



Universidad de Chile
Facultad de Ciencias Sociales
Departamento de Antropología

Nueva Cocina Chilena: Culinaria e identidad

Memoria para optar al título de Antropóloga Social

Catalina Ivanovic Willumsen
Profesora Guía: Sonia Montecino

Santiago, 2004

**CONCURSO NACIONAL DE PROYECTOS FONDECYT
GOBIERNO DE CHILE
FONDECYT CONCURSO REGULAR 2003**

NÚMERO: 1030567

TÍTULO:

Cocina y cuisine en tres regiones de Chile: género, símbolos e identidades.

HIPOTESIS DE TRABAJO

Los supuestos que guían la investigación dicen relación con la existencia de una cocina y cuisine mestiza en las regiones I, X y Metropolitana que poseería características propias, pero que estaría encubierta en operaciones culinarias homogéneas. Por otro lado, en cuanto a la preparación y al consumo serían las mujeres las transmisoras y reproductoras del lenguaje de los menús (sintaxis) cotidianos, generando por tanto los estilos de cada región. Por ello, las relaciones de género se expresarían simbólicamente en la cocina verificando el orden social y definiendo los códigos culturales regionales.

OBJETIVOS: (generales y específicos).

Objetivo General:

Develar las estructuras de la cuisine (consumo) y cocina (preparación) en ciudades de tres regiones de Chile y sus vínculos con las relaciones de género y las identidades locales.

Objetivos Específicos:

1. Conocer las operaciones básicas de la cocina y cuisine en ciudades de las regiones I, X y en la Región Metropolitana.
2. Indagar en las diferencias de clase y étnicas en la cocina y cuisine en ciudades de las regiones I, IX y en la Región Metropolitana.
3. Conocer los estilos culinarios de ciudades de las regiones I, X y Metropolitana
4. Dar cuenta de cómo las relaciones de género especifican los estilos culinario de la I, X y Región Metropolitana

*“Dime lo que comes y te diré quién eres.”
Anthelme Brillant- Savarin (1755-1826)*

*“Sin embargo, no son los locales, en tanto poseedores de ese patrimonio cultural, los que hablan, sino quienes detentan poder material y simbólico los que los hacen hablar y terminan hablando por esos nativos. Esta forma de visualizar el patrimonio retoma el preconceito inherente al patrimonio nacional: la idea de contar con un instrumento aparentemente apolítico.”
(Lacarrieu, 2001)*

“Nacimos en la época moderna sin que nos dejaran ser modernos; cuando pudimos serlo, lo fuimos sólo en el discurso pragmático, y cuando empezamos a serlo en la realidad, nos surgió la duda de si eso atentaba contra nuestra identidad.” (Larraín, 2001:77)

Agradecimientos

Cuando me encontraba llena de dudas, unos cuantos se acercaron y me ayudaron a decidirme por estudiar Antropología Social, a ellos, es a los primeros que quiero agradecer, pues me dieron un muy buen consejo.

Más tarde, mis compañeros y profesores, hicieron de mi paso por la universidad una experiencia, sumamente, enriquecedora, mil gracias.

En mis primeros trabajos, por cierto, en compañía de un equipo de sociólogos, pude, comprobar el potencial creativo, metodológico y práctico de la Antropología Social, gracias, de verdad.

Al emprender la investigación que da lugar a esta memoria, recibí el apoyo de muchas personas, a las que es justo agradecer:

A Sonia Montecino, quien me llevó a descubrir la Antropología Culinaria, y guió esta investigación.

A mi querida amiga Chica, gracias por inquietud, tus críticas, guía y, por sobre todo, amistad.

A Les Toques Blanches, Las Tocas Negras, y los cronistas y críticos gastronómicos entrevistados, por su tiempo y confianza.

A mi familia y amigos, por interesarse por mi trabajo, preguntar, escuchar, criticar y enriquecer mi memoria, con sus distintas visiones.

A Juan Pablo y su cálida familia, por todo su apoyo, preguntas, afecto y prestarme el departamento para escribir.

A mí, por creer en mí, en mi vocación de antropóloga, por dejarme ser.

Índice

Introducción.....	1
Aspectos Básicos.....	3
Fundamentación.....	4
Capítulo I: Marco Teórico.....	6
- Antropología Culinaria.....	7
- El concepto de Cocina.....	11
- Cocina y cambio.....	13
- Dimensión estética del alimento.....	15
- Identidad cultural.....	20
- El concepto de Género.....	22
- Las Clases Sociales.....	26
- La Identidad Nacional.....	32
- La Identidad Nacional Chilena.....	35
- Los ritos de Identidad Chilena.....	39
- La cocina como patrimonio cultural.....	40
- Identidad Cultural y globalización.....	46
- Cocina y globalización.....	51
- Los Movimientos Sociales.....	53
- Las nuevas tendencias culinarias.....	57
- Estudios acerca de la de Cocina Chilena.....	62
- La Nueva Cocina Chilena.....	65
- Hipótesis de trabajo.....	67
- Modelo.....	69
Capítulo II: Marco Metodológico.....	70
- Metodología.....	71
Capítulo III: Les Toques Blancches.....	75
- De cómo conocí a los miembros de Les Toques Blancches.....	76
- Les Toques Blancches: la agrupación.....	78
- Los objetivos de la asociación.....	83
- Actividades.....	84
- Sobre los miembros, sus estudios y trabajos.....	89
- ¿Quiénes son Las tocas Negras?.....	94
Capítulo IV: La visión de Les Toques Blancches acerca de la Cocina Chilena Tradicional o criolla.....	99
- La Cocina Chilena Tradicional.....	100
- Orígenes de la Cocina Chilena Tradicional.....	102
- La Cocina Regional.....	104
- Los ingredientes de la Cocina Chilena Tradicional.....	106

- Las preparaciones de la Cocina Chilena Tradicional.....	107
- Las características de los platos de la Cocina Chilena Tradicional.....	110
- La identidad culinaria chilena de acuerdo a Les Toques Blancches.....	114
Capítulo V: ¿Renovar o crear la Cocina Chilena ?.....	118
- La propuesta culinaria de Les Toques Blancches.....	119
- La Cocina de Autor.....	126
Capítulo VI: Cocinas, comedores y equipos.....	132
- La Cocina del restorán.....	133
- La decoración del comedor.....	136
- Los equipos de cocina y servicio.....	139
- Organigrama de la empresa gastronómica.....	141
Capítulo VII: Cocinando Nueva Gastronomía Chilena.....	142
- Sobre los productos que dan lugar a preparaciones.....	143
- Listado de ingredientes utilizados por la Nueva Cocina Chilena.....	151
- Sobre las preparaciones.....	154
- Aspectos básicos a considerar al momento de cocinar.....	158
- El servicio o atención al comensal.....	173
- El comensal.....	177
Capítulo VIII: Conclusiones y reflexiones finales.....	181
- La Nueva Gastronomía Chilena y su relación con lo popular.....	182
- La identidad de Género en la Nueva Gastronomía Chilena.....	187
- Las identidades de clase y el consumo culinario.....	190
- La puesta en escena de la Identidad Nacional Chilena.....	193
- El Sistema Culinario Chileno.....	198
- Cuadro resumen del Sistema Culinario Chileno.....	201
- Reflexiones finales.....	204
Bibliografía.....	207
Anexos.....	214
- Caracterización de los entrevistados.....	215
- Técnicas de investigación utilizadas.....	217
- Primer Muestreo.....	222
- Pautas de entrevista y observación.....	223
- Reformulación metodológica.....	229
- Segundo Muestreo.....	230
- Pauta de entrevista para cronistas y críticos gastronómicos.....	231
- Fotografías de restoranes de Les Toques Blancches.....	234
- Fotografías de Preparaciones de Les Toques Blancches.....	236
- Recetas de chefs miembros de Les Toques Blancches.....	240

Introducción

“Capuccino de Ostras de Curaco de Vélez con Caviar de Salmón, Lomito de Cordero Magallánico a las Finas Hierbas en Salsa de Mostaza Antigua y Estofado de Quínoa, y Trilogía de Cebiches al Cilantro con Ostiones, Corvina y Camarones”.

(Gran Maitre, Mayo- Octubre 2003)

Estas sugerentes descripciones nombran algunas de las preparaciones a las que ha dado lugar la corriente gastronómica denominada, “Nueva Cocina Chilena”. Esta propuesta culinaria, se centra en el rescate de viejas recetas tradicionales a las que hace innovaciones, y la utilización de productos propios de nuestro país que no habrían sido suficientemente valorados por la Cocina Chilena Tradicional. De esta manera, bajo el alero de los nuevos chefs, se intentaría dar relevancia a las denominaciones de origen de los productos que se llevan a la mesa, y renovar los antiguos platos chilenos con técnicas culinarias refinadas e ingredientes innovadores con los que alcanzarían nuevas sutilezas gustativas y estéticas.

Las cocinas están cargadas de significados, los cuales ponen en escena, no sólo, nuestra relación con los alimentos, sino nuestras identidades sociales y culturales. A estos sistemas culinarios, se le puede subdividir, con fines analíticos, en cocina y cuisine. La primera, corresponde al proceso de preparación del alimento, que se inicia en los mercados y es finalizado por las manos del cocinero; la segunda, al momento en que los platos son llevados a la mesa en un contexto decorativo y sociocultural específico. Frente a la Nueva Cocina Chilena, cabe entonces preguntarnos, ¿Nos encontramos simplemente frente a una tendencia gastronómica que pasará de moda o ante un verdadero cambio en nuestra cocina y cuisine chilenas?

Les Toques Blanches realiza una propuesta de carácter profundamente estético y refinado, la que propone realizar una relectura de la Cocina Chilena Tradicional. ¿Se trata de un verdadero movimiento culinario?, y de ser así, ¿Es éste propiamente chileno?.

Esta nueva puesta en escena de la Cocina Chilena, realizada por Les Toques Blanches, propone que, los chilenos nos reconozcamos como tales en una nueva combinación de elementos propios de nuestras cocinas regionales, las que se fundirían en la llamada “Nueva Cocina Chilena”. ¿Se está dando lugar a un nuevo espacio identitario, con el cual reconocernos ante nosotros mismos y el extranjero?

De manera de dilucidar estas interrogantes, me propongo entrevistar a los propios propulsores de este movimiento culinario. Para, a través de su discurso, caracterizar a la Nueva Cocina Chilena, y develar su propuesta. De manera de responder a ¿Qué fuerzas e ideas se encuentran implícitas tras esta relectura de nuestra Cocina Chilena?

Aspectos básicos

Tema: Cocina Chilena.

Problema: ¿Cuál es la propuesta identitaria que realiza la Nueva Cocina Chilena?

Objetivo general: Caracterizar la propuesta identitaria de la “Nueva Cocina Chilena”.

Objetivos Específicos:

- Caracterizar el movimiento la “Nueva Cocina Chilena”.
- Describir la cocina que propone la “Nueva Cocina Chilena”.
- Describir la cuisine que propone la “Nueva Cocina Chilena”.

Fundamentación

La Antropología, como disciplina especializada en la realización de estudios culturales, se ha preocupado desde sus inicios por el tema de las identidades socioculturales y sus orígenes. La identidad como construcción cultural, se compone de rasgos que se superponen en múltiples capas, las que dan lugar a la existencia de elementos, que valga la redundancia, permiten a los individuos identificarse con una cultura, nación, segmento social, subcultura, etc. y generar un sentido de pertenencia que les permita sentirse parte de ella, siendo esta adscripción reconocida, al mismo tiempo, por quienes le rodean (Larraín, 2001).

La cocina, como claro marcador de identidad, es recogida como objeto de estudio de la Antropología, dando lugar a estudios que rescatan su riqueza y complejidad, del momento en que conforma verdaderos sistemas culinarios, en los cuales se puede identificar una estructura.

La Cocina Tradicional Chilena, “es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden, y dan vida a la llamada “cocina criolla”. Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las primas aprovechadas; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y por último la influencia extranjera, en especial, la influencia de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia.”(Peirera Salas, 1943: 3)

Sin embargo, con el paso del tiempo, a mi juicio, la Cocina Chilena fue reduciendo en importancia a sus componentes indígenas y mestizos, tanto a nivel de productos alimenticios, como de las formas de preparación de los alimentos. De manera que, muchas formas culinarias tradicionales han caído en desuso o han sido relegadas a los contextos rurales y populares. En este contexto caracterizado por una falta de memoria culinaria, surge la “Nueva Cocina Chilena (o Cocina Chilena Renovada o Alta Cocina Chilena), (...) moderna y creativa cocina de autor cuya inspiración viene tanto de lo que se considera comestibles de lujo (foie gras, centolla) como productos nativos emergentes (quínoa, merquén, miel de palma).” (Linerós, 2003:16). Pero, esta corriente ¿Se encuentra realizando un verdadero rescate de nuestra Cocina Chilena Tradicional o corresponde a la creación de una Nueva Cocina Chilena?

De esta manera, la posibilidad de realizar un estudio que busque caracterizar a esta corriente culinaria, podría significar un aporte teórico de importancia para los estudios antropológicos, por cuanto no sólo se saldaría un vacío de conocimiento respecto de esta nueva tendencia; sino que, permitiría indagar respecto de la dinámica de los cambios en el campo culinario, a partir de la experiencia de una propuesta culinaria que pretende realizar una intervención en la Cocina Chilena Tradicional.

Tras la lectura de los objetivos que se plantea la asociación de chefs “Les Toques Blanches”, resulta evidente que este grupo sugiere una redefinición de la cocina chilena, a la que considera un elemento importante de la identidad nacional. De esta manera, su movimiento, podría resultar, a la larga, en una propuesta de relectura de la identidad nacional, a través de las prácticas culinarias.

El objetivo final de esta investigación será analizar dicha conceptualización identitaria, de manera de precisar la relación que esta asociación establece entre la cocina y la identidad nacional. Esto último, dará lugar, a un análisis de éste movimiento culinario, que permitirá a sus participantes precisar sus objetivos y actividades, así como generar conocimiento acerca de esta dimensión de la culinaria, la que ha sido escasamente estudiada.

Metodológicamente, se propone la utilización de la entrevista semidirigida y en profundidad, en conjunto con la observación de los procesos de la cocina y cuisine que realizan los chefs participantes de la corriente, la “Nueva Cocina Chilena”. Considero que el complementar ambas técnicas corresponde a un importante aporte metodológico, por cuanto permitirían rescatar las ideas que fundamentan las acciones culinarias que se observarán, permitiendo una mejor comprensión de la corriente en cuestión.

Finalmente, la realización de este estudio podría conllevar una utilidad práctica para la agrupación de “Les Toques Blanches”, lo que les permitiría contar con una observación externa de su quehacer, la que podría enriquecer al mismo y ayudarles a proyectarse.

Capítulo I: Marco Teórico

Antropología Culinaria

Las ciencias sociales, desde hace ya bastante tiempo, han insistido en el hecho de que la alimentación humana comporta dimensiones imaginarias, simbólicas y sociales.

A finales del siglo XIX la Antropología ya se interesaba en las prohibiciones y prescripciones alimentarias, especialmente en aquellas costumbres que aparecían como extrañas e inexplicables. Por aquel entonces, el interés se centraba en la religión, en el sacrificio y los aspectos rituales y sobrenaturales del consumo.

El funcionalismo cambiará la forma de estudiar la alimentación, centrándose en su rol socializador. “Es Radcliffe Brown, recuerda Goody, quien observa que, entre los habitantes de las islas Andamán, “la actividad social más importante es de lejos la búsqueda de comida”, y que es a propósito de la comida como vínculo social, que los “sentimientos sociales” son invocados y puestos en práctica más a menudo” (Fischler, 1995:18)

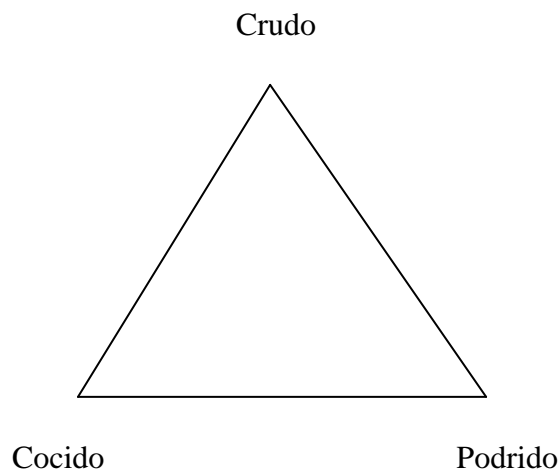
Para el funcionalismo, todo rasgo de la cultura alimentaria cumple una función específica, y el único medio de evidenciar esta función sería ligar el rasgo específico con fenómenos de orden extracultural o material, por ejemplo biológico o físico; por lo que suele apoyarse en las ciencias naturales para sus análisis. De esta manera, Radcliffe Brown, planteaba realizar el análisis del totemismo, relacionando el valor simbólico de un animal con su carácter funcional o antifuncional en relación a su contexto.

Marvin Harris es el fundador del Materialismo Cultural, corriente que comparte con el funcionalismo un enfoque adaptativista. Su paradigma es sencillo: “siempre se pueden explicar las reglas culinarias (en realidad el sólo habla de “preferencias alimentarias” y de “rechazos”, food preferents and avoidances) por un simple análisis contable en términos de costes y beneficios. Si algunos alimentos se buscan de manera especial (good to eat) es simplemente porque presentan un balance concretamente favorable: el saldo de sus ventajas prácticas y sus costes es positivo, o por lo menos más favorable que el de los alimentos evitados (bad to eat)”

(Op.Cit, 1995:42). Es así como, Harris busca dar cuenta de las prohibiciones y elecciones alimentarias, y pretende que bajo esta lógica se podría dar cuenta de la variabilidad alimentaria humana, en su conjunto.

Para el estructuralismo, lo fundamental se encontrará no en analizar los elementos aisladamente, como planteaban las corrientes anteriores, sino en las relaciones entre estos. En palabras de Mary Douglas: “las reglas de comestibilidad sólo pueden comprenderse estructuralmente, y no intentando reconstituir las relaciones de causa a efecto que una u otra de ellas, tomada aisladamente, puede implicar. La interpretación estructural revela cómo se reúnen las reglas de conducta para constituir un *pattern* inteligible” (Op. Cit, 1995: 44). Para interpretar los comportamientos alimentarios ya no sería necesario recurrir a aspectos físicos o biológicos, sino que la cultura se explicaría por sí misma.

Claude Lévi-Strauss plantea que la cocina de una sociedad es un lenguaje que en el que esta traduce, de manera inconsciente, su estructura. De esta forma “la cocina es, según Lévi-Strauss, la ocasión de aislar categorías empíricas universales, aún cuando los contenidos que se le asignan son propios de cada sociedad” (Op.Cit, 1995:19) Es a partir de este afán universalizante que se puede comprender la construcción del Triángulo alimentario por Lévi- Strauss.



“El eje que une lo crudo y lo cocido es característico de la cultura; el que une lo crudo y lo podrido, de la naturaleza, puesto que la cocción causa la transformación cultural de lo crudo,

como la putrefacción lo transforma naturalmente” (Lévi- Strauss, 1996: 146). De esta manera, la transformación cultural, se produce de lo crudo a lo cocido, correspondiendo al conocido paso de la naturaleza a la cultura. Mientras, que de lo cocido a lo podrido, o de lo crudo a lo podrido, nos encontraríamos frente a transformaciones de carácter natural.

