanqueamiento, rutas que aunque a primera vista parecen opuestas, responden a la misma lógica.

La etnicización - entendida como un proceso de alterización que, basándose en “divisiones de la cultura”, permite desagregar otros internos dentro de formaciones sociales, generando categorías marcadas, y en nuestro caso, subordinadas (Briones, 2002: 4-5 y 7), facilita la construcción de una realidad sui generis en el marco del turismo. Se pondrán en escena una serie de elementos marcados como “étnicos” (vestuario, utensilios de cocina y mesa, música, alimentos) combinados de un modo particular y ajenos, por lo tanto, de su símil “real”, aun cuando intenta ser una fiel representación del mismo. En este contexto sui generis la comida aparece como un souvenir, que presenta nuevos sentidos asociados a la incorporación.

En tanto el blanqueamiento - es decir, la posibilidad en determinados momentos históricos y formaciones sociales de dejar de ser indio o ser menos indio (Briones, 2002: 9) concepto que extenderemos a elementos culturales – se relaciona con la introducción de ingredientes y elementos a la alta cocina, en particular a la Nueva Cocina Chilena y opera a través de las retóricas de la regionalización⁵, que implican igualar simbólicamente los alimentos de todo el territorio nacional y tratarlos como si fueran parte de la misma tierra⁶, la que se corresponde con el Estado nación como totalidad.

Ambos procesos ayudan al mantenimiento de una identidad nacional única y robusta y nos anuncian que la posibilidad de existencia de los pueblos indígenas pasa o bien por “ser menos indios” o bien “ser definitivamente indios”, asumir el proceso de blanqueamiento o asumirse como “étnia”, en otras palabras como otro interno subordinado.

⁵ La regionalización es un sistema de parcializar el territorio nacional con fines político – administrativos, que opera en Chile desde 1974.

⁶ Recordemos que el principal conflicto entre el pueblo mapuche y el Estado chileno es la soberanía territorial.

BIBLIOGRAFÍA

BRIONES, Claudia (2002) “Mestizaje y Blanqueamiento como Coordenadas de Aboriginalidad y Nación en Argentina”, *RUNA, Archivo para las Ciencias del Hombre*, FFy L – UBA, Vol XXIII, pp. 61-88.

CONTRERAS, Jesús y GRACIA, Mabel (2005) *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*, Barcelona, Ariel.

FISCHLER, Claude (1995) *El (h)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*”, Barcelona, Anagrama.

IVANOVIC, Catalina (2004) *Nueva Cocina Chilena: Culinaria e Identidad*. Memoria para optar al título de Antropóloga Social, Universidad de Chile.