Sin embargo, “estas categorías no son más que formas vacías: nada nos dicen sobre los métodos culinarios de una sociedad dada. Aquello que cada sociedad entiende por “crudo”, “cocido” o “podrido” sólo puede determinarse por medio de la observación etnográfica, y no hay razón alguna para que todos los grupos concuerden en sus definiciones.” (Lévi-Strauss, 2001: 323). Lo que resulta importante retener es que los platos o los alimentos tendrían una relación que es constante de una sociedad a otra. “Ahí por ejemplo, la oposición entre asado y hervido parece “funcionar” en muy numerosas culturas, aún cuando sea en planos diferentes, que resultan de las particularidades de la sociedad considerada: en la mayoría de las cocinas occidentales, el asado es un plato de recepción o de ceremonia, que se ofrece a los extranjeros (“exococina”); lo hervido, cocido en una marmita, es un plato íntimo, familiar, destinado a un grupo cerrado (“endococina”).” (Fischler, 1995: 47)

Mary Douglas, propone el que a la cocina no se le ha de considerar , simplemente, un conjunto de oposiciones de carácter binario, sino que a ésta se le debe ubicar en el contexto mayor de las otras comidas consumidas en el transcurso del día, semana y año, extendiendo el restringido campo analítico que había definido Lévi- Strauss. De esta manera, para esta autora: “Cada comida es portadora de una parte del significado de otras comidas; cada comida es un evento social estructurado que estructura otros a su propia imagen. Pero la estructuración no es simplemente repetición y refuerzo; siguiendo las líneas del análisis contextual, también podemos ver que los elementos son capaces de reaccionar frente a las diferentes situaciones en las que ocurren (...) la estructura simbólica debe adecuarse exactamente a ciertas consideraciones sociales demostrables; de otro modo, el análisis sólo ha comenzado: la adecuación entre los límites simbólicos del medio y los límites entre categorías de personas es la única validación posible. La adecuación puede producirse en diferentes niveles, pero si esa relación no puede demostrarse, “el análisis de símbolos seguirá siendo arbitrario y subjetivo”. (Goody, 1995: 48)

Por su parte la corriente Cognoscitivista busca profundizar y superar los postulados estructuralistas, a partir de los aportes de la lingüística de Chomsky. Una de sus preocupaciones centrales es el análisis de las clasificaciones taxonómicas de los alimentos y sus atributos simbólicos.

Jack Goody, critica el hecho de que las diversas corrientes que han abordado la dimensión cultural de la comida dejan de lado las dimensiones de tiempo y espacio en sus análisis o las tratan vagamente. Esta tendencia sincrónica daría cuenta de la suposición de que tan sólo la superficie, lo trivial, sufriría modificaciones, mientras existiría una continuidad a nivel subyacente. Sin embargo, es posible que lo trivial perdure en el tiempo. De esta manera “las diferentes formas de consumo en las sociedades jerárquicas no son simples transformaciones de un patrón cultural intemporal que continúa indemne en un sistema social cambiante: están en conflicto entre sí no sólo en el nivel formal sino también en la acción. Pueden generar conflicto y el conflicto puede generar cambio.” (Op.Cit. 53) El estudio de este cambio exigiría el uso de fuentes y métodos históricos.

El análisis de la cocina que propone Goody se desarrolla en términos de las estructuras del hogar y de clase: “el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución del poder y autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas.” (Op. Cit. 1995: 55). De acuerdo, a este autor, el estudio de los procesos de obtención y transformación del alimento cubren cuatro áreas principales: crecimiento, asignación, cocción y comida, que se representan en cuatro fases:

Proceso	Fase	Locus
Crecimiento	Producción	Terrenos agrícolas
Asignación/ Almacenamiento	Distribución	Granero/Mercado
Cocción	Preparación	Cocina
Comida	Consumo	Mesa

A estas fases debe agregarse una quinta, muchas veces olvidada:

Limpieza	Eliminación	Fregadero
----------	-------------	-----------

Resulta importante destacar que a las fases de producción, distribución y preparación se les conoce en conjunto como cocina y a la fase de consumo como cuisine.

El concepto de Cocina

Este estudio plantea la realización de un análisis de la propuesta gastronómica e identitaria de la “Nueva Cocina Chilena”, de esta manera, resulta necesario revisar qué se entiende por cocina, en cuanto dimensión cultural.

Para Faustino Córdón, la cocina vendría a ser un producto de la evolución humana, en lo concreto aquel salto técnico que le permite al hombre, por primera vez, desarrollarse como ser humano distinguiéndose de los primates, por cuanto el acto de cocinar le demandaría la creación de numerosos utensilios, los que vendrían a ser los primeros artefactos con carácter cultural que el ser humano elabora. “Desde que apareció la palabra resultó posible establecer métodos de transformación culinaria mediante recetas (recetas, naturalmente, durante decenas de milenios sólo transmisibles por tradición oral); es decir, se inició lo que podemos denominar el conocimiento empírico de cocinar. Podemos desde ahora afirmar, (...), que la actividad culinaria dio ocasión a la primera recopilación de conocimientos empíricos.” (Córdón, 1980: 125)

Si bien, considero acertado el análisis que realiza Córdón del rol de la cocina en la evolución humana. Me parece que falla al no considerar, el importante papel que esta cumple como constructora de significados.

La cocina, como elemento de importancia al interior de la cultura, está regida por reglas, las que de acuerdo a Mary Douglas, están gobernadas por las reglas de conducta social. En sus palabras:

“es la cultura la que crea, en los hombres, el sistema de comunicación referente a lo que es comestible, a lo que es tóxico, la saciedad. La cultura es esta actividad cognitiva característica del hombre, que consiste en clasificar, evaluar y jerarquizar. Organiza el entorno en sistemas y subsistemas en constante cambio. Debe de ser lo bastante dúctil para poder integrar las cambiantes concepciones de los seres humanos sobre lo que deberían ser las relaciones entre ellos. Para comprender un determinado tabú alimentario, es necesario situarlo en el contexto global de la sociedad que aplica la prohibición.” (Douglas, 1995: 172)

Claude Fischler, en su libro *El (H) Omnívoro*, realiza la conceptualización más cabal y pertinente de cocina para los fines de esta investigación: “Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender la “cocina” en un sentido diferente, más amplio y específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y su consumo” (Fischler, 1995: 34)

Finalmente, considero de importancia destacar el la cocina, como todo componente de la cultura, se encuentra sujeto a cambios; los que pueden deberse a factores ambientales, históricos, sociales y estéticos.

Cocina y cambio

El conservadurismo o neofobia parece ser una característica común a los sistemas alimentarios. Sin embargo, en forma paralela, se constata que las prácticas alimenticias, los sistemas culinarios y los elementos que los componen cambian considerablemente, y a veces con gran velocidad.

En los años 30 Lucien Febvre puso en evidencia la existencia de cierto número de elementos fundamentales en los sistemas culinarios. Estos figurarían, entre aquellos rasgos más sólidos, más permanentes de una cultura, puesto que parecían sobrevivir a importantes eventos y cambios socioculturales, como conquistas, migraciones, revoluciones técnicas e incluso a la industrialización. A estos elementos se les conoce con el nombre de “fondos de cocina”¹, correspondiendo a los cuerpos grasos utilizados para la cocción de los alimentos. “Todo se presenta como si, los “fondos de cocina” o *flavor principles*, ciertos elementos en los sistemas culinarios tuviesen un papel más decisivo que otros, como si adquiriesen una importancia particular en la estabilidad de la estructura, como si constituyesen elementos nodales” (Fischler, 1995: 148)

Por cierto, los sistemas culinarios cambian y evolucionan, pero en ellos ciertos alimentos o formas de preparación suelen permanecer a través del tiempo. Tal es el caso de los llamados “platos-tótem”, comunes en las situaciones de migración, tras las cuales se convierten en marcadores de especificidad y diferencia. Sin embargo, a la luz de la rapidez con que se suceden los cambios alimentarios en el mundo globalizado, surge claramente la necesidad de revisar la noción de “fondos de cocina”. Si bien, existe un consenso en su existencia, su inmutabilidad resulta cuestionable.

Las formas más simples de cambio afectan a los elementos de un sistema culinario, mientras la estructura permanece inalterada. Una de sus modalidades es la sustitución de un elemento por otro, principalmente por razones económicas, como la carestía o culturales como la toma de

¹ Cabe destacar el que el concepto de fondo de cocina, difiere de lo que los chefs y cocineros denominan fondos de cocción. Los primeros, corresponden a aceites y grasas en las que se cocinan los alimentos; y los segundos a caldos salados, preparados especialmente, para servir de base a salsas, y proporcionar humedad y sabor a ciertos platos.

identificación de determinadas ventajas de un producto respecto de otro, ya sea en su gusto, atributos o simbología. (Fischler, 1995)

La adición de alimentos o adopción de platos inicialmente exteriores, se produce en los casos de contactos o mezclas interétnicas. En este último tipo de cambios, me parece importante destacar el efecto de los medios de comunicación, los que permiten que este contacto no sea necesariamente directo.

Los cambios estructurales se caracterizarían por una mantención del contenido del sistema, el cual sigue siendo esencialmente el mismo, mientras que sus estructuras se modifican, dando lugar a una gramática o sintaxis culinaria nueva.

El cambio denominado “Transferencia de estructura” se produce con frecuencia en los restaurantes de especialidades extranjeras. En estos casos “el restaurante extranjero o exótico, cuando no se dirige exclusivamente a los naturales de la cultura de origen, elabora en definitiva una cocina en la cocina; pone la cocina de origen, por así decir, “en la salsa” de la cocina receptora.” (Fischler, 1995: 161) Tal es el caso en que la sucesión de los platos y sus sabores son modificados, las formas de condimentar se suavizan, se realizan cambios a la cuisine, etc.

El restaurante parece ser el lugar de los cambios culinarios por excelencia. Resultando, especialmente claro, para dar cuenta de las modificaciones estructurales por concentración y/o condensación. La primera, corresponde a la reunión de la comida en un mismo plato de elementos de secuencias cronológicas y sintácticas distintas, transgrediendo las normas, como puede ser una gran ensalada. Por su parte, la segunda, reúne todos los elementos de la comida en un plato-comida, como puede ser un sándwich por pisos, el taco mexicano o la pizza aderezada por elementos vegetales y proteicos que antes se servían en platos separados.

En el mundo globalizado, en muchos casos, los cambios en la cocina, son producto de el surgimiento y caída de modas o tendencias gastronómicas, que pueden ser apropiadas, con mayor o menor fuerza, por la cultura receptora. De manera, de comprender algo más de estas tendencias,

es necesario, poner atención a los aspectos estéticos de los alimentos.

La dimensión estética del alimento

La Nueva Cocina Chilena se caracteriza por la realización de lo que podríamos entender como una nueva propuesta estética para la comida y productos considerados tradicionalmente chilenos. De esta manera, resulta relevante el utilizar, para su estudio, propuestas teóricas que consideren la dimensión estética del alimento.

Faustino Cordón, en su libro “Cocinar hizo al hombre”, realiza un análisis del cómo la actividad culinaria permite, por medio de la generación de una cultura, la diferenciación del homínido de los animales. Si bien su análisis se centra en los nuevos avances tecnológicos que surgen de la mano de la cocina, reconoce que en la actualidad esta posee una importante dimensión estética.

“El disfrute gastronómico es una de las tantas formas de gozar con lo que el hombre hace y que, por tanto, profundamente comprende; podemos decir que es una de las tantas formas de gozar (mediante los órganos de los sentidos) con los resultados del trabajo bien hecho. En cierto sentido es una forma de gozo artístico, ciertamente un arte menor, pero comparable al que se experimenta con la música, con la pintura, con la poesía misma.” (Cordón, 1999: 133). Este goce se distinguiría del disfrute animal por la posibilidad de afinar, educar al paladar, ajustándolo a lo que tradicionalmente se conoce como bien cocinado; y la percepción de la innovación acertada, del progreso de la actividad culinaria.

Carolyn Korsmeyer en su libro “El sentido del gusto”, señala que “gran parte de la importancia de la comida es cognitiva; es decir, la comida posee una función simbólica que va más allá del más sofisticado de los sabores. Tanto la comida como las formas artísticas constituyen sistemas simbólicos en cuyo interior podemos encontrar características estéticas comunes.” (Korsmeyer, 2002: 146). Para esta autora, el sentido del gusto, desde los comienzos de la civilización occidental, ha sido considerado un sentido inferior al oído y la vista, únicos receptores sensoriales capaces de generar conocimiento. Este hecho se debería a que, se considera, que sólo

los dos últimos, contarían con la distancia necesaria entre ellos y el objeto a percibir, para alcanzar la objetividad. El gusto, por el contrario, al ingerir su objeto sensorial, perdería tal objetividad por cuanto no haría referencia a un objeto exterior.

Sin embargo, de acuerdo a Korsmeyer, existirían importantes similitudes entre la cocina y el arte, puesto que ambos nos permitirían alcanzar cierto grado de satisfacción estética. Para su análisis propone la utilización de la teoría cognitiva del arte de Nelson Goodman, la cual si bien no ha sido formulada específicamente para la cocina, puede ser aplicada a esta sin dificultades.

El punto de partida de Goodman es el análisis de la representación, cuyo ejemplo clásico es una imagen, que está representa, sostiene algo, sólo si lo denota. Por ejemplo una flor hecha de rábanos representa o denota una flor real.

Como siguiente característica de la dimensión estética, señala el que esta expresa ideas, estados o emociones; las ejemplifica. Por ejemplo, el pastel de manzana que cocina una madre para sus hijos posee una carga emotiva específica, la que lo diferencia, en su forma metafórica, de un pastel comprado. El reconocimiento de esta dimensión emotiva “requiere que el sujeto sea consciente de sus ejemplificaciones: una conciencia emotiva y cognitiva (...).El registro de esas cualidades requiere algo más que su mera identificación. Invita a una experiencia deleitosa que reúna toda la sensibilidad perceptiva y emocional posible. Ésta es la atención estética.” (Op.Cit.163)

Finalmente Goodman establece que lo estético representa, expresa y ejemplifica realidades. Largamente se ha debatido acerca de la capacidad representativa de la comida, sobre su capacidad de proporcionar conocimiento y reflexiones acerca de la vida y del mundo. Un ejemplo, de que la comida sí posee esta facultad es el alimento simbólico, por ejemplo las tortas decoradas en diversas formas, los ositos de gelatina, los huevos de pascua, las galletas en forma de hombrecitos, etc.

Korsmeyer reconoce que, gran parte del valor representativo de la comida se apoya en la

información que aportan otros sentidos, en especial la vista. Esto no se trataría de un signo de pobreza de las posibilidades simbólicas de la comida, sino una ilustración del importante hecho de que la experiencia gustativa requiere de más de un sentido.

Prácticamente todos los alimentos ejemplifican algo, es decir hacen referencia sobre las propiedades de lo que se está consumiendo, presentándolo para su evaluación o disfrute. “La propiedad, digamos, de una minúscula cantidad de zanahoria oculta tras la cebolla y el eneldo es ejemplificada en la sopa de la misma forma que una nota menor puede ser ejemplificada en una pieza musical o el color azul es ejemplificado en algunos cuadros de Picasso.” (Op.Cit.177). De hecho, al interior de un sistema culinario, la asociación de un determinado alimento con algún hito o evento culinario particular puede representar dicha situación alimentaria. Por ejemplo, para un norteamericano el café, las tostadas y los cereales representan, significan, un desayuno.

En numerosos casos, las propiedades expresivas de la cocina se vinculan a una historia y su contexto particular; pero también, en casos, más comunes, la comida representará ciertas propiedades a causa de las circunstancias rutinarias o tradicionales de su preparación. Un claro ejemplo de esto, lo constituyen los platos y comidas ceremoniales.

“Los significados que los gustos acumulan tampoco son arbitrarios ni caprichosos. Existen significados de todo tipo que pasan a formar parte de las experiencias alimentarias, a veces emergiendo del gran contexto social de la comida, a veces englobados en los propios sabores de lo que comemos. Estos significados pueden admitir fácilmente un descubrimiento compartido cuando los contextos narrativos en los que emergen son comunes o públicos, o pueden depender de trayectorias personales particulares e individuales. En cualquier caso, el gusto, no es muy diferente de otras experiencias sensoriales en su capacidad de poseer un significado y de adquirir una importancia cognitiva.” (Op.Cit. 187). De esta manera, la importancia cognitiva de la comida sería resultado de la referencia, la representación, la expresión, la ejemplificación y las condiciones sociales de su preparación y servicio.

Korsmeyer reconoce que es la dimensión cultural la que permite la existencia de un nivel

simbólico tras los alimentos: “los alimentos parecen depender , o bien de un contexto personal o ceremonial o bien de una cultura narrativa para adquirir su importancia cognitiva y estética. Las funciones simbólicas de los más diversos alimentos - aquellos que implican una expresión y una denotación en particular - parecen necesitar de una ubicación cultural para poder existir.” (Op.Cit.194). Los platos por sí mismos, no siempre, pueden adquirir su importancia ritual, tradicional o cultural, necesitan de un contexto más amplio para lograr sus significados denominativos y expresivos.

Finalmente, considerando que tanto el arte como la comida poseen el mismo tipo de importancia estética, Korsmeyer concluye que la comida y la bebida merecen su propio status estético, y sirven, al mismo tiempo, a muchas de las mismas funciones simbólicas que las obras de arte. Pudiéndose considerar a la cocina, por el momento, como un arte menor o decorativo, o quizás arte funcional o aplicado, dado que no posee una historia adecuada para ser considerada un arte mayor o ser parte de las clásicas bellas artes, pero la que podría ser construída en el futuro.

Mary Douglas, plantea que al momento de realizar un análisis de un sistema culinario particular, a partir de su dimensión estética, se han de considerar los siguientes puntos:

- Relaciones entre los colores: sus reglas de combinación y sucesión, las que pueden tener correspondencia o no con las reglas culinarias, los costes, horarios y comensales.
- Elección de los colores: colores específicos de uso gastronómico. Por ejemplo: colores similares a los de las flores para la alimentación y la decoración de interiores.
- Modelo de las formas: la posible importancia de un motivo geométrico en la disposición de los alimentos en el plato, su presentación en una forma determinada de pastelito y efectos de relieve: contenido comestible duro (natural/moldeado); endurecido para obtener un efecto plástico (ej. empleo de harina, gelatina, huevos o desecación); líquido decorado en la superficie; líquidos con estratos, líquidos con elementos sólidos regulares o no en suspensión.

- Parte/ Todo: el contraste grande-entero/cortado a trozos, opuesto, al contraste grande-entero/pequeño-entero.

De acuerdo a la autora, “a partir de este conjunto de dimensiones, es posible extraer un indicador del grado de segregación existente entre el orden culinario y los otros órdenes que rigen las relaciones sociales. Esto nos ayudará a determinar en qué medida la cocina es concebida como un campo específico en el seno de la cultura estudiada.” (Douglas, 1995: 194)

En la revisión de estos autores, destaca el hecho de que todos ellos recalcan la capacidad evocativa del alimento. Es decir éste tras sus sabores, colores y combinaciones se encontraría cargado de múltiples significados, los que sólo resultan intelegibles a partir de su observación y análisis en un contexto cultural mayor.

Identidad cultural

La existencia de una identidad, ya sea individual o colectiva, supone la existencia de un grupo humano, debido, a que esta se deriva de un proceso intersubjetivo de conocimiento mutuo. En que su construcción, nos permite, ya sea como individuo o colectivo, diferenciarnos de los otros y reconocernos en dicha diferencia. De este modo, para lograr la definición de sí, se han de acentuar las diferencias con los otros, de manera que, para definirme, resulta esencial la presencia de un “Otro” opuesto, poseedor de modos de vida, valores, costumbres e ideas diferentes.

Es así como, de acuerdo a Green, “La identidad está ligada a la noción de permanencia, de mantenimiento de puntos de referencia fijos, constantes, que escapan a los cambios que pueden afectar al sujeto o al objeto en el curso del tiempo. En segundo lugar, la identidad se aplica a la delimitación que asegura la existencia en estado separado, permitiendo circunscribir la unidad, la cohesión totalizadora indispensable a la capacidad de distinción. Por último, la identidad es una de las relaciones posibles entre dos elementos, a través de la cual se establece la semejanza absoluta que reina entre ellos, permitiendo reconocerlos como idénticos. Estos tres caracteres son solidarios: constancia, unidad, y reconocimiento de lo mismo.” (Green, 1981: 88)

De esta manera, nos encontramos con que la identidad no es una esencia innata, sino el resultado de un proceso de construcción. El cual, de acuerdo a Jorge Larraín, se compondría de los siguientes elementos: 1) Primero, los individuos se definen a sí mismos, o se identifican con ciertas cualidades, en términos de ciertas categorías sociales compartidas. Al formar sus identidades personales, los individuos comparten ciertas lealtades grupales o características, como religión, género, clase, etnia, profesión, sexualidad, nacionalidad, que son culturalmente determinadas y contribuyen a especificar al sujeto y su sentido de identidad. La cultura es uno de los determinantes de la identidad personal; y cada una de las categorías compartidas por los individuos es una identidad cultural. 2) El elemento material, que incluye al cuerpo y otras posesiones capaces de entregar al sujeto elementos vitales de autorreconocimiento. Es a través de este componente que, la identidad puede relacionarse con el consumo, y las industrias tradicionales y culturales. De hecho, las cosas materiales, permiten pertenecer o dan sentido de

pertenencia en una comunidad deseada, contribuyendo a modelar las identidades personales, al simbolizar una identidad colectiva o cultural a la que se quiere acceder. 3) La construcción del sí mismo necesariamente supone la existencia de “otros” en un doble sentido. Los otros son aquellos cuyas opiniones acerca de nosotros internalizamos. Pero también aquellos, respecto de los cuales, el sí mismo, se diferencia y adquiere su carácter distintivo y específico. (Larraín, 2001)

De esta manera, podemos distinguir, en el caso de un sujeto, identidades individuales y colectivas, que se superponen e interactúan, de manera dinámica. Ralph Linton entiende y define a la identidad individual, a través de la noción de personalidad, la que correspondería al “conjunto organizado de procesos y estados psíquicos del individuo” (Linton, 1993: 92-93). Este autor, considera que la personalidad es fundamentalmente, una configuración de respuestas que el individuo crea como resultado de su experiencia, la que a su vez proviene, de la acción recíproca con su medio ambiente, y las cualidades innatas del individuo, sobre el tipo de experiencia que obtiene de esta acción recíproca. De esta manera admite que, en cierta medida, la forma de la personalidad está condicionada por factores ambientales, de carácter cultural.

De esta forma, “al construir identidades personales, los individuos comparten ciertas afiliaciones, características o lealtades grupales culturalmente determinadas, que contribuyen a especificar al sujeto y su sentido de identidad. Implícita en esta afirmación está la idea de identidades colectivas tales como género, clase, etnia, sexualidad, nacionalidad, etc., que Stuart Hall ha llamado “identidades culturales”. Son formas colectivas de identidad que se refieren a algunas características culturalmente definidas que son compartidas por muchos individuos.” (Larraín, 2001:35).

Las identidades colectivas, en su construcción permiten a los individuos, contar con un sentido de pertenencia respecto de un grupo o comunidad. En palabras de Jorge Larraín: una identidad colectiva es puramente un artefacto cultural, un tipo de “comunidad imaginada”, como lo establece Anderson en el caso de la nación. Estos postulados, acerca de la nación, son también aplicables a otras identidades culturales como la sexualidad, la etnia, la clase social, el género, etc. En todos los casos, los miembros de estas comunidades imaginadas son limitados en número.

Pero, nunca conocerán a la mayoría de sus compañeros miembros, ni estarán con ellos, ni siquiera los oirán. Cabe destacar que, las identidades colectivas, no son inmutables, sino que son continuamente recreadas por individuos, a través de los mismos medios por los cuales ellos se expresan a sí mismos como actores con una identidad.

Considero que, al momento de estudiar la identidad es de gran importancia el entenderla como un proceso, como una construcción; de manera de evitar caer en visiones esencialistas y/o estáticas de la misma. La identidad, es el resultado de historias individuales y colectivas que se conjugan, dando lugar a una construcción simbólica que otorga a los sujetos, la posibilidad de experimentar, el doble proceso, de identificación-diferenciación. Sin embargo, con fines analíticos, la identidad cultural, puede ser subdividida en varios niveles o dimensiones, siendo, especialmente relevantes, el género, la clase social y la identidad nacional.

El concepto de Género

Una de las dimensiones de la identidad cultural, es el género. En los años cincuenta la psicología da comienzo a estudios acerca de las diferencias sexuales, pero es en la década de los ochenta cuando se conceptualiza la idea de género, entendida como una definición cultural de aquello que es propio de la mujer o femenino, y propio del varón o masculino. Desde aquel entonces, se ha avanzado mucho en el estudio de la femineidad y la masculinidad.

La temática del género, en términos generales, hace referencia a la definición sociocultural que establece que acciones, actitudes y valores se consideran como propios de los sexos femenino y masculino. Diversas autoras han estudiado esta temática, haciendo énfasis en uno u otro aspecto de esta definición sociocultural.

Para Teresita De Barbieri, "Los sistemas de género/sexo son los conjuntos de prácticas, símbolos, representaciones, normas y valores sociales que las sociedades elaboran a partir de la diferencia sexual anátomo-fisiológica y que dan sentido a la satisfacción de los impulsos sexuales, a la

reproducción de la especie humana y en general al relacionamiento entre las personas." (De Barbieri, 1993: 150). Esta autora propone, al menos para Latinoamérica, el estudio del género como sistema de poder.

Según esta perspectiva, todo grupo humano que quiera sobrevivir necesita de mujeres púberes para su reproducción. De ahí que el cuerpo femenino resulte valioso y posea un poder específico. Para asegurar el control de la reproducción se ha de actuar sobre la sexualidad: se ha de reglamentar el acceso al cuerpo femenino; lo que conlleva manejar el trabajo femenino.

Al ser el género un sistema de poder, sus relaciones son inestables e inseguras. De esta forma los espacios de dominación de la mujer son al mismo tiempo sus espacios de poder (ámbito doméstico). Es así como estos espacios se vuelven contradictorios, y se encuentran siempre en tensión.

Por su parte Marta Lamas señala que "no es lo mismo el sexo biológico que la identidad asignada adquirida; si en diferentes culturas cambia lo que se considera femenino o masculino, obviamente dicha asignación es una construcción social, una interpretación social de lo biológico." (Lamas, 1986:186). De esta manera existiría un proceso individual y social de adquisición del género.

La antropóloga Gayle Rubin define género de la siguiente manera: "el sistema sexo/ género es el conjunto de arreglos por los cuales una sociedad transforma la sexualidad biológica en productos de actividad humana; con estos "productos" son satisfechas las necesidades sexuales. Cada sociedad tiene su sistema sexo/género, o sea, su conjunto de normas por las cuales la materia cruda del sexo humano es moldeada por la intervención social y satisfecha de una manera convencional, sin importar que tan extraña resulte a otros ojos." (Lamas, 1986:191). Para ella, la subordinación femenina, correspondería a un producto de las relaciones que organizan y producen la sexualidad y el género.

Sherry B. Ortner postula que, a lo largo del tiempo, las distintas civilizaciones y culturas han considerado a la mujer como un ser cercano a la naturaleza, lo que la ubica en una posición

intermedia entre la naturaleza y la cultura. Esto tendría múltiples implicancias: "su posición intermedia (culturalmente definida) entre la naturaleza y la cultura, que tiene aquí el sentido de mediación (es decir, que realiza funciones de conversión) entre la naturaleza y la cultura, no sólo explicaría su status inferior, sino también la mayor parte de las restricciones que recaen sobre sus actividades." (Ortner, 1979:127). Esta posición intermedia tiene como consecuencia una mayor ambigüedad simbólica de la mujer. "Entonces podemos comenzar a comprender por qué un único sistema de pensamiento cultural suele asignar a la mujer significados completamente polarizados y en apariencia contradictorios, puesto que los extremos, como dice el dicho, se tocan. Que con tanta frecuencia la mujer representa la vida y la muerte sólo es el ejemplo más simple que podemos mencionar." (Op.Cit.128)

Simonne De Beauvoir estudió la subordinación de la mujer desde una perspectiva existencialista; señalando que "ser es haber devenido, es haber sido tal cual se manifiesta; si, las mujeres, en conjunto, son hoy día inferiores a los hombres, es decir, que su situación les abre menos posibilidades: el problema consiste en saber si ese estado de cosas debe perpetuarse." (De Beauvoir, 1977:20). Lo anterior implica que a lo largo de la historia humana el hombre ha actuado como el único sujeto y ella como el "Otro", a través del cual el hombre se confirma como ser humano y define su identidad. El problema no radica en que la mujer sea considerada un "Otro", sino en que se le ha definido como el "Otro absoluto", la alteridad en su grado sumo, desconocida incluso para sí misma, la tabla de valores en la cual el hombre confirma su orden, y por tanto carente de sentido y existencia independiente a la masculina.

Dentro de la línea teórica, que entiende al género como un sistema relacional, se encuentra Elisabeth Badinter, quien señala lo siguiente: "masculinidad y feminidad son construcciones relacionales (...) aunque el "macho" y la "hembra" puedan tener características universales, nadie puede comprender la construcción social de la masculinidad o de la feminidad sin que la una haga referencia a la otra." (Badinter, 1993: 25).

Por su parte, la antropóloga Sonia Montecino, propone el concepto de relaciones de género, el que "significa pensar lo masculino y lo femenino, hombres y mujeres, en un nexo dinámico y

mutuamente determinante: si cambia la posición de uno, también se transforma la del otro; toda vez que las relaciones de género son relaciones sociales hay una interdependencia y los análisis entonces requieren pensar ambos polos en una constante interacción." (Montecino, 1999: 252) De lo anterior se desprende el hecho de existirán diferentes formas de vinculación entre hombre y mujeres: subordinación, desigualdad, igualdad y complementariedad.

De acuerdo con Montecino, las definiciones de género se caracterizarían por: su variabilidad, es decir, poseen formas particulares y propias de cada cultura, y su multiplicidad. De esta manera, el ser femenino o masculino se encuentra atravesado por otras categorías sociales que especificarían las vivencias de género, como la edad, la pertenencia étnica y la clase social. El último punto, hace referencia a la noción de posicionamiento, correspondiente a la "idea de los contextos en donde se desarrollan las relaciones de género, contextos que son espaciales y que son temporales y que van tejiendo una topografía y un devenir que deberían ser considerados para entender el sitio en donde se van depositando, anidando y cambiando las experiencias de mujeres y de hombres en las distintas comunidades humanas" (Op. Cit. 252-253)

De esta forma la autora, nos invita a entender y estudiar las definiciones de género, ya no como un juego de oposiciones entre lo masculino y lo femenino, lo público y lo privado. Lo que "nos conduciría a comprender las identidades no por oposición ni en términos binarios, sino por relación unas con otras y desplegadas en un determinado lugar y tiempo." (Montecino, 1999:257)

Considero que, la conceptualización de género más completa y pertinente para mi investigación es aquella realizada por Sonia Montecino, pues esta autora, en cierta forma, sintetiza los postulados generales de las otras autoras acerca del género y los enriquece con su concepto de relaciones de género. Su propuesta teórica, libera a la idea de género de posibles definiciones esencialistas o estáticas, y lo muestra como un patrón cultural, que al corresponder a una cultura en particular, puede modificarse a lo largo del tiempo e incluso presentar diferentes manifestaciones, dependiendo del grupo que se estudie al interior de una cultura específica.

Las Clases Sociales

La clase social, históricamente, ha actuado como un componente estructurante, y en muchos casos, central de la constitución de las identidades culturales, en las sociedades complejas. A cada clase social, se asocian, no sólo un determinado ingreso económico, sino prácticas culturales propias, como son un tipo específico de educación, lenguaje, asentamiento, vestido y alimentación, entre otros.

Así, la “Nueva Cocina Chilena”, como tendencia culinaria, propone un rescate de los productos y formas de cocinar propias de Chile. Sin embargo, no se dirige a un público masivo; su puesta en escena es realizada por chefs y restaurantes asociados a los estratos altos, y dentro de ellos, a personas que valorizan la sofisticación y la estética en las preparaciones culinarias.

En relación a lo anterior, una de las preguntas que surge, es saber si realmente esta “Nueva Cocina Chilena” puede considerarse un marcador de estrato social alto en nuestro país y de ser así qué nivel de apropiación hacen de él sus refinados comensales. De esta manera resulta de utilidad para este estudio realizar una revisión conceptual de lo que es la clase social, de manera de dilucidar como esta podría interrelacionarse con los gustos alimenticios.

Marx, analiza el fenómeno social, a partir de las condiciones materiales, que determinan las relaciones sociales que componen en una sociedad. Desde su perspectiva “Las relaciones sociales en las que los individuos producen, las relaciones de producción cambian, por tanto, se transforman, al cambiar y desarrollarse los medios materiales de producción, las fuerzas productivas. Las relaciones de producción forman en conjunto lo que se llaman las relaciones sociales, la sociedad, y concretamente, una sociedad con un determinado grado de desarrollo histórico, una sociedad de carácter peculiar y distintivo.” (Marx, 1971: 25). Des esta manera, cada sociedad, corresponde, a un grado especial de desarrollo en la historia de la humanidad; por lo que ha experimentado un tipo específico de antagonismo entre los segmentos sociales que la

componen, es decir, la lucha de clases, corresponde a una constante histórica.

De acuerdo a este autor, “En la medida en que millones de familias viven bajo condiciones económicas de existencia que las distinguen por su modo de vivir, por sus intereses y por su cultura de otras clases y las oponen a éstas de un modo hostil, aquéllas forman una clase. Por cuando existe entre los campesinos parcelarios una articulación puramente local y la identidad de sus intereses no engendra entre ellos ninguna comunidad, ninguna unión nacional y ninguna organización política, no forman una clase. Son, por tanto, incapaces de hacer valer su interés de clase en su propio nombre, ya sea por medio de un parlamento o por medio de una Convención. No pueden representarse, sino que tienen que ser representados. Su representante tiene que aparecer al mismo tiempo como su señor, como una autoridad por encima de ellos.” (1963: 171-172). Un nivel socioeconómico, para devenir en una clase social, ha de adquirir conciencia de clase, es decir, alcanzar una cierta comprensión de una comunidad de intereses que comparten sus miembros y del antagonismo de dichos intereses respecto de sus clases adversarias. Tras esta toma de conciencia, la clase social está en condiciones de iniciar su lucha política, su revolución, participando activamente de la lucha de clases.

Siguiendo el enfoque materialista, Marvin Harris, define a la clase social como “un grupo de personas que se relacionan de manera similar con el aparato de control de las sociedades estatales y que disponen de cotas de poder (o carencia de poder) similares con respecto a la distribución de la riqueza y los privilegios y al acceso a los recursos y la tecnología.” (Harris, 2000: 308). Para este autor el poder que poseen las clases sociales depende de su capacidad para controlar la energía, lo que supone poseer los medios para trasladar, dar forma y destruir la naturaleza y a las personas.

Harris nos pone al tanto de la discusión existente en torno al cómo se constituye una clase social. Para muchos científicos sociales, como Parsons y Fallers, las distinciones de clase sólo son reales o importantes cuando las gentes de las que se trata las perciben y ponen en práctica. De este modo llaman a definir las clases sociales de forma émica, postulando que las clases existen solamente cuando personas con similar cantidad de poder conforman asociaciones colectivas. Al mismo

tiempo, desde un punto de vista ético y conductual, “una clase puede existir aún cuando sus miembros nieguen que constituyen una clase e incluso cuando, en vez de organizaciones colectivas poseen organizaciones que compiten entre sí.” (Op.Cit. 312) Esto se explicaría el hecho de que las clases dominadas no siempre son conscientes de su dominación, pero no por esto dejan de estar subordinadas.

Me parece que las clases sociales pueden ser definidas tanto, interna, como externamente. Por lo que, considero de utilidad complementar ambos enfoques, es decir, considerar el criterio ético, a través de los ingresos y atributos visibles de clase, como el lugar de residencia y otros símbolos de status; y el étnico, por cuanto las personas, poseerían cierta conciencia de pertenencia respecto de un determinado estrato y sus atributos sociales.

Para los esposos Ember “una **clase** es una categoría de personas que tienen todas las mismas oportunidades de obtener recursos económicos, poder y prestigio. Cada clase tiene oportunidades diferentes. Se habla de un sistema de clases abiertas cuando el individuo tiene la posibilidad de pasar de una clase a otra.”(Ember y Ember, 1997:173). Además, señalan que los status de clase pueden variar con el transcurso del tiempo.

Siguiendo la línea de los autores anteriormente mencionados, Kottak distingue dos tipos de estratificación: Los sistemas de clase abiertos y cerrados. Para este autor, el tipo de apertura de una jerarquía social depende del grado en que sus desigualdades persisten en el tiempo. De manera que, “un verdadero **sistema abierto de clase** facilitaría la movilidad, siendo determinantes del rango social el logro individual y el mérito personal.” (Kottak, 1999: 198). Por lo que la movilidad vertical, entendida como un cambio hacia arriba o hacia abajo en el status de una persona, sería propia de los sistemas abiertos.

Considero que, en vista de las definiciones anteriores, la estratificación social en Chile, corresponde a un sistema de clase, que a mi juicio, es relativamente abierto, pues si bien en términos de ingresos se puede ascender socialmente y acceder a ella, en términos de patrones culturales, se deben poseer ciertos atributos, que limitan la pertenencia a este grupo, los cuales,

por lo general, se deben adquirir con el transcurso del tiempo, incluso de generaciones.

Basil Bernstein estudia las formas de comunicación existentes en las distintas clases sociales, a través de la noción de código; el que entiende como “un regulador de las relaciones entre contextos y, a través de esto, de las relaciones dentro de contextos. En éstos, el código regula las reglas especializadas de la comunicación y demarca las comunicaciones legítimas de las comunicaciones ilegítimas.” (Díaz, 1990: 10). A partir del estudio de las formas de comunicación existentes en la clase obrera y la clase acomodada establece que ambas clases utilizan códigos diferentes; la primera un código restringido y la segunda uno de carácter elaborado. Estas formas de comunicarse corresponderían a “la traducción lingüística de los significados de la estructura social.” (Díaz, 1990: 6). “Así, “el acceso a los códigos elaborados no depende de factores psicológicos elaborados sino del acceso a posiciones sociales específicas dentro de la estructura social por medio de las cuales se hace posible un determinado modelo de habla. (1974: 79)” (Op.Cit. 7). Por lo que el código que utiliza una persona simboliza su identidad social.

De esta forma, Bernstein establece que “los genes de la clase social provienen en mayor medida de la comunicación que de la genética.” (Bernstein, 1989). La existencia de una clase acomodada se encontraría marcada por una determinada selección y organización de los acontecimientos lingüísticos: el código elaborado, el cual se caracterizaría por el hecho de que el hablante selecciona de una amplia gama de alternativas sintácticas, organizadas de forma flexible. El código elaborado surge en aquellas culturas o subculturas que enfatizan el “yo”, de modo que la intención del otro no puede darse por supuesta y exige significados explícitos y específicos. Este tipo de código se orienta más hacia la persona, que a la categoría social (posicional), y privilegia el canal verbal en la comunicación (Bernstein, 1989). Mientras que en el código restringido la muestra de alternativas sintácticas es menor y estas se organizan de manera rígida.

Finalmente, me parece importante destacar que “la forma particular de la relación social actúa selectivamente sobre lo que se dice, cuándo se dice y cómo se dice.” (Bernstein, 1989: 149). De manera que el código articula elementos lingüísticos y extra- lingüísticos. La utilidad que encuentro tras la conceptualización de código que nos ofrece Bernstein es que reconoce el que

cada clase social posee sus propias pautas de comportamiento y sus formas particulares de comunicarse.

¿Es una clase social un grupo étnico?

Para Fredrik Barth la existencia de una cultura común es la característica primaria y definitiva de la organización de un grupo étnico, por lo que sus diferencias corresponden a un inventario de rasgos que exhiben los efectos de una historia de adaptación al medio. Al mismo tiempo, la existencia de un límite étnico define al grupo y no al contenido cultural que éste encierra. Estos límites permiten que los miembros se reconozcan como "jugando al mismo juego", gracias a diferencias notorias en la conducta. La identidad étnica se conjuga con los status, siendo similar al rango y sexo en este aspecto. Sin embargo, en el presente, estas categorías han alcanzado autonomía en su mutua determinación y asociación.

Si bien, los grupos étnicos y las clases sociales, poseen elementos en común como: el poseer un conjunto de pautas, valores y normas; límites y un sistema de adscripción; se diferencian por el hecho de que "la estratificación está basada simplemente en una noción de escalas y en el reconocimiento de un nivel egocéntrico de "gente que es igual a nosotros", versus aquella gente más selecta o más vulgar, respectivamente. En estos sistemas, las diferencias culturales, de la índole que sean, se ordenan entre sí y jamás llega a surgir una organización social de los grupos étnicos." (Barth, 1976: 34). De esta forma, considero que si bien tanto un grupo étnico como una clase social, pueden poseer patrones culturales propios, una clase social no puede considerarse un grupo étnico, debido a que, la estratificación es el ordenamiento social jerárquico de un determinado grupo étnico y/ o sociedad.

Finalmente, entenderé por clase social, parafraseando a los esposos Ember, como una categoría de personas que tienen todas las mismas oportunidades de obtener recursos económicos, poder y prestigio. Al mismo tiempo que poseen una historia, valores, normas y pautas culturales propias, las que en conjunto con los factores anteriormente señalados, van a definir la pertenencia o adscripción a ella.

La cocina, corresponde a un importante marcador de identidad étnica y de clase. “Por alguna razón, la alimentación y la categoría social han estado siempre relacionadas. Por ejemplo, en la década de 1840, muchos irlandeses hambrientos se negaban a entrar en los conventos y recibir la sopa de la caridad, simplemente por una cuestión de orgullo. Hombres y mujeres ingleses hambrientos no comían pan negro porque lo comían los franceses, tampoco tomaban sopa porque la tomaban los franceses, y también se negaban a tomar gachas de avena, esta vez porque los que las comían eran escoceses.” (Carson, 1994: 57)

Como bien señala Bourdieu “El gusto en materia de alimentos depende también de la idea que la clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo; es decir, sobre su fuerza, su salud, su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos: así es como allí donde las clases populares más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a su forma, tienden a buscar productos a la vez baratos y nutritivos, los miembros de las profesiones liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar. Cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase (...). De ello se deduce que el cuerpo es la más irrecusable objetivación del gusto de clase, que manifiesta de diversas maneras. En primer lugar, en lo que tiene más natural en apariencia, es decir en las dimensiones (volumen, estatura, peso, etc.), y en las formas (redondas o cuadradas, rígidas y flexibles, rectas o curvas, etc.) de su conformación visible, en las que se expresa de mil maneras toda una relación con el cuerpo, esto es, toda una manera de tratar al cuerpo, de cuidarlo, de mantenerlo...”. (Bourdieu, 1988: 188)

Los gustos culinarios e incluso las estructuras de la cocina y cuisine, pueden verse modificadas por los procesos sociales, y también debido a su propia dinámica interna, la que en determinados momentos, podría evidenciar la necesidad de un cambio. Un claro ejemplo de ello, es el uso de las cocinas nacionales, en sus diversas versiones, como marcadores de identidad nacional; y de diferenciación entre las clases sociales que componen a una nación.

La Identidad Nacional

A todo grupo social, se le presenta la necesidad de diferenciarse de otros grupos similares. Las sociedades tribales, “son obligadas a definirse, por referencia a lo que en inglés se llamaría el *in-group*; mientras que en nuestras sociedades, cuando están en contacto unas con otras, la definición se hace mucho antes y en primer lugar con relación al *out-group*. Nosotros nos decimos franceses para señalar que no somos italianos, españoles ni alemanes.” (Lévi- Strauss, 1981: 349)

El establecimiento de esta diferencia, resulta vital para la definición de un colectivo, que goza de una cultura propia. Entendiendo, esta última en sentido amplio; es decir, las actividades humanas, símbolos, valores, artefactos que identifican a un grupo humano y lo distinguen de otro. De esta forma, los grupos étnicos o etnias podrían considerarse como colectividades que se identifican a sí mismas, o son identificadas por otras, mediante dichas características culturales. Los elementos más comunes utilizados para diferenciar a los grupos étnicos son lengua, religión, tribu, nacionalidad, y raza, entendida como aquellos rasgos físicos, a los que se atribuyen significados sociales. (Stavengahen, 2001)

En el presente, el sistema internacional, está constituido por casi doscientos estados nacionales, pero las culturas y los grupos étnicos del mundo suman varios miles. De hecho, la mayoría de los países son poliétnicos (o, en ciertos casos, estados multinacionales).” (Stavengahen, 2001:9). De esta forma, podemos constatar que estamos lejos del ideal romántico, que buscaba el que a cada nación, le correspondiera un Estado, por lo que cobra importancia distinguirlos conceptualmente.

De acuerdo a Stavengahen, los estados son las entidades políticas y legales que ejercen soberanía sobre un territorio específico y sobre sus habitantes. Las naciones pueden ser consideradas como colectividades sociológicas basadas en afinidades étnicas y culturales que comparten su percepción de dichas afinidades; pueden o no estar constituidas como estados, pero en cualquier caso adquieren importancia política bajo determinadas circunstancias históricas, como cuando adquieren conciencia política (nacional). Los pueblos los definimos como grupos étnicos, o

etnias, que no han logrado esa conciencia nacional, o cuando menos no la han expresado, pero de todas formas están unidos por vínculos raciales, lingüísticos, culturales o nacionales que los distinguen de grupos similares y que crean conciencia entre sus miembros de una identidad común.” (Stavenhagen, 2001:17)

De acuerdo a Jorge Larraín, existen tres tipos de concepciones teóricas sobre el problema de la identidad nacional:

“Por un lado está el constructivismo derivado del posestructuralismo, que destaca la capacidad de ciertos discursos para “construir” la nación, para interpelar a los individuos y constituirlos como “sujetos nacionales”. El esencialismo, en el otro extremo, piensa la identidad como un hecho acabado, como un conjunto ya establecido de experiencias comunes y de valores fundamentales compartidos, que se constituyó en el pasado, como una esencia inmutable, de una vez para siempre. Al privilegiar el rol fundante de los discursos altamente coherentes y articulados, el constructivismo necesariamente concibe la identidad nacional como construida “desde arriba”, en la esfera pública, y descuida las formas discursivas y prácticas populares y privadas. Al considerar la identidad como una esencia inmutable, el esencialismo descuida la historia y el hecho de que la identidad va cambiando. De allí que yo me ubico en la tercera concepción que denomino histórico-estructural. La concepción histórico-estructural desea establecer un equilibrio entre los dos extremos anteriores. Por una parte piensa la identidad cultural como algo que está en permanente construcción y reconstrucción dentro de nuevos contextos y situaciones históricas, como algo de lo cual nunca puede afirmarse que está finalmente resuelto o constituido definitivamente por un conjunto fijo de cualidades, valores y experiencias comunes. Por otra parte, no concibe la construcción de la identidad únicamente como un proceso discursivo público, sino que también considera las prácticas y significados sedimentados en la vida diaria de las personas. La concepción histórico-estructural concibe la identidad como una interrelación dinámica del polo público y del polo privado, como dos momentos de un proceso de integración recíproca.” (Larraín, 2001:16)

Central, en los debates actuales acerca del surgimiento de las naciones y el nacionalismo, ha sido la propuesta de Benedict Anderson, para quien la nación es una comunidad política imaginada

como inherentemente limitada y soberana. Es imaginada porque, aunque se trate de una nación pequeña sus miembros jamás conocerán a la mayoría de sus compatriotas, ni los verán, ni oirán; pero, en su mente, tienen una imagen de su comunión. Se imagina limitada, porque posee fronteras finitas, aunque elásticas, más allá de las cuales se encuentran otras naciones. Se imagina soberana, porque, como concepto, nació en una época en que la Ilustración y la Revolución estaban destruyendo la legitimidad del reino dinástico jerárquico, de orden divino. Por último, se imagina como comunidad, porque, más allá de la desigualdad y explotación que en efecto puedan prevalecer, se concibe como un compañerismo profundo, horizontal. La existencia de esta comunidad estaría dada, por una historia compartida, difundida, gracias al libro y el periódico. (Anderson, 1993). De esta manera, “las identidades nacionales dependen en parte de que los diarios, la radio y la televisión creen vínculos imaginarios entre los individuos de una nación, nacionalicen ciertas prácticas sociales e inventen tradiciones.” (Larraín, 2001:44).

En el presente, parece existir un consenso respecto de que las naciones no corresponden a hechos sociales, esenciales y objetivos. De esta manera, de acuerdo a Stavenhagen y Castells, en cuanto colectividades sociológicas, las naciones se identifican por criterios a la vez objetivos y subjetivos. Esta será la concepción teórica de la nación, que adoptaré para los fines de esta investigación, por cuanto considero que, los rasgos objetivos comunes (como la lengua y la cultura), sólo cobran importancia en el marco de la conciencia subjetiva, lo que a su vez puede convertirse en una poderosa fuerza al tratar de dar forma a las características objetivas comunes, particularmente en el contexto de determinadas políticas estatales de “construcción nacional”.

De momento en que se da por superada la concepción teórica que define la nación, apelando a su esencia, se plantea entonces el problema del ¿Cuándo surge la conciencia nacional? ¿En qué circunstancias se promueve esta nueva identidad? Los investigadores de la temática, “parecen estar de acuerdo en que la “conciencia nacional” (y el nacionalismo correspondiente) surge durante el periodo de transformación de la sociedad agraria rural en una sociedad industrial y urbana, cuando en el nivel local se pierden tanto las lealtades como la organización social, y las unidades políticas más amplias (el Estado moderno) toman el poder; cuando el individuo pierde de alguna forma sus vínculos con las pequeñas unidades locales y se enfrenta, como tal individuo,

al aparato burocrático de lo que un autor ha llamado el “Estado científico”. Claro que no toda la gente adquiere una “conciencia nacional”; sólo ciertos estratos de la población se vuelven ilustrados en este sentido.” (Stavenhagen, 2001:50). La nación es un ingrediente esencial en el proceso de modernización, y la ideología nacionalista su indispensable compañera.

Considero, de importancia, destacar, que la existencia de una conciencia nacional, no sólo es el acto fundante de la nación, sino la expresión de un proyecto a futuro. Como bien señala Larraín, “la identidad no es sólo una especie de herencia inmutable recibida desde un pasado remoto, sino que es también un proyecto a futuro. Además, por su naturaleza misma, una identidad nacional no sólo va cambiándose y construyéndose, sino que va creando versiones plurales sobre su propia realidad. No hay un solo discurso o versión pública de identidad que pueda pretender agotar todas sus dimensiones y contenidos.” (Larraín, 2001:10).

La Identidad Nacional Chilena

La identidad nacional, no sólo proporciona a sus miembros una forma particular de interpretar su historia y tradiciones compartidas, sino que se formula, en gran medida, como una apuesta a futuro, un proyecto nacional. De esta manera, resulta perfectamente factible, el que una nación formule para sí misma, diferentes conceptos de nación. Tal es el caso de Chile, siendo posible constatar la existencia de varias versiones acerca de “lo chileno”.

Como bien señala Larraín, autor que nos servirá de guía para revisar las distintas versiones de la identidad chilena, “en cualquier nación siempre existe una gran complejidad y diversidad cultural, una enorme variedad de modos de vida, visiones de mundo y de maneras de hacer las cosas y, sin embargo, lo que se estima propio de la nación es siempre más reducido, son sólo algunas visiones de mundo, ciertos modos de hacer las cosas, algunos valores seleccionados como representativos de la nación.” (Larraín, 2001:141) A partir del ejercicio de delimitar y/o definir lo nacional, diferentes posturas políticas e ideológicas, han ideado sus propias interpretaciones de la nación chilena y sus atributos.

La versión militar-racial, insiste en el rol de los elementos bélicos y militares en la conformación de la identidad chilena. Son centrales en esta caracterización de “lo chileno”, la guerra, con sus diferentes victorias; y el ejército, al que, de algún modo, se le considera una institución superior incluso a la propia nación, destacándose su rol integrador, civilizador y de construcción nacional, gracias a su participación en cada proyecto constitucional. A modo de ejemplo, la vinculación entre el espíritu guerrero y el Estado aparece claramente en el pensamiento clásico de Mario Góngora, para él, a partir de las guerras de la independencia, y las guerras del siglo XIX, se ha ido construyendo un sentimiento de chilenidad, siendo para ello central el rol de las guerras defensivas u ofensivas. En sus propias palabras: “Evidentemente que, junto a los acontecimientos bélicos, la nacionalidad se ha ido formando por otros medios puestos por el Estado: los símbolos patrióticos (banderas, Canción Nacional, fiestas patrias, etc.), la unidad administrativa, la educación de la juventud, todas las instituciones. Pero son las guerras defensivas u ofensivas las que a mi juicio han constituido el motor principal. (Góngora, 1986: 38)

Dentro de la misma línea, diversos autores señalan la existencia de una raza chilena que habría surgido de la mezcla indígena araucana con la sangre de los soldados conquistadores y encomenderos y que sería depositaria de las virtudes nacionales militares. Un claro ejemplo de lo anterior, lo constituye Nicolás Palacios, quien ensalza la figura del roto chileno, como la unión de lo mejor de las razas mestizas y el godo español.

La versión militar se caracteriza por una búsqueda de diferenciación, respecto del resto de los países latinoamericanos, por cuanto el chileno se distingue de ellos, por no ser indio. Al mismo tiempo, esta interpretación, evidencia fuertes elementos patriarcales y machistas, predicándose la inferioridad moral de la mujer frente a todo orden de cosas.

Al interior de esta versión, es posible constatar la existencia de una rama que destaca, para la conformación de la nación, los componentes religiosos y militares; a través, de dos instituciones claves: la hacienda y el ejército. De este modo, según Cousiño, para construir una identidad chilena, era necesario superar el carácter totalizante de la hacienda, siendo esto posible, sólo, gracias al ejército, por medio del carácter guerrero del chileno, y un valor fundante, la religiosidad

popular. De acuerdo a esta postura, “el conflicto entre la Iglesia y el Estado que se suscitó durante el siglo XIX no debe ni puede ser considerado como un desarraigo del catolicismo del alma del pueblo latinoamericano. Por el contrario, fue precisamente sobre este sustrato católico sobre el que logró constituirse el sentimiento de pueblo-nación que hubo de animar a los nuevos estados, otorgándoles un sentido nacional.” (Cousiño, 1991:145)

En segundo lugar, nos encontramos con, la versión psico-social: el carácter chileno. Ésta, como bien indica su nombre, pretende configurar el carácter chileno. Algunos autores, Cabero y Francisco Antonio Encina, buscan explicar los rasgos psicológicos chilenos, como herencia genética de raza; y, otros, señalan que la raza no explica nada, sin embargo, se podría hablar de una psicología nacional: a modo de ejemplo, Subercaseaux, señala, que en carácter chileno destacan los rasgos del “tipo depresivo”, al parecer, producto del clima, de grandes oscilaciones térmicas, y una geografía de carácter insular, donde se suman grandes altura y profundidades. Otros, exponentes de esta postura son: Hernán Godoy, Montt y Toloza.

La versión de la cultura popular, corresponde a un discurso no dominante, pero con características distintivas, que destaca como lo más propio de la identidad chilena la cultura popular, en tanto ella sería la única que, tiene características de imaginación creativa y de autonomía. El exponente más importante de esta propuesta es Salazar, quien, ha planteado la existencia de una cultura popular independiente y opuesta a la cultura oligárquica de la elite. Esta última es de carácter mercantil, influida por las culturas europeas y norteamericana, y de carácter coherente. Pero, el precio de su coherencia es el desarraigo: tiene un carácter imitativo y carece de originalidad e imaginación creativa. Por su parte, la cultura popular se presenta como llena de tensiones e incoherencias. Mas, cuenta con la fuerza de su imaginación creadora, que le ha permitido al pueblo sobrevivir en condiciones muy difíciles, radicando su fuerza en su lucha por la vida. El mayor logro de la cultura popular ha sido mantener la vida aplicando la imaginación y utilizando al máximo los escasos recursos disponibles.

“Esta dicotomía entre dos culturas, una creativa y la otra imitativa, es crucial para el problema de la identidad porque ésta, naturalmente, sólo puede encontrarse en lo que es genuinamente propio

de un pueblo, no en la copia. Sólo una cultura creativa puede aspirar a constituir la verdadera identidad de una nación. El juicio de Salazar en este aspecto es radical, la creatividad está absolutamente ausente de las clases altas y se concentra necesariamente en el bajo pueblo, lo que lo hace portador de la identidad nacional.” (Larraín, 2001:173). De esta manera, si bien, los sujetos marginales carecen de un discurso público o una propuesta política específica, la constancia de su conducta social, tiene el rasgo de “proyecto histórico”. El “roto alzado”, sería el verdadero depositario del temple nacional, el actor mítico de sus leyendas.

Finalmente, la versión empresarial postmoderna, se constituye en el Chile de los 90, años en que prevalecen la visión y políticas neoliberales en economía. No se trata de una versión fácil de definir, pero, básicamente, concibe a Chile como un país emprendedor. Su concepción cultural que destaca el empuje, el dinamismo, el éxito, la ganancia y el consumo, como valores centrales de la sociedad chilena. Al mismo tiempo, asume a la cultura actual como cultura híbrida de masas controladas por los medios, y al postmodernismo como una manera particular de modernidad que toma la periferia latinoamericana. De esta forma, “Mientras en Europa el postmodernismo representa una opción cultural por la pluralidad de identidades, en contra del monismo reduccionista de la modernidad, aquí en Chile, salvo excepciones, se entiende que el postmodernismo apoya la modernidad, sea reduciendo la identidad a un no-problema, sea reemplazándola por una nueva de carácter neoliberal.” (Larraín, 2001:170). De acuerdo a Bernardo Subercaseaux, en las últimas dos décadas, se ha dado lugar a nuevas apelaciones identitarias en Chile. Entre ellas la ciudadanía como consumidor, identidad que se refuerza en los malls y el consumo compulsivo. Esta nueva concepción de “lo chileno” habría causado mucho eco en la prensa y en la política, tanto dentro del país, como en el extranjero. “Se basa en la figura del empresario exitoso, en los mercados libres y en los accesos a los bienes de consumo. Se trata de un proyecto de modernización que concibe a Chile como una empresa de gran éxito, un ejemplo diferente al resto de América Latina, cuyo representante típico es el empresario joven y audaz que se está comprando el continente, un proyecto en el cual se supone también pueden participar el resto de los chilenos gracias a la “cultura del chorreo” y mediante el consumo internacionalizado (aunque sea con tarjetas de crédito).” (Subercaseaux, 1999: 159)

Al igual que las versiones que la preceden, esta última cae en un reduccionismo esencialista. Privilegiando, en este caso, la figura del empresario como modelo identitario, e intentando seducir a las masas mediante el acceso al consumo y la promesa del fin de la pobreza.

Los ritos de la Identidad Chilena

La identidad nacional, como ya señalábamos, tiene el carácter de un proyecto a futuro. Esta idea resulta central para comprender el que, si bien es cierto que, una nación no puede elegir libremente sus tradiciones, puede, al menos, decidir, políticamente, si continuar o no continuar con algunas de ellas. De esta forma, la prensa y la televisión, los textos escolares y libros, interpelan a las audiencias a reforzar la selección de ciertos rasgos de la vida social, a los que se considera particulares de, en este caso, la chilenidad.

Entre estos rasgos seleccionados como componentes de la nacionalidad, se destacan los ritos de identidad, eventos en que la comunidad imaginada, que conforma la nación, se expresa con mayor fuerza y se renueva.

Un rito central, para la chilenidad, lo constituyen las celebraciones del 18 de Septiembre: “en las ramadas, profusamente adornadas con guirnaldas y banderas chilenas, la gente del pueblo come las comidas nacionales típicas (empanadas, anticuchos, sopaipillas) y toma las bebidas tradicionales (vino, chicha). Con frecuencia se baila el baile nacional, que es la cueca pero crecientemente también han irrumpido las cumbias, las salsas y los corridos.” (Larraín, 2001:266)

Resulta destacable, el que los ritos de la chilenidad, entre los que se cuenta el consumo de ciertas comidas tradicionales, han ido adquiriendo progresivamente un carácter de clase. De esta manera, Barros y Vergara, destacan el que la definición y práctica de “el buen tono”, por parte de la oligarquía, la que “se presenta absorbida por el consumo del ocio. Parecería que nada que nada la perturba en éste que sería su gran cometido. Su retrato corresponde al de una clase que vive una situación perfectamente dicotómica: se agota en llenar su ocio, entreteniéndose a sí misma, y descansa para recuperar su capacidad de consumir para entretenerse.” (Barros y Vergara, 1978:

38). Gran importancia cobra entonces la moda: “el consumo a la moda adquiere la connotación de un rito en el que los iniciados exhiben su fasto, dando así testimonio de su superioridad social. En este ritual o ceremonial mundano sus participantes se reconocen a sí mismos, imbuyéndose unos a otros de la imagen de aristócratas en el sentido de sumamente distinguidos” (Op.Cit. 60-61). Este hecho, habría terminado por aislar al mundo oligárquico del popular.

La cocina como patrimonio cultural

El concepto clásico de patrimonio, hace alusión objetos y tradiciones, que dado su especial carácter, se vuelven patrimonializables, es decir, rescatables de su contexto, por cuanto entrañan un valor relevante, para una persona o grupo humano.

La Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural, realizada por la UNESCO en 1972. Estableció, que el patrimonio, se divide en, patrimonio natural y cultural. El primero, corresponderá a las formas físicas y biológicas, o grupos de estas, que tengan un valor excepcional, del punto de vista estético o científico. Respecto del segundo, el artículo primero, de dicha convención, establece, lo siguiente: “se considerará "patrimonio cultural": los monumentos, obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia, los conjuntos: grupos de construcciones, aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les dé un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia, los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico.” (UNESCO, 2002: 2)

Cabe destacar, el que el patrimonio cultural, es el resultado de un proceso de selección conciente, ligado a las formas, en que cada Estado se plantea la constitución de la nación. De esta manera: “la patrimonialización contemporánea es el resultado de procesos de producción, reproducción, apropiación y reelaboración que en relación a su producción simbólica y en cuanto práctica social, se desliza por el “terreno resbaladizo” de la diversidad cultural. La construcción de patrimonio(s)

en la contemporaneidad busca la legitimación de “la imagen final de un mosaico conformada por la particularidad de cada una de sus partes. Formando, en conjunto, una totalidad que es la obra, pero haciéndolo a partir de la diferencia.” (Lacarrieu, 2001: 5)

A su vez, el patrimonio cultural, de acuerdo a la UNESCO, se dividiría en tangible e intangible, dependiendo de su carácter material o inmaterial.

A su vez, el patrimonio tangible, se divide en mueble o inmueble. El patrimonio mueble, se refiere a objetos coleccionables, ya sean de carácter arqueológico, histórico, artístico, etnográfico, tecnológico, religioso, artesanal o folklórico. El patrimonio inmueble, se refiere a lugares y construcciones, que no pueden ser trasladadas de un lugar a otro, ya sea porque se trata de grandes estructuras, o por encontrarse en inseparable relación con el terreno. Ambos tipos, resultan importantes para la historia, arte y diversidad cultural del país.

Por su parte, el patrimonio cultural intangible, está constituido, “por aquella parte invisible que reside en el espíritu mismo de las culturas. (...). De esta manera, lo conformarían, los ritos, modos de vida, medicina, religiosidad, tecnologías, lenguas, modismos, música, trajes, estilos culinarios, etc.” (Programa Interdisciplinario de Investigación en Educación, Universidad Academia de Humanismo Cristiano, 2004: 2).

Sin embargo, el patrimonio cultural tangible e intangible, no constituyen unidades discretas, es decir, “Lo tangible/intangible es indisociable, incluso en los tiempos de la conformación del patrimonio nacional. Este ha sido el producto de “trabajos de encuadramiento de la memoria”, en función de la identidad nacional, mediante los cuales se han realizado procesos selectivos de atribución de valores –incuestionables para la sociedad – sobre “cosas” que sin embargo, también comportan un valor simbólico específico. Es decir, que la patrimonialización de lo nacional se procesó mediante la materialización de objetos, bajo la cual se subsumió la patrimonialización de las producciones inmateriales, aunque también vinculadas a la nación (se han legitimado al mismo tiempo que monumentos, héroes, conmemoraciones, fiestas, músicas vinculadas a la identidad nacional). En este sentido, en la actualidad no debiéramos pensar en el descubrimiento del patrimonio intangible, sino en el auge que adquiere su renacimiento bajo nuevas dimensiones.” (Lacarrieu, 2001: 7)

La Cocina Chilena, corresponde a una forma de patrimonio cultural de tipo intangible, por lo que resulta de importancia, para los fines de esta investigación, ahondar en las características de este subtipo de patrimonio cultural.

De acuerdo al director del Departamento de Patrimonio Intangible de la UNESCO, “En el concepto de patrimonio cultural intangible se engloban los aspectos más importantes de la cultura viva y de la tradición. Sus manifestaciones son amplias y diversas, ya se refieran a la lengua, las tradiciones orales, el saber tradicional, la creación de cultura material, los sistemas de valores o las artes interpretativas. El patrimonio intangible, junto al tangible. Permite consolidar la creatividad, la diversidad y la identidad cultural. La historia épica kirguiza *Manas* constituye un monumento, tanto como puedan ser las pirámides de Egipto.” (Aikawa, 2004: 1)

Una de las principales paradojas del patrimonio cultural es, que al momento en que se decide preservarlo, aislándolo, ya se le altera; siendo esto, especialmente válido para el patrimonio de carácter intangible. Largamente se ha debatido respecto de las formas más propicias para conservar las tradiciones culturales de los pueblo, y sobre su “autenticidad” una vez preservadas. Sin embargo, nunca se podrá saldar la realidad de que “el patrimonio intangible suele ser dinámico y evoluciona de manera constante debido a su estrecha relación con las prácticas propias de la vida de las comunidades.” (Aikawa, 2004:5). De esta manera, si se trata de que este tipo de patrimonio siga constituyendo una parte viva de las comunidades, debe desempeñar en ellas un papel social, político, económico y cultural significativo; y la expresión cultural tradicional ha de readaptarse y resultar aplicable a la vida contemporánea, si se pretende garantizar su supervivencia.

Hasta hace algunos años, la patrimonialización estaba reservada para los objetos de carácter arquitectónico y/o artístico, que se pensaba debían ser conservados. En el presente, las tendencias homogeneizantes de la globalización, parecen habernos hecho reaccionar frente a la pérdida de costumbres y usos que una cultura o grupo social considera propios y por tanto valiosos en cuanto forman parte de su identidad, al actuar como marcadores de pertenencia.

Como bien señala Jesús Contreras, la explosión actual del patrimonio manifiesta la existencia de

una nostalgia por elementos del pasado que han caído en desuso, sean estos costumbres, monumentos, formas de arte o viejas recetas.

El constituir un objeto en patrimonio es una operación que puede implicar su rescate para su perpetuación con atención a características que este objeto porta en sí mismo; como por a la atribución de características patrimoniales a un objeto, el cual antes del ejercicio de la patrimonialización, no las detentaba por sí mismo. De esta manera el patrimonio corresponde a una lectura particular del pasado y la nostalgia que este nos evoca, encontrándose, por tanto abierto al cambio y a la creación. En cierta forma, se puede decir, que se ha de crear un patrimonio, los objetos y prácticas sociales, por sí mismos, son incapaces de adquirir un carácter patrimonial.

De esta manera, para el patrimonio cultural intangible, Eric Hobsbawm propone el concepto de tradición inventada: ““Tradición inventada” se refiere al conjunto de prácticas recogidas normalmente por reglas manifiestas o aceptadas tácitamente y de naturaleza ritual o simbólicas, que buscan inculcar ciertos valores y normas de comportamiento por medio de la repetición, lo que implica de manera automática una continuidad con el pasado. De hecho, cuando es posible, estas prácticas intentan normalmente establecer una continuidad con un pasado histórico conveniente.” (Hobsbawm, 1988: 3). Se ha de distinguir con claridad, entre costumbres y tradiciones; mientras las primeras, son el motor y guía en las sociedades tradicionales; las segundas, tienen por objeto ser invariables. Sin embargo, al cambiar la costumbre, a la que se asocia una tradición, esta última, se modificará invariablemente. De esta forma, la invención de tradiciones, es esencialmente un proceso de formalización y ritualización, caracterizado por su referencia al pasado, aunque sólo sea por la imposición de una repetición.

Al parecer, la invención de tradiciones ha sido una constante histórica. Mas, sin duda, este proceso inventivo, se ve acelerado “cuando las transformaciones rápidas en la sociedad debilitan o destruyen los patrones sociales para los cuales se diseñaron las “viejas” tradiciones, produciéndose así otras nuevas para las cuales no son aplicables; o cuando las antiguas tradiciones y sus promulgadores y portadores institucionales ya no se muestran lo suficientemente

adaptables y flexibles; o porque se las elimina; en fin, cuando hay cambios rápidos y suficientemente extensos en la demanda o en el lado de la oferta.” (Op.Cit, 6) Sin duda estos procesos de invención, afectan a las prácticas culinarias de cada nación.

Pareciera, que tras el acto de invención de una tradición, al igual que al momento de decidirse la patrimonialización de una práctica social, existe una decisión, relativamente conciente, de mantener a la nueva tradición y/o patrimonio cultural como inalterado, por cuanto se le ha atribuido un determinado valor. De manera que, considero que las tradiciones inventadas se tratan de una forma particular de patrimonio intangible.

Con respecto a la patrimonialización de la cocina, Jesús Contreras, señalaba en el taller “Antropología de la modernidad alimentaria”, dictado en Octubre del 2003 en la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, en relación a la cocina y su patrimonialización que: la cocina se relaciona con recursos locales, con un territorio en un sentido amplio, con determinados conocimientos y prácticas culturales que se dan dentro de un contexto socioeconómico determinado, resultando en un claro marcador de identidad étnica.

La identidad es producto de un proceso de construcción, en el que se recrea constantemente. La globalización implica una importante homogeneización cultural. Sin embargo, este proceso de asimilación puede gatillar el levantamiento de emblemas, los que pueden tener o no rasgos de resistencia cultural.

Las cocinas nacionales o étnicas, constituyen un claro marcador de identidad, el cual muchas veces ha sido patrimonializado, con atención a políticas de estado y/o de desarrollo turístico. Éstas se caracterizarían por: 1) Contar con un número limitado de alimentos seleccionados del medio, en función a la posibilidad de acceso a la energía que es necesaria para su recolección o producción. 2) Preparar los alimentos de un modo característico. 3) Principios de condimentación que les dan familiaridad. 4) Reglas de comidas diarias, horarios, grupos, separaciones y rituales. 5) Tabúes alimentarios propios.

Sin embargo, resulta casi imposible delimitar claramente, el corpus de una cocina nacional o étnica, pues estas cuentan con múltiples variaciones, y este ejercicio, al mismo tiempo exigiría conocer los corpus de las otras cocinas, de manera, de poder, descartar elementos foráneos en la cocina a delimitar.

La globalización, ha dado lugar a un verdadero mercado de los particularismos alimentarios, los que se desarrollan, en torno a, simples productos de la tierra o platos elaborados, los que son considerados un patrimonio cultural a preservar por razones ecológicas, económicas y culturales. Siendo promovidos por, entidades administrativas, agentes de turismo, intelectuales, agentes de desarrollo local, productores, restauradores², etc. Este fenómeno es tan fuerte y claro, que en numerosos casos, incluso se han inventado platos típicos, por la toma de conciencia de la existencia de una necesidad de contar con emblemas.

“Los procesos de homogeneización cultural, y por tanto también si se trata de una homogeneización alimentaria, acostumbran a encontrar “resistencias”, movimientos de afirmación identitaria que, en el terreno alimentario, pueden concretarse en la recuperación de variedades y platos propios, locales y con “sabores específicos”. Así, aparece la conciencia de “tradición culinaria”, la revalorización de los sabores tradicionales, las recuperaciones de productos y platos “en trance de desaparición” o ya desaparecidos, y la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural importante.” (Contreras, Jesús. Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX. Taller: “Antropología de la modernidad alimentaria”. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile, 2003: 20)

Sin duda la globalización, da lugar a procesos que incentivan la patrimonialización, como producción de tradiciones nuevas; en los más diversos campos culturales. De esta forma, considero de importancia, para los fines de esta investigación, preguntarse ¿Quiénes son los propulsores de la patrimonialización de la Nueva Cocina Chilena? y ¿De qué legitimación social goza este proyecto identitario?

² Restaurador: persona dedicada al negocio de la restauración. Quien es dueño o administra un local en el que se sirven alimentos preparados, pudiendo tratarse de un restorán, cocina de un hotel, casino, bar, etc.

Identidad Cultural y globalización

Pareciera que cada día nos encontramos más lejos de aquel tiempo en que las identidades culturales eran definidas históricamente, por medio de instituciones, como las clases sociales, la nación y la profesión. La identidad Cultural, en el presente, ha dejado de ser entendida como algo dado, por lo que se ha tornado, en gran medida, conflictiva.

En Latinoamérica, la posmodernidad ha anunciado su llegada, sin embargo los latinoamericanos no hemos abandonado las tradiciones locales y la nuestra modernización, ha sido, tan sólo, parcial. Debido a esta coexistencia de prácticas y tiempos sociales disímiles, la corriente globalizante, en nuestro subcontinente, no actuaría por medio de, simples procesos de sustitución de lo propio por lo ajeno, y de lo local por lo global, sino que se caracterizaría por la presencia de procesos de hibridación, de mezcla cultural, de sus diversos componentes. (García Canclini, 1990)

En el mundo global, “los objetos pierden la relación de fidelidad con los territorios originarios. La cultura es un proceso de ensamblado multinacional, una articulación flexible de partes, un montaje de rasgos que cualquier ciudadano de cualquier país, religión o ideología puede leer y usar.” (García Canclini, 1995: 16). De esta manera, frente a este bombardeo de discursos y prácticas, desde los más disímiles y distantes puntos del globo, resulta complejo el discernir qué es lo propio y qué es lo ajeno. La antigua barrera cultural, ha sido cruzada ya mil veces, volviendo, a sus categorías, negociables.

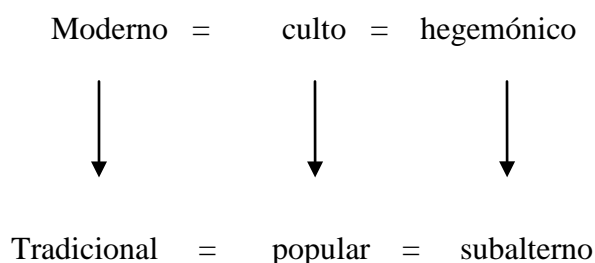
Como bien señala Larraín, la globalización ha afectado la construcción de identidades en la medida que ha acelerado el ritmo de cambio en toda clase de relaciones y eso ha dificultado que el sujeto haga sentido de lo que pasa, ver la continuidad entre pasado y presente, y formarse una visión unitaria de sí mismo y saber cómo actuar. Sin embargo, esto no ha disuelto las identidades, sino que estas se reconstruyen y redefinen en contextos culturales nuevos. La globalización produce desarticulación y dislocalización. Por lo que, mucha gente deja de entenderse, en términos de contextos colectivos tradicionales, que le daban sentido de identidad, como la

profesión, clase, nacionalidad y religión; y comienzan a verse en otros como género, etnia, sexualidad, equipo de fútbol, etc.

Es un hecho, las naciones y las etnias siguen existiendo. Pero, están dejando de ser para las mayorías las principales productoras de cohesión social. El problema no parece ser el riesgo de que las arrase la globalización, sino entender cómo se reconstruyen las identidades étnicas, regionales y nacionales en procesos globalizados de segmentación e hibridación cultural. Como bien señala García Canclini, “La cultura nacional no se extingue, pero se convierte en una fórmula para designar la continuidad de una memoria histórica inestable, que se va reconstruyendo en interacción con referentes culturales transnacionales.” (García Canclini, 1995: 31)

Lo global no ha reemplazado a lo local, sino que, lo local operaría dentro de la lógica de lo global. Se trataría de un proceso contingente y dialéctico que avanza engendrando dinámicas contradictorias: homogeniza y fomenta las diferencias, crea comunidades y asociaciones internacionales y fragmenta comunidades ya existentes, facilita la concentración del poder y genera dinámicas descentralizadoras, produce hibridación de ideas, valores y conocimientos y estereotipos que dividen. (Larraín, 2001)

Las categorías, a partir de las cuales se gestaban nuestras identidades colectivas, han modificado su forma de interacción. En el pasado, como bien señala García Canclini, se entendían a los procesos que constituyen la modernidad como cadenas de oposiciones enfrentadas de modo maniqueo: (García Canclini, 1990: 192)



Sin embargo, en la actualidad, estas categorías no son patrimonio exclusivo de determinado sector

social. De este modo, no se podría afirmar que lo popular es monopolio de los sectores populares; o que lo culto sólo pertenezca al espacio oligárquico. En el presente, estas categorías, se constituyen, por medio de, procesos híbridos y complejos, usando como signos de identificación elementos procedentes de diversas clases y naciones. Por consiguiente, así como no funciona la oposición abrupta entre lo tradicional y lo moderno, tampoco lo culto, lo popular y lo masivo se encuentran donde acostumbrábamos. De manera que, “Lo que se desvanece no son tanto los bienes conocidos como cultos o populares, sino la pretensión de unos y de otros de conformar universos autosuficientes y de que las obras producidas en cada campo sean únicamente “expresión” de sus creadores.” (García Canclini, 1990: 18)

La identidad nacional es una construcción que se relata. Para ello, “se establecen acontecimientos fundadores casi siempre referidos a la apropiación de un territorio por un pueblo o a la independencia lograda enfrentando a los extraños.” (García Canclini, 1995: 107). Con el tiempo, a los hitos fundadores, se suman relatos de conflictos bélicos, se fijan modos de vivir, y diferenciarse de los otros.

“Los libros escolares y los museos, los rituales cívicos y los discursos políticos, fueron durante mucho tiempo los dispositivos con que se formuló la Identidad (así, con mayúscula) de cada nación y se consagró su retórica narrativa.” (García Canclini, 1995:107). Mas, desde mediados del siglo XX, la radio, el cine, y más tarde la televisión, se vuelven centrales en la organización de los relatos de identidad y el sentido ciudadano, en las sociedades nacionales.

Hoy, “cuando la circulación cada vez más libre y frecuente de personas, capitales y mensajes, nos relaciona cotidianamente con muchas culturas, nuestra identidad no puede definirse ya por la pertenencia exclusiva a una comunidad nacional.” (García Canclini, 1995: 109) Nos enfrentamos a la hibridación; “las naciones se convierten en escenarios multideterminados, donde diversos sistemas culturales se intersectan e interpenetran. (...). Hoy la identidad, aún en amplios sectores populares, es políglota, multiétnica, migrante, hecha con elementos cruzados de varias culturas.” (García Canclini, 1995: 109). Lo mismo sucede con nuestras tradiciones, aquellos relatos y acciones que conforman “lo nacional”.

Nos encontramos ante una nueva escena sociocultural, caracterizada por: un redimensionamiento de las instituciones y de los circuitos de ejercicio de lo público; lo que conlleva, una pérdida de peso de los organismos locales y nacionales, a favor de los conglomerados empresariales transnacionales. Al mismo tiempo, se han reformulado los patrones de asentamiento y convivencia sociourbanos; hemos pasado del barrio a los condominios, de las interacciones próximas a la diseminación policéntrica de la mancha urbana, en que, las actividades diarias suelen realizarse lejos del lugar de residencia. Por consiguiente, se ha producido una reelaboración de “lo propio”, debido al predominio de los bienes y mensajes procedentes de una economía y cultura globalizadas, los que actúan sobre los generados en la ciudad y nación a las que se pertenece. El sentido de pertenencia e identidad, ha sido redefinido, siendo organizado, cada vez menos, por lealtades locales o nacionales y más por la participación en comunidades transnacionales o desterritorializadas de consumidores. En pocas décadas, hemos presenciado el pasaje del ciudadano, entendido como representante de una opinión pública, al ciudadano como consumidor interesado en disfrutar de una cierta calidad de vida. (García Canclini, 1995)

Un elemento central en este proceso de redefinición de las identidades culturales, ha sido el consumo. En el presente, las identidades “dependen de lo que uno posee o es capaz de llegar a apropiarse. Las transformaciones constantes en las tecnología de producción, en el diseño de los objetos, en la comunicación más extensiva e intensiva entre sociedades- y de lo que esto genera en la ampliación de deseos y expectativas- vuelven inestables las identidades fijadas en repertorios de bienes exclusivos de una comunidad étnica o nacional.” (García Canclini, 1995: 15)

Esta búsqueda del reconocimiento identitario, a través del consumo, es atomizada e individual. De hecho “el consumo como medio de identificación permite a la gente ser vista usando algunas etiquetas o en la compañía de ciertas personas en ciertos lugares que identifican a un cierto grupo, el que a veces es una creación de los medios. Ir a un concierto o exhibición puede satisfacer necesidades estéticas, pero también puede satisfacer la necesidad de estar o ser visto en compañía de un cierto grupo con el cual uno quiere identificarse. Del mismo modo, la compra de jeans o de autos de cierta marca significa más para una persona que el mero hecho de vestirse y tener

movilidad, provee también un status y un sentido de pertenecer a un grupo identificable” (Larraín, 2001: 249). No han desaparecido con esto las identidades colectivas, mas, como ya habíamos señalado, su contenido es producto de una interacción; en que los objetos, actúan como símbolos de la comunidad imaginada a la que se quiere pertenecer o por la cual se quiere ser respetado.

Considero que las tradiciones culturales, consideradas propias de una nación, no se han mantenido al margen del consumo. Es más, estas han pasado a ser, en muchos casos, parte de verdaderas industrias culturales, en que “lo nacional” es consumido, de manera de fortalecer y evidenciar los lazos que conforman la comunidad imaginada que es la nación. De esta manera, el consumo ritualizado de determinados platos típicos, en desmedro de otros, unido a la creación de versiones más elaboradas y adecuadas a los gustos culinarios de los sectores altos, evidencia el que nos encontramos frente a un verdadero mercado de “lo tradicional”, en que el individuo se decide por consumir aquella tradición que, lo haría participe de la comunidad nacional; por cierto, en una versión, que le resulta, personalmente, atractiva.

Cocina y globalización

Jesús Contreras, sintetiza magistralmente en la siguiente cita las principales características y problemáticas de la alimentación en el presente: “La alimentación ordinaria se ha homogeneizado progresivamente como consecuencia de que hemos pasado, en poco tiempo, de unos ecosistemas muy diversificados a otros hiperespecializados e integrados en vastos sistemas de producción agroalimentaria a escala internacional. De este modo, ha aumentado considerablemente la producción mundial de alimentos al mismo tiempo que han desaparecido numerosas variedades vegetales y animales que habían constituido la base de dietas del ámbito más o menos localizado. Asimismo, paralelamente a este proceso, las tareas de la cocina doméstica han sido transferidas en una gran medida a la industria. Como consecuencia de todo ello, cada vez se consume una mayor cantidad de alimentos procesados industrialmente. Asimismo, la mundialización de los intercambios económicos ha extendido el repertorio de los alimentos disponibles y la mundialización de los intercambios culturales ha contribuido a la evolución de las culturas alimentarias, consecuentemente, de los hábitos, preferencias y repertorios, con un desarrollo de mezcolanzas gastronómicas. Este fenómeno no tiene lugar sólo en los países industrializados sino, también, aunque con concreciones, matices, grados y consecuencias diferentes, en todos los países del mundo. Todo ello ha supuesto una ampliación del repertorio alimentario a la vez que una homogeneización del mismo. Hoy, en cualquier país del mundo, lo esencial de su alimentación proviene de un sistema de producción y distribución cuya escala es planetaria.” (Contreras, 2003: 1)

La alimentación se ha convertido en una industria enorme, por la cual han pasado las tres cuartas partes de los alimentos que ingerimos. Desde los años 50 las formas de producción y distribución de los alimentos se han “deslocalizado”; es decir, la producción para el consumo local ha disminuido notablemente, en favor del levantamiento de sistemas alimentarios de carácter regional, nacional e incluso mundial.

Paralelamente, la vida actual, cada vez, nos lleva a gastar menos tiempo en la preparación de los alimentos, y consecuentemente a depender en mayor grado de la industria de la alimentación. Lo

anterior, da lugar a alimentos estandarizados y homogeneizados. De manera que, los sabores particulares quedan reducidos al terruño y los nuevos productos son consumidos masivamente a escala global.

Sin embargo, al mismo tiempo, que se expande la estandarización alimentaria “el *agro-business* planetario se sirve de folklores culinarios que ha contribuido a desintegrar para promover versiones homogeneizadas o edulcoradas en todos los rincones de universo.” (Fischler, 1995:191)

Un claro ejemplo de esto, es la comida china congelada que se vende en los supermercados.

En los años setenta y ochenta la medicina realiza un llamado de atención respecto de las “enfermedades de la civilización”. Se da lugar a un amplio debate respecto de los alimentos, sus propiedades y virtudes nutricionales, posibilitando múltiples discursos dietéticos. “Este guirigay dietético se funda en una verdadera y planetaria cacofonía alimenticia: los discursos dietéticos se mezclan, se enfrentan o se confunden con los discursos culinarios y gastronómicos, los libros de regímenes con los libros de recetas, los manuales de nutrición con las guías gastronómicas. Por todas partes crecen la prescripción y la prohibición, los modelos de consumo y las advertencias: en esta cacofonía, el comensal desorientado, en busca de criterios de elección, logra sobre todo nutrir su incertidumbre.” (Op.Cit.195)

El alimento, en el presente, se encuentra carente de mediación culinaria. Transformándose en el resultado de la acción de la caja negra de la industria, un OCNI, un objeto comestible no identificado.

La identificación de los alimentos se vuelve crítica, “su origen es exterior, a veces lejano, extraño; su historia es en lo sucesivo, como se ha visto, difícilmente accesible; su preparación escapa cada vez más a la conciencia del consumidor final.” (Op.Cit. 211). La comida, cargada de colorantes, preservantes, aromas, saborizantes, agentes de textura, etc., ya no tiene identidad. De todo lo anterior, resulta la obsesión por las etiquetas, garantías, certificados de los productos y en definitiva por su marca, como única identidad potencial.

Hasta una fecha reciente la mujer, como madre y conocedora por tanto de los gustos de su familia, era el objeto del marketing y la publicidad. Pero, en el presente, la mujer se ha transformado en una consumidora directa, buscando satisfacer su propia demanda. Éste gran cambio, unido a la preocupación por la dietética, ha generado una “feminización” de los valores culinarios, que se expresa en cantidades reducidas, sabores delicados, colores tiernos y tonos pastel en la “Nueva Cocina”.

Como resultado de las nuevas tendencias el consumidor, ahora más libre que nunca, se enfrenta a una desestructuración alimentaria, a la incertidumbre respecto de qué se echa a la boca, a una gastro- anomia. Como reacción a esta incertidumbre, se ha dado lugar a movimientos de resistencia culinaria.

Los Movimientos Sociales

La Nueva Cocina Chilena, realiza una propuesta de relectura de nuestra gastronomía. Los chefs que han dado lugar a esta nueva forma de cocinar “lo chileno”, consideran a las prácticas culinarias un espacio, desde el cual se podría dar lugar a una identidad nacional chilena fuerte y nítida. Pero, ¿Su propuesta supera la moda, para constituirse en un verdadero movimiento social?

De acuerdo a Érik Neveu, los movimientos sociales se definen por la identificación de un adversario. Es decir el colectivo social que daría lugar a un movimiento, ha de desplegar la acción reivindicatoria de su movimiento, “contra” un adversario designado; ya sean personas y/o instituciones. De esta manera, sus acciones se regirán por una lógica de reivindicación, de defensa de un interés material y/o “una causa”.

Si embargo, se ha de tener presente, que un movimiento social, no es necesariamente político. Un movimiento adquirirá tal dimensión, sólo al realizar un llamado a las autoridades políticas para que respondan a su reivindicación públicamente. Sin embargo, es clara su tendencia a la politización.

Respecto. al carácter organizado de los movimientos sociales, resulta de importancia recalcar, el que estos, pueden surgir sin contar, en su inicio, con organizaciones preexistentes. Pero, al enfrentarse a la larga duración, han de procurarse una organización. Por lo que, potencialmente, pueden alcanzar la institucionalización.

Finalmente, Neveu, destaca, el que los movimientos sociales son espacios donde se expresan y cristalizan identidades colectivas, formas de vivir y de inserción en la sociedad. (Neveu, 2000)

Por su parte, los autores Ligth, Keller y Calhoun, señalan, que los movimientos sociales son: esfuerzos deliberados y sostenidos para producir o resistirse al cambio, comprometen medios de persuasión de los que destacan los no institucionalizados. Esto hecho, se debe a que carecen del poder social formal para desarrollar sus intereses colectivos por los caminos institucionalizados, por lo cual, deben recurrir a otras formas de ejercer presión sobre el poder.

Los autores, antes señalados, destacan el hecho de que el movimiento social como acción colectiva, difiere de otros comportamientos colectivos en términos de duración y en su grado de organización, entre otros aspectos. Es así como podemos destacar que, aunque ciertos movimientos han perdurado en el tiempo y han alcanzado niveles de jerarquización importante y han llegado a ser socialmente muy influyentes. Esto no implicaría, que los movimientos sociales sean similares a los esfuerzos institucionales para permitir o resistirse al cambio, su valor es distinto, ya que se desarrollan fuera de la dinámica del Estado y del mercado, en torno a diferentes situaciones significativas en la construcción de lo social. (Light, Keller, Calhoun, 1991)

Reichmann y Fernández, señalan, como central para la comprensión de los movimientos sociales, el considerarlos como agentes de cambio con capacidad movilizadora, cuyo poder radica, en la capacidad de generarse apoyo desde los miembros de la sociedad que de quiere defender o transformar. De esta manera, podemos entender a los movimientos sociales, como, agentes colectivos movilizados, que persiguen el objetivo de provocar, impedir, o anular un cambio social fundamental, obrando para ello con cierta continuidad, un alto nivel de integración

simbólica y valiéndose de formas de acción y organización variables (Reichmann y Fernández, 1994).

En las últimas décadas, los movimientos sociales, habrían experimentado importantes cambios, de manera que, los actuales, se diferenciarían de manera importante, de los llamados Movimientos Sociales Clásicos.

A grandes rasgo, los Movimientos Sociales Clásicos, corresponderían, a respuestas a ideologías, y se trataría de grupos racionalmente organizados. De esta manera, el movimiento social, podía considerarse la respuesta ante una injusticia, que era especificada por la ideología que impulsaba la movilización. Al mismo tiempo que, la militancia, exigía un compromiso con las ideas y metas del movimiento. (Laraña y Gusterfield, 1994)

Por su parte, Neveu señala, que Los Nuevos Movimientos Sociales, “enfatan la autonomía y la resistencia al control social. Sus reivindicaciones a menudo no son negociables, por ser más cualitativas: una exigencia de una clausura de una central nuclear o de revocación de leyes contra los homosexuales es menos comprometedora que una reivindicación salarial. Estas reivindicaciones conllevan una fuerte dimensión expresiva, de afirmación de estilos de vida o identidades” (Neveu, 2000: 86)

Políticamente, también se enfrenta un cambio, las metas de estos Nuevos Movimientos, se tratan menos de apoderarse del Estado o desafiarlo, sino más bien, de construir espacios de autonomía en su contra y de reafirmar la independencia de formas de sociabilidad privadas contra su empresa. Los Nuevos Movimientos Sociales, rompen con el funcionamiento de las estructuras sindicales y de partido, desafiando, explícitamente, a los fenómenos centralizadores que delegan la autoridad a lejanos “Estados mayores” en beneficio de la asamblea general y del control de los dirigentes. Sus estructuras son más descentralizadas y dejan una amplia autonomía a los componentes de base. Su enfoque, consiste en trabajar sobre una sola agenda, una sola reivindicación concreta. De esta manera, sus actores ya no se autodefinen como una expresión de clase o de categorías socioprofesionales, sino que tratan de otros principios de identidad,

uniéndose, en torno a, propósitos más cotidianos.

De esta manera, nos encontramos con que, La Nueva Cocina Chilena, de tratarse de un movimiento social, correspondería, a un Nuevo Movimiento Social, por cuanto propone trabajar, sobre una sola reivindicación concreta: una nueva patrimonialización y puesta en escena, de la Cocina Chilena.

Un Nuevo Movimiento Social, de tipo culinario y carácter trasnacional, que ha cobrado fuerza es Slow Food. En su página oficial, se explica que “Slow Food es una **asociación internacional** sin ánimo de lucro nacida en 1986 como respuesta a la invasión homogeneizadora de la “fast food” y al frenesí de la “fast life”. Hoy agrupa a más de 80.000 personas en 104 países de los cinco continentes (...). Para esto, Slow Food exalta la diferencia de sabores, la producción alimentaria artesanal, la pequeña agricultura, técnicas de pesca y de ganadería sostenibles. Slow Food restituye **dignidad cultural a la comida**, promueve la **educación del gusto** y se bate por la **defensa de la biodiversidad**. Salvar una raza o una especie vegetal en vías de extinción, significa preservar un ambiente, recuperar una receta, regalar un placer al paladar si este está suficientemente educado para apreciarlo.” (Slow Food, 2004: 1). Sus participantes, consideran que esta organización ha de ser es el eslabón entre ética y placer, en sus palabras: propulsora de una eco-gastronomía. Para lograr este fin, a través del Arca del Gusto, la existencia de variedades vegetales y razas animales en peligro de desaparición, y apoya proyectos para salvaguardar alimentos y técnicas culinarias amenazadas.

Este movimiento, ha influenciado a la cocina, a nivel mundial; es más, entre los miembros de Les toques Blanchés, se encuentra, al menos, un participante oficial de Slow Food.

Las nuevas tendencias culinarias

En la actualidad, las propuestas culinarias, al igual que el vestuario, se encuentran sujetas al vaivén de la moda. Este fenómeno social, generalmente se asocia, a la existencia de un sistema especial para la producción y consumo de ropa y adornos, que nació de los desarrollos históricos y tecnológicos en Europa, que se caracteriza por la presentación constante, de nuevas ofertas de estilos o tendencias, al mercado global (Angulo Díaz, 2003). Sin embargo, el concepto de moda, resulta aplicable a un conjunto de industrias culturales, en las que se suceden tendencias o pautas, como es el caso de la gastronomía, a partir, del momento en que esta, se libera de los rígidos patrones de la Antigua Cocina, para innovar.

En 1973 Gault y Millau proclaman la existencia de una Nueva Cocina Francesa o Nouvelle Cuisine Française. Esta propuesta culinaria vendría a concretar cambios que se venían sucediendo incluso con anterioridad a la segunda guerra mundial. Ya en los años treinta, se observaba el que los restaurantes franceses servían comidas más pequeñas, y de elaboración más simple que los platos tradicionales. Sin embargo, la gran revolución sucede en los años setenta.

“En 1973, en un artículo de la Nouveau Guide Gault- Millau titulado “Vive la Nouvelle Cuisine Française”, fueron formulados los “Diez mandamientos” de lo que llegaría a ser “la Nueva cocina” (Gault, 1973).” (Fischler, 1995: 238). En este artículo ya se señalaba que la existencia de la Nueva Cocina era un hecho y no una propuesta, por lo que ahí tan sólo se condensaban sus principales rasgos.

De acuerdo a Fischler, estos diez mandamientos pueden resumirse en tres o cuatro principios: En primer lugar, se cuestionan ciertas prácticas de la antigua cocina por considerarse que violaban las reglas de la moral, higiene y gusto. Se rechaza la sofisticación de las salsas y preparaciones, como el escabeche, que esconden la vejez de los ingredientes y su fermentación vergonzosa. “el corolario de este rechazo de la sofisticación (en el sentido de falsificación) es una sencillez sofisticada (refinada): hay que hacer “la cocina del mercado”, es decir, escoger los mejores productos, sin escatimar esfuerzos ni vacilar los precios, y estar a su servicio para beneficiarlos

más que estropearlos aderezándolos en exceso.” (Fischler, 1995:239)

En segundo lugar, se señala que, los nuevos cocineros buscarán apoyo en las nuevas tecnologías y técnicas de preparación para cuidar de la higiene y mantención de los sabores. De esta manera, utilizan máquinas batidoras, asadores automáticos, congeladores, trituradoras de sobras, etc.

Finalmente, los nuevos chefs descubren las gracias de los platos ligeros y consideran la dietética en sus preparaciones. “Así, el cuerpo, su apariencia, su bienestar, están presentes en la conciencia y las preocupaciones del nuevo cocinero, y el cronista, por su parte, rechaza la imagen anticuada del “sibarita” hinchado, coloradote y apoplético” (Fischler, 1995: 240) Al mismo tiempo, se recomienda evitar los platos estereotipados y se promueve la experimentación con nuevos ingredientes y condimentos, modos de cocción y/o presentación. Se valorará tanto la innovación de carácter exótico como la rehabilitación de cosas sencillas.

La Nueva Cocina también se caracteriza por un cuestionamiento de los usos establecidos en cuanto a las formas de combinar y preparar los alimentos, se rompen tabúes, por ejemplo al servir pescado con jugo de carne o realizar mousses salados. Lo mismo ocurre con los vinos, pues se rompe la antigua regla de que a las carnes rojas sólo se les puede acompañar con vino tinto.

Por sobre todo, se busca la sencillez y el rescate de los sabores, y por tanto un menor grado de cocción de los alimentos, rescatando las preparaciones al dente y la cocción “rosa” de las carnes.

La Antigua Cocina Francesa o Cocina de Tres Estrellas, de acuerdo a la guía Michelin, se basaba en la conformidad con un modelo central: “los ingredientes se eligen y asocian según reglas en apariencia inmutables y que a menudo parecen encontrar su justificación en la aplicación y la reproducción de la norma tradicional más que en la búsqueda o mejoramiento de las armonías de sabores, en las asociaciones innovadoras de ingredientes, en el trabajo de los colores y de las presentaciones, en la poética del menú” (Fischler, 1995:249) Incluso las denominaciones de sus platos hacen alusión a situaciones o personajes históricos, aristocráticos y emblemáticos.

La casi total oposición de los postulados de la Nueva Cocina respecto a la Antigua, se debe en gran parte al cambio que se produce en el status del cocinero, el cual pasa de ser un simple empleado, relegado a la oscuridad de feos cocinas, a la de creador, e incluso artista. “El cocinero es el hombre de la elección y ya no solamente de la habilidad manual y el aderezo” (Fischler, 1995: 257)

En los años ochenta los cambios se han masificado, rescatándose ingredientes antes relegados. Resurgen las pastas, con su influencia italomediterránea y las carnes consideradas anteriormente rústicas como el conejo, las especies se diversifican, se utilizan más las frutas, en todo tipo de preparaciones. Todo esto con el fin de rehabilitar y ennoblecer los alimentos modestos, en un juego entre la sencillez, lo rústico y la sofisticación.

La preocupación por la frescura y sabores de los alimentos se relaciona con el cobro de importancia de las estaciones en los menús, por cuento esto conllevaría un respeto por los productos brutos. Los nombres de los platos se cargan de poesía y evocaciones, “la cocina de las palabras pasaba de un registro a otro, de una retórica a una poética, de la legitimación a la evocación, de la memoria a la imaginación” (Fischler, 1995:256)

Resulta destacable el que la Nueva Cocina, se caracteriza por la presencia de influencias de cocinas extranjeras, así como el rescate de ingredientes y preparaciones regionales, lo que se manifiesta en un aumento de importancia de las denominaciones de origen de ingredientes y preparaciones.

Como se señalaba anteriormente, parte importante de estos cambios, se desprende del nuevo status que adquiere el chef. “los grandes chefs son en lo sucesivo cada vez más empresarios que dueños. La rentabilidad de los restaurantes de gran lujo tendería a bajar, de manera que la gran cocina entra en una lógica que la aproxima cada vez más a la de la alta costura. Los cocineros hacen alta cocina en su restaurante y capitalizan su firma comerciándola en el *prêt-à-manger*, así como los modistos capitalizan la suya en el perfume y el *prêt-à-porter*” (Fischler, 1995: 261)

De esta manera, en la cocina, como en la comercialización de otros bienes de lujo, surgen la moda y las tendencias culinarias. Invade al ámbito de la cocina un cierto postmodernismo culinario, el cual acarrea una multiplicación de los ingredientes, condimentos y fuentes de inspiración, así como un quiebre con las antiguas reglas de combinación de los alimentos, al permitirse mezclar lo dulce y salado, frutas y carnes, pescado y carnes rojas, etc.

En los años setenta ya se observa lo que Fischler ha denominado una feminización de los valores culinarios, una importante preocupación dietético-cosmética, la que se manifiesta en la reducción de las porciones, un gran refinamiento de las presentaciones, sabores delicados más que vigorizantes, colores tiernos, el declive de las salsas y preparaciones tradicionales, una evolución de las cocciones (vapor, a la papillote), una valorización mayor del pescado, las legumbres y frutas; en desmedro de las carnes y los embutidos.

Así, los predicados de la Nueva Cocina se comienzan a expandir primeramente por los países vecinos a Francia, para luego llegar en los noventa hasta América Latina, a través, de las tendencias culinarias que se desprendieron de este cambio de paradigma culinario.

La Cocina Fusión, se origina en California, estados Unidos, en los años setenta. Bill Orton, considerado el padre de esta tendencia, describe a esta corriente culinaria, de la siguiente manera: "La fusión se trata de un estilo culinario de moda en el que se maridan diferentes cocinas del mundo (Europa, Asia y América), integrando en un plato ingredientes y técnicas, cuyo resultado puede ser tan diverso como la inspiración que tenga el cocinero" (Rivas, 2004: 1). En el presente, esta corriente ha debido enfrentar fuertes críticas; centradas, en que su carácter ecléctico, la volvería una cocina sin raigambre, es decir, una mezcla de ingredientes, técnicas y estilos culinarios, que al ser sacados de su contexto, dan lugar a una cocina basada en múltiples identidades culinarias, pero, que al mismo tiempo, no identificaría a nadie. Sin embargo, se ha de reconocer, que esta propuesta, como prácticamente todo ejercicio de restauración, ha de adaptar las formas foráneas a los paladares locales.

No obstante, de las críticas, de acuerdo a numerosos autores, "La cocina fusión puede ser

considerada la columna vertebral, de la cocina actual”. (Rivas, 2004)

Una de las corrientes culinarias, más populares del momento, es la Cocina de Autor. Esta tendencia, como su nombre indica, se basa en la capacidad del chef para crear platos novedosos y únicos, en los que se evidencia, su clara impronta personal, tanto en los ingredientes a utilizar, como las técnicas de preparación y montaje. El ejercicio, de este estilo, “requiere, exige, un estilo de obra, (...), o capacidad de idear una nueva estructura formularia.” (El rincón del Sibarita, 2004: 2)

No se ha de confundir, la Cocina de Autor, con la realización de platos de carácter oriental y/o exótico. Sin embargo, se suele criticar, a los cultores de esta corriente, el que tratan de suplir la imaginación propia con presentaciones de procedencias desconocidas, volviéndola Cocina Fusión.

La Deconstrucción Culinaria, corresponde a una corriente, que nace en España, de la mano del chef Ferrán Adrià. En ella se toman los ingredientes de una preparación, generalmente de carácter tradicional, presentándolos y/o montándolos visualmente de forma distinta a como se hacía usualmente. De acuerdo al propio Adrià, “Hay dos maneras de hacer platos: uno, copiando lo que hay, que es lo que se hace normalmente (una receta de tu mamá, de los libros, etc.) y la otra es crear. Si decides crear algo hay, a su vez, otras dos formas: con memoria o sin memoria. Crear con memoria es, por ejemplo, hacer una versión del gazpacho, capturar su sabor y que el comensal, visualmente no lo vea pero gustativamente lo recuerde. Si alguien no ha visto Las Meninas de Velásquez, cuando ve las de Picasso no entenderá nada.” (Hola.com, 2004)

Un estilo culinario, recientemente desarrollado es la Cocina de Mercado, ésta, se trataría de una “concepción hecha pensando en la materia prima, en potenciar lo mejor que pueda desarrollar ésta una vez se sitúe ante las diversas técnicas de transformación. Aspecto, sabor, textura y temperatura configuran apartados que deben realzar el producto original.” (Peláez, 2003:1)

Lo que se persigue es que, una vez en el paladar, el gusto del alimento, sea limpio, franco y nítido, sin interferencias absurdas que anulen sus propiedades. De manera que, el montaje, no ha

de sacrificar los sabores.

Estas tendencias culinarias coexisten al interior de un mismo paradigma, producto del gran cambio culinario-cultural, que trajo consigo la Nouvelle Cuisine. La globalización, ha permitido la rápida difusión de estas corrientes, generando, un importante grado de homogeneización de las cocinas de vanguardia, a nivel internacional. Sin embargo, y probablemente, como reacción al eclecticismo imperante, en la última década, se estaría, “produciendo una moda “retro” en la gastronomía: los americanos vuelven a las hamburguesas, a los platos regionales y a las raíces étnicas, es decir, una vuelta a lo sencillo y tradicional, a todo aquello que recuerde a "hogar", "familiar", "tradicción" (A Fuego Lento, 2002: 1). A partir, de esta “añoranza gastronómica”, en que, paradójicamente, la tradición se vuelve vanguardia, se da lugar a la Nueva Cocina Chilena.

Estudios acerca de la Cocina Chilena

Existen temáticas sobre las cuales una multiplicidad de actores poseen claras ideas y opiniones. Mas, acerca de las cuales, se han realizado escasísimas investigaciones, tal es el caso de la Cocina Chilena.

En 1943 Eugenio Pereira Salas publica el libro “Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena”, en el cual realiza una breve descripción de los cambios que ha experimentó la Cocina Chilena, desde la Conquista hasta el siglo XIX. Este texto, no sólo describe los productos utilizados, sino también algunas costumbres culinarias propias de nuestro país, como formas de poner la mesa, recetas y la interacción de los comensales en los comedores. Su tesis principal es que la Cocina Chilena, se trata de una cocina de tipo criollo, en la que se mezclan: los ingredientes indígenas, los hábitos y costumbres gastronómicas de los españoles, y la influencia extranjera, en especial de Francia.

“El Gran Libro de la Cocina Chilena”, publicado en España en 1997, es una extensa obra, en la que se entrega un detallado recetario, realizando un recorrido culinario del país, de norte a sur. Un libro de similares características, al anteriormente señalado, es “La Gran Cocina Chilena”, de

Mónica Alfaro, en que más de mil platos son descritos, utilizando, dibujos y fotografías. Otro recetario chileno, aunque, algo más modesto, es “El Gran Recetario de la Comida Casera”, de Joaquín Leiva Améstica, el cual presenta recetas sencillas, dirigidas a las dueñas de casa.

En el año 2003 la Asociación Chilena de Gastronomía, ACHIGA, publicó el libro “Sabores de Chile”, recetario que reúne recetas provenientes de todo Chile, las que han sido merecedoras de los primeros lugares en el Concurso Nacional de Cocina Chilena, organizado por la ACHIGA en 1991.

Un recetario, destinado a la difusión de la Cocina Chilena, a nivel internacional, es “Chile: (Una cocina = Fine cuisine)” de Rosario Valdés, publicado por el Ministerio de Asuntos Extranjeros, PROCHILE, en 1996. Dado que se trata de una obra de difusión, las recetas y explicaciones, son presentadas tanto en español, como en inglés. Además, buscando fortalecer nuestra identidad culinaria, se da especial relevancia al vino y los productos del mar, mariscos y pescados.

La “Guía del Buen comer”, publicada en 1999 por el crítico gastronómico César Fredes, revisa la oferta de restaurantes chilenos, indicando sus direcciones y teléfonos, además de especificar sus especialidades y menús. En ella, a través de la historia de los diversos recintos se va realizando una descripción breve de lo que estos lugares ofrecen en cuanto a materia gastronómica.

A estos recetarios y guías gastronómicas, se suman cientos de artículos y críticas gastronómicas, que dan cuenta de los estilos culinarios y menús, de chefs y restaurantes chilenos, sin intentar abordar la Cocina Chilena, como sistema culinario. Para los fines de esta investigación, cobra relevancia, el que algunos de estos artículos realizan una breve descripción de lo que se ha denominado “Nueva Cocina Chilena”; entre ellos destaca “La Nueva Cocina Chilena” de Carolina Ríos, publicado por la revista Paula, en una edición especial dedicada a la Cocina Chilena, de Agosto del 2003. En éste, se entrevista a cinco chefs, considerados precursores de esta renovación de la cocina local, quienes dan a conocer algunas de sus recetas.

En cuanto a las cocinas étnicas y regionales de Chile, los estudios se reducen a un par de investigaciones, que abordan la cocina mapuche, como sistema culinario:

Rodrigo Valenzuela, realizó, la siguiente tesis para obtener el título de Antropólogo Social “El Sistema Culinario Mapuche: Una aproximación Estructural”. En ella, relacionando la cocina con el lenguaje, por cuanto ambos son sistemas de significación, intenta establecer cómo el dominio tecnológico configurado por la cocina revela ciertas significaciones culturales. De esta manera, sostiene que, al aplicar determinadas técnicas culinarias a los alimentos, se podrían en juego de relaciones, de manera que, resulta importante establecer cómo piensan la cocina los sujetos. Es así como establece dos grandes triadas, una carnívora y otra vegetal, a las que se agrega una triada vegetariana. El autor, realiza un detallado análisis de cada elemento que compone estas triadas, graficando lo importante del tema sacrificial y las oposiciones de presencia/ ausencia, líquido/ sólido, dentro/ fuera, caliente/ frío etc., uniéndolos a una estructura mayor. Así, lo que parecía aislado e inconexo y hasta incoherente, se rearticula en un “Todo” (sistema) armónico y paradójicamente racional, que nos muestra estructuras y relaciones complejas y por cierto, nos muestran las claves más profundas de la cultura mapuche, eso que llamaríamos los significados ocultos que no sabemos que existen, pero que son aquellos que nos permiten dar un cierto cauce y orden, que nos dan los ejes. (Valenzuela, 1981).

Luis Campos, realiza otra tesis de Antropología Social, acerca del sistema culinario mapuche; esta se denomina, “Lo Culinario en los Huapiches: Un Estudio sobre la Alimentación y Gustos”. Esta investigación aborda los diferentes aspectos de la realidad culinaria y alimenticia de los Huapiches (Mapuches), centrándose en los procesos de producción, preparación y consumo de los alimentos. El autor analiza la realidad culinaria, desde su dimensión ritual, enfocando la dimensión del gusto como un hecho social total, que implica categorías económicas, políticas y jurídicas, por cuanto entraña reciprocidad, al mismo tiempo que incorpora a la totalidad de la sociedad. Considera la variable género para su análisis, estableciendo que el acto culinario, en la sociedad Huapiche, es un acto de mujer, en el cual ella se relaciona con los distintos componentes de la familia y la sociedad en general (Campos, 1994).

Como muestra esta revisión, son escasos los estudios que tratan el tema culinario en Chile, como un sistema cultural, compuesto por cocina y cuisine, es decir por procesos de preparación de los alimentos, y por prácticas sociales asociadas a su ingesta. Al mismo tiempo, si bien existen numerosos recetarios, existiría un importante desconocimiento acerca de las cocinas rurales, muchas veces indígenas, de nuestro país. Debido a que, los compiladores tienden a centrarse en los platos emblemáticos de nuestra cocina de la zona central, prestando escasa atención a lo que sucede en regiones.

En resumen, se abordado a la Cocina Chilena, en recetarios, es decir compilaciones de recetas, en las que se presta escasa o nula atención a los contextos socioculturales que dan lugar a las preparaciones. De esta manera, puede señalar que: se ha hecho caso omiso del fuerte componente identitario que entrañan las prácticas culinarias, en las cocinas y comedores.

La Nueva Cocina Chilena

La asociación de chefs Les Toques Blanches corresponden a los iniciadores del movimiento de la Nueva Cocina Chilena.

La agrupación de Les Toques Blanches tiene su origen en Francia con la iniciativa del chef Alain Rougié de generar una red internacional de chefs que se conocieran y se mantuvieran en contacto para su beneficio profesional. Fue su visita a Chile, lo que propició el surgimiento de esta iniciativa en nuestro país, ya que ofrece su patrocinio para la creación de Les Toques Blanches, Capítulo Chileno. Posteriormente, en 1991, Guillermo Rodríguez, actual presidente del Capítulo Chileno, obtiene el reconocimiento oficial de parte de la directiva mundial de la asociación. Esta agrupación cuenta hoy con 24 miembros, todos chefs profesionales y 8 chefs en la categoría de aspirantes, los cuales para formar parte de Les toques Blanches deben mostrar su compromiso con los objetivos de la asociación durante 6 meses, tras los cuales la asamblea general de socios vota su incorporación.

De acuerdo a los propios Toques Blancos, sus objetivos son:

- “Difundir y desarrollar la gastronomía nacional.
- Rescatar los productos nativos de nuestro país y promover sus preparaciones en Chile y el extranjero.
- Crear vínculos profesionales de cooperación y amistad entre los asociados y quienes forman parte de la actividad gastronómica nacional.
- Permitir la capacitación de los miembros del club.” (www.les-toques-blancos.cl)

Entre sus actividades se cuentan, la participación en eventos gastronómicos organizados por empresas y asociaciones del rubro, tales como la Cena de la Excelencia Gastronómica de la Asociación Chilena de Gastronomía (ACHIGA), la Expo Gourmand que organiza el grupo Gourmand y eventos relevantes a nivel nacional, como la II Cumbre de las Américas. Al mismo tiempo, trabajan con diversas instituciones y empresas en la organización de cenas o eventos que fomenten el conocimiento y uso de productos chilenos, y la gastronomía como parte importante de la cultura del país. En relación a este último punto, se destaca, su trabajo en el proyecto “Mujeres curadoras de las semillas del mundo” del Centro de Educación y Tecnología para el Desarrollo del Sur (CET SUR).

Tras esta revisión bibliográfica, quedan planteadas una multiplicidad de preguntas. ¿Puede la Nueva Cocina Chilena, por medio de la cocina, dar lugar a una propuesta identitaria, o es simplemente una tendencia, que surge como resultado de la puesta en escena de los nuevos productos chilenos en el extranjero?

Hipótesis de trabajo

La cocina, como dimensión cultural, posee un conjunto de estructuras de clasificación y de valorización de carácter simbólico respecto de los alimentos y sus preparaciones, las que constituyen una importante fuente de identidad para quienes participan de una cultura en particular, debido a que estas se han institucionalizado y son reconocidas como un marcador identitario de pertenencia.

En relación a la “Nueva Cocina Chilena”, considero que, dado su carácter ecléctico, en cuanto a su exigencia de creatividad para con quien la practica; su continua incorporación de nuevos productos patrimonializados, y su llamado romper con los convencionalismos técnicos al momento de crear nuevas preparaciones. Presentaría importantes dificultades para constituirse como cocina, dado que como práctica culinaria se construiría como una anti-cocina, debido a su carácter desestructurado.

Los factores anteriormente mencionados, impedirían el que, esta propuesta culinaria, goce de autonomía respecto del reducido grupo de chefs que la practica. Lo que, al unirse, a su preocupación por seguir la vanguardia culinaria internacional, nos indicaría que nos encontraríamos frente a una tendencia o moda gastronómica, y no frente a una cocina nacional que ha experimentado cambios.

Al mismo tiempo, esta “Nueva Cocina Chilena”, al buscar forjar una identidad culinaria chilena. Sólo sería reconocible como marcador de lo chileno, al ser observada desde el exterior. Debido a que su excesivo énfasis modernizante y vanguardista, la habría llevado a generar un corte con respecto de la Cocina Chilena Tradicional. Lo que dificultaría, de manera importante, que el chileno, desde Chile, la reconozca como propia o local.

La “Nueva Cocina Chilena” no buscaría realizar una cocina popular y/o masiva, lo que se muestra claramente en su forma de difusión actual, orientada a un público de estrato alto y de gustos sofisticados.

De esta manera, la “Nueva Cocina Chilena”, al menos en sus prácticas, no buscaría alcanzar el atributo de popular o nacional, en cuanto a que, todos los chilenos puedan practicarla y percibirla como propia. Sino, más bien, por medio de una patrimonialización sofisticada, realizaría un rescate de lo popular, especialmente a nivel de productos con denominación de origen, y en menor grado de preparaciones culinarias consideradas tradicionalmente como populares y/o de relevancia identitaria local, otorgándoles un nuevo significado de carácter nacional, pero culto, y en cierta forma de élite.

A modo de resumen, se puede señalar el que la Nueva Cocina Chilena, en el contexto internacional, se constituiría en una puesta en escena de lo chileno. Mas, en el contexto local tan sólo alcanzaría a constituirse en un marcador identitario para sectores medio-altos, especialmente sofisticados. La Nueva Cocina Chilena, no constituiría una propuesta identitaria, sino sólo una tendencia o moda, por cuanto, presenta un quiebre respecto de la Cocina Chilena Tradicional, lo que unido a su carácter elitico, impediría su apropiación, y consecuente reproducción, a nivel nacional.

MODELO

NOTA: ver modelo en archivo 3

Capítulo II: Marco Metodológico

Metodología

Durante décadas se ha debatido acerca de los alcances y limitaciones de los métodos cualitativos y cuantitativos.

Hoy, tras largos años de debate de la dicotomía cualitativo/cuantitativo, parece existir cierto consenso en el entender a ambos métodos como complementarios, al menos en el caso de las disciplinas sociales. Pareciera ser que, como bien señala Fernando Conde, nuestra sociedad no puede ser comprendida si se desconocen los desarrollos de las denominadas Ciencias Naturales, pero al mismo tiempo las Ciencias Sociales han de cuidar de no realizar traducciones acrílicas de sus métodos para evitar una supuesta menor “cientificidad”. “En última instancia y más allá de cualquier tipo de “tecnología experimental” es la formación lo más completa e integral posible del investigador social lo que posibilita el mejor uso, separado y/o conjunto, de la totalidad de los métodos y técnicas disponibles en las Ciencias Sociales y, por tanto, la mejor garantía de su propia formación como “metodólogo”.” (Conde, 1995: 68).

En lo personal, considero que ambas metodologías poseen ventajas y limitaciones con relación a los distintos objetos de estudios que se planteen; por lo que la utilidad de los métodos y técnicas radicaría en su pertinencia, en su capacidad de captar la complejidad y dinámicas propias de cada objeto a investigar.

De acuerdo a la forma, en que entiendo, la relación entre la cocina y la identidad, la metodología más pertinente para la realización de este estudio de es aquella de carácter cualitativo, pues sus técnicas permitirán captar las intersubjetividades que dan lugar a los discursos, valoraciones y definiciones que dan lugar a los cambios identitarios y culinarios, sobre los cuales se sustenta la tendencia de la “Nueva Cocina Chilena”.

De acuerdo a Sergio Martinic “tradicionalmente, se ha denominado como estudios “cualitativos” a todos aquellos que abordan problemáticas relacionadas con los sentidos

subjetivos de la realidad y que ayudan a comprender las acciones de los sujetos en su vida cotidiana.” (Martinic, 1992: 6). Para este tipo de estudios la realidad corresponde a una construcción social, a través de la cual los sujetos exteriorizan e internalizan los significados que sus colectivos legitiman como reales. Es así como, el énfasis, de estas investigaciones se encuentra en el sentido de las acciones sociales y las estructuras simbólicas que configuran la subjetividad y conciencia de los sujetos.

De acuerdo a Alfonso Ortí, las técnicas cualitativas como la entrevista personal abierta, y los grupos de discusión; corresponden a técnicas cualitativas de investigación social que "entrañan una recuperación de la subjetividad real de las relaciones sociales, devolviendo (de forma relativa) el protagonismo y la voz a los propios sujetos/objeto (entrevistados/grupos de referencia) de la investigación social." (Ortí, 1993: 87) De manera que los sujetos de la investigación social dejan de ser considerados y tratados, metodológicamente, como una masa pasiva e indiferenciada de individuos autómatas. Permitiendo, la recuperación del proyecto integral de conocimiento originario de la ciencia social, como articulación de la teoría y la práctica para la transformación social.

Lograr una comprensión relativamente cabal de un fenómeno social en específico, como es en este caso el surgimiento de una nueva tendencia culinaria, resultaría imposible tan sólo por medio de la encuesta y estadística, por cuanto en ellos intervienen una multitud de agentes, con percepciones particulares respecto del mismo.

Para Ortí "La especificación de la dimensión cualitativa de la investigación social entraña, ante todo, el reconocimiento del papel estructurante en la interacción personal/grupal de las mediaciones simbólicas de la vida social, en tanto estructuras simbólicas con una autonomía relativa. Lo que igualmente supone el paso del campo abstracto de la lógica analítica cuantitativa de la productividad (hay/no hay - más/menos) a la lógica (integradora) cualitativa de lo simbólico." (Ortí, 1993: 89).

Como bien plantea Ortí, el método cualitativo permite una aproximación por parte del investigador al universo simbólico del sujeto de estudio. Las técnicas cuantitativas parecen

ser muy útiles al momento de constatar la existencia de una realidad, pero presentan claras falencias al momento de dar cuenta del sistema de significaciones que existe tras esa realidad aparentemente objetiva; por lo que para su estudio se ha de recurrir a aquellos estudios de tipo cualitativo. Es así como la utilización de técnicas cualitativas se vuelve, prácticamente, una imperiosa necesidad, si se pretende dar cuenta de las identidades y/o las conceptualizaciones que se tienen de las mismas, artefactos culturales cargados de simbolismo y significado.

Las prácticas cualitativas "constituyen una forma más o menos simulada y controlada, o ensayo tentativo de reproducir, o al menos evocar, las formas del intercambio simbólico de la praxis social. Responden así a la lógica del sentido concreto, característica de la lógica situacional de la práctica social misma." (Op.Cit. 91). Es así como, estas técnicas entrañan un proyecto estratégico libre de comprensión totalizadora de los procesos sociales, para la intervención que reafirma, modifica o transforma. Lo que conlleva, el que la perspectiva cualitativa, tiende a coincidir con la perspectiva dialéctica.

Para Andrés Dávila, el diseño de carácter cualitativo se caracteriza por ser abierto, "en lo que concierne a la selección de participantes-actantes en la producción del contexto situacional así como en lo que concierne a la interpretación y análisis- es decir, la articulación de los contextos situacional y convencional- ya que tanto el análisis como la interpretación se conjugan en el investigador (en tanto sujeto de la investigación), que es quien integra lo que se dice y quién lo dice." (Dávila, 1993:77).

En la investigación que utiliza un enfoque cualitativo, se acuerdo a Dávila, los criterios de selección son de comprensión, de pertinencia (no de representatividad estadística); "se refieren a los conjuntos, a su estructura y a su génesis; es decir, por ellos se pretende incluir a todos los componentes que reproduzcan mediante su discurso relaciones relevantes." (Op. Cit. 77). Corresponde a una muestra de tipo estructural y no estadístico, es decir, con su diseño se busca localizar y saturar un espacio simbólico.

La metodología cualitativa posee un diseño de la muestra que se basa en la noción de

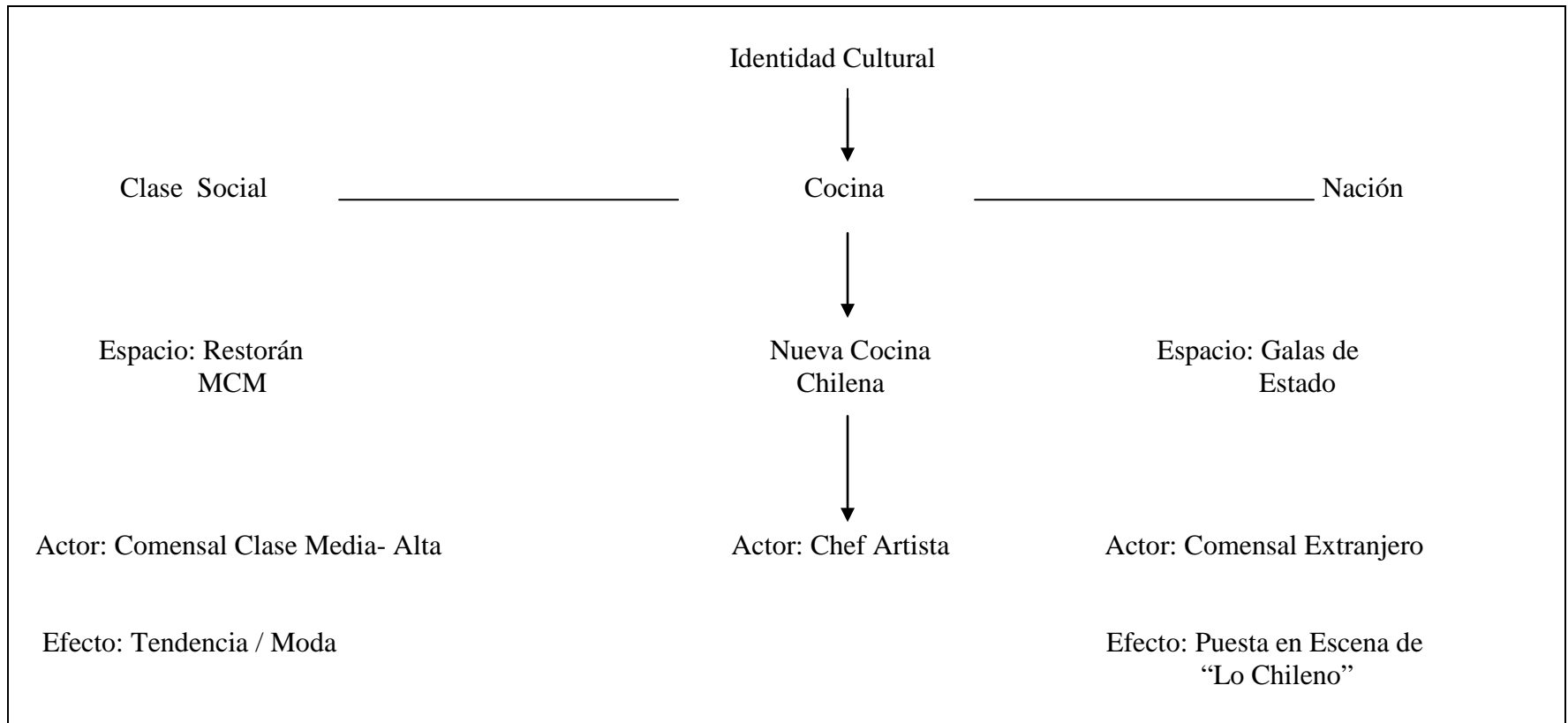
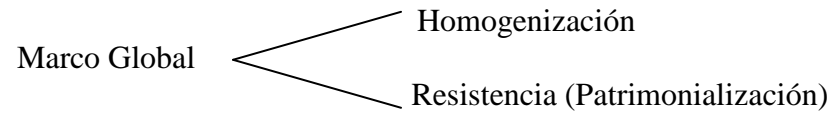
estructura, es decir se elige a los sujetos de estudio con criterios que corresponden a su posición al interior de la estructura social y no a sí son representativos del universo. Lo que resulta especialmente pertinente para el estudio de una tendencia culinaria, en que los múltiples participantes de ella poseen diversas visiones de la misma.

Francesc Mercadé señala que “las metodologías cualitativas no son una continuación de la intuición, (...), sino que son resultado de la aplicación del método científico frente a determinados aspectos de la realidad que son difícilmente explicables por otros caminos.” (Mercadé, 1986: 298).

Finalmente para Mercadé el principal aporte de los métodos cualitativos es que, frente a ciertas realidades, permiten una observación mucho más profunda y dirigida que los métodos cuantitativos. Por esta razón, unida al carácter exploratorio de la investigación que propongo, me he decidido por aplicar una metodología de tipo cualitativo, pues los métodos cuantitativos no me permitirían captar la complejidad de la propuesta culinaria que realiza Les Toques Blanches.

En relación a las técnicas, me he decidido a aplicar la entrevista semidirigida y la observación cualitativa, herramientas que al dejar más libertad al discurso y acciones del entrevistado, exigen mantener un esquema de análisis e interpretación abierto, propio de la metodología cualitativa.

MODELO





Capítulo III: Les Toques Blanches

De cómo conocí a los miembros de Les Toques Blanches

Mucho se ha hablado acerca de la Nueva Cocina Chilena, en programas televisivos y revistas de moda. En estos reportajes y entrevistas, la figura del chef miembro de Les toques Blanches aparece como central. En ellos, tras senda sesión de fotos, en que el cocinero y sus platos eran igualmente fotografiados, se preguntaba al chef-artista acerca de su “obra”, sus fuentes de inspiración, su uso de los colores, ingredientes, recetas, etc.

Se volvía evidente, entonces, el que los chefs que me proponía entrevistar, se encontraban habituados a las cámaras y las grabadoras. Por lo que yo, no sólo, tendría que buscar la forma de contactarlos y obtener una entrevista; sino que, debía procurar, que al conversar, se mostraran a sí mismos y sus “obras” sinceramente, y evitar así, que volvieran a representar frente a mí, sólo, la imagen pública que persiguen alcanzar.

¿Pero como concertar una entrevista? La página de Internet de la asociación, en la que se publicaba una pequeña ficha de cada miembro, unida a una buena dosis de paciencia, me dieron la respuesta.

Al entrevistarlos, me encontré con un grupo de hombres, y en menor medida de mujeres, que bordeaban los cuarenta años, provenientes de la clase media chilena. Quienes, gracias a su amplia trayectoria culinaria, que incorporaba tanto estudios gastronómicos, cursados en nuestro país, como numerosos viajes, cursos y seminarios en el extranjero; había tomado contacto con las tendencias culinarias que conforman la vanguardia internacional, y, a partir de esta experiencia, buscaban dar forma a, una nueva propuesta, que modernizaría y refinaría a la Cocina Chilena Tradicional.

Los chefs entrevistados, se manifestaron como hombres atareados, directores de la enorme orquesta que es un gran restorán de moda; de aspecto cuidado, de sensibilidades gustativas y estéticas muy desarrolladas; por lo general, grandes relatores de sus hazañas culinarias, de las cuales se sienten profundamente orgullosos; y que entienden a la labor de su asociación, como un

trabajo serio e investigativo. Razón, por la cual, la agrupación, es descrita como claramente jerárquica, e incluso opuesta a lo que sería una cofradía gastronómica, ambiente en el que, consideran, la amistad entre chefs primaria por sobre, el alcanzar determinados objetivos.

Al conversar con los Toques Blancos, estos mostraron que se perciben a sí mismos, como precursores de un gran movimiento que revolucionará, no sólo nuestra cocina, sino la imagen de Chile, tanto a nivel nacional como internacional. De esta manera, se tornaba claro, el que entendían el ser entrevistados como parte de su labor, pues han de difundir los logros y actividades de su club, si buscan causar algún efecto sobre la opinión pública. Sin embargo, para sus egos de chef-artista, las entrevistas vendrían a proporcionar una confirmación de su fama y de los alcances de su “obra”.

De esta manera, en las entrevistas, las primeras preguntas solían ser contestadas, tal como si se trataran de una entrevista periodística. Mas, con el paso de los minutos, comprendían el que yo no perseguía conocer a un personaje público y menos me encontraba persiguiendo una noticia; por lo que relajaban un poco, la autopropaganda decaía y se iniciaba un diálogo, en el que, finalmente, se encontraban presentes y sinceros.

Les Toques Blanches : la agrupación

Les Toques Blanches, es reconocida en Chile como la asociación culinaria precursora de la modernización de nuestra gastronomía nacional. Sin embargo, pocos saben que, “Les Toques Blanches, Capítulo Chileno”, corresponde al desarrollo local, de una asociación de carácter global.

Les Toques Blanches, a nivel internacional, tiene su origen en Francia con la iniciativa del chef Alain Rougié de generar una red internacional de chefs que se conocieran y se mantuvieran en contacto para su beneficio profesional. Fue su visita a Chile, lo que propició el surgimiento de esta iniciativa en nuestro país, ya que ofrece su patrocinio para la creación de “Les Toques Blanches, Capítulo Chileno”.

Los primeros chefs en pertenecer al grupo fueron: René Acklin, Guillermo Rodríguez, Guy Lagoueyte, Bernardo Rebolledo, Luis Ramos, Aquiles Abarca, quien hace algunos años se retiró de la agrupación y se reincorporó recientemente; Jorge Caro y Joel Solorza.

Posteriormente, en 1991, Guillermo Rodríguez, actual presidente del Capítulo Chileno, obtiene el reconocimiento oficial de parte de la directiva mundial de la asociación y los estatutos de la misma.

E: “¿Cómo nace la idea de generar esta agrupación de chefs?

Nace, cuando yo estuve en Europa y yo vi que los chef estaban agrupados, los chef se comunicaban, los chef no estaban solos y que necesitaban unirse para traspasarse conocimientos, para ayudarse, para investigar. Porque el objetivo nuestro es distinto que en el extranjero que son cofradías los chef amigos, de pasarlo bien, de salir, de buena onda como se dice, acá es buena onda también pero tiene un gran cuota de investigación y de capacitación, que tiene que ser permanente, estar suscrito a revistas, de poder viajar, poder armar este cuento así para que la gente vea, tenga otra visión distinta (...)

E: Entiendo que los Toques Blancos son una iniciativa que surge en Francia, ¿Por qué armar una Agrupación, francesa en Chile y no armar algo propio?

Porque nosotros, (...) al tomar una representación de una agrupación extranjera, tenemos nosotros la posibilidad de engancharnos en la red que tiene esta organización, porque nosotros geográficamente estamos en el último confín del mundo, muy aislados ¿Cómo nosotros nos vamos a unir, cómo nos insertamos en el resto de las asociaciones de cocineros, siendo la asociación Juanito Pérez? digamos, no tenemos acceso a la red comunicacional que ellos tienen, que pa' nosotros es básica. Si nosotros no nos comunicamos, si no tenemos información, si no tenemos revistas, no podemos engancharnos a visitas, no podemos engancharnos a la red, esta sería una cofradía de amigos.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blancos)

Esta agrupación cuenta hoy con 36 miembros, todos chefs profesionales y 1 chef en la categoría de aspirante, quien para llegar a formar parte de Les Toques Blancos deben mostrar su compromiso con los objetivos de la asociación durante 6 meses, tras los cuales la asamblea general de socios votaría su incorporación. Cabe destacar que al iniciarse esta investigación los miembros de esta agrupación eran sólo 24 y sus postulantes 8, aumentando hasta su número actual en tan sólo 5 meses.

Los actuales miembros de la agrupación son: Aquiles Abarca, Patricio Arias, Ené Acklin, Sabine Acklin, Enrique Araya, Rodrigo Baraño, Alvaro Barrientos, David Barraza, Jorge Caro, Carlos Carmona, Leonardo Chacón, Marco Figueroa, Massimo Funari, Pablo Galvéz, Luis González, Hernando Gutiérrez, Rodrigo Jofré, Francisco Klimscha, Paula Larenas, Axel Manríquez, Claudio Marras, Guillermo Muñoz, Shinichiro Otaki, Luis Oviedo, Claudia Patiño, Bernardo Rebolledo, Guillermo Rodríguez, Joel Solorza, Peter Thomen, Alvaro Toro, Alvaro Valenzuela, Quesen Vásquez, Carlo Von Mühlenbrock. Y el único aspirante, por el momento, es Julio Muñoz.

El presidente actual de esta agrupación de chefs es Guillermo Rodríguez, chef del restaurante Bristol del Hotel Plaza San Francisco; su vice-presidente es Carlo Von Mühlenbrock, chef del restaurante Osadía; su tesorero Massimo Funari, chef ejecutivo del restaurante Rivoli; su

secretaria Paula Larenas, actual directora de la carrera de Gastronomía de INACAP³; y sus directores Claudia Patiño, Luis Layera y Álvaro Barrientos.

Les Toques Blanches pone especial énfasis en la calidad profesional de sus miembros, por lo cual al momento de la postulación del aspirante se revisará su carrera profesional. “el chef que desee ingresar a Les toques Blanches tiene que ser presentado por un miembro oficial del grupo. Este propone su nombre a todos los miembros, los que deciden por votación su ingreso. Para esto se consideran variables tales como experiencia laboral, intención de trabajar por los objetivos del grupo, entre otros. Una vez aceptado, el chef queda en categoría de aspirante lo que significa que puede participar de las reuniones mensuales de la Asociación – sin derecho a voto- y en las actividades del grupo. En un plazo de seis meses debe demostrar su compromiso con los objetivos de la Asociación, período después del cual la samblea general decide su incorporación.” (www.lestoquesblanches.cl)

³ Les Toques Blanches se encuentra directamente relacionado INACAP, debido a que, sus miembros, por lo general, cursaron sus primeros estudios culinarios en esta institución.

La historia de INACAP (Instituto Nacional de Capacitación), se inicia en 1960, cuando SERCOTEC (Servicio de Cooperación Técnica), organismo estatal dependiente de la CORFO, organiza un Departamento de Formación Profesional para elevar el nivel de calificación de buena parte de la fuerza laboral chilena. En 1966, la importancia que adquiere la labor desarrollada por aquel departamento hace aconsejable la creación de un organismo autónomo. Así, el 21 de octubre de ese año nace la Corporación INACAP con la misión de formar y capacitar al trabajador chileno. Los primeros cursos de capacitación que se imparten fueron en las áreas de metalmecánica, electricidad, electrónica y construcción y ya en 1967 se inician las primeras carreras de formación técnica. Entre 1967y1973, gracias a la cooperación internacional, INACAP crea sus primeros Centros de Capacitación en Santiago y regiones. Para 1980, se eliminan los aportes gubernamentales destinados a financiar parte de las actividades de formación profesional, con lo que INACAP comienza a autofinanciarse. En 1981, INACAP obtiene la calidad de Centro de Formación Técnica, con lo que pasa a entregar el título de Técnico Superior, y de Instituto Profesional, entregando con ello el título de Ingeniero de Ejecución. En 1989, la Corporación de Fomento de la Producción deja de ser miembro de la Corporación INACAP; y se incorporan a su Consejo Directivo representantes de la Confederación de la Producción y del Comercio, quedando esta entidad a cargo de la administración de INACAP, en conjunto con la Corporación Nacional Privada de Desarrollo Social y SERCOTEC. En 1995, INACAP logra la autonomía respecto de su enseñanza a nivel de Instituto Profesional (IP) y en 1997, el Ministerio de Educación otorga por primera vez la autonomía a un Centro de Formación Técnica: INACAP Santiago Centro CFT. En el 2003, ya con 36 años de experiencia en educación, más de 48 mil alumnos y 26 sedes entre Arica y Punta Arenas, INACAP es hoy la institución de educación superior más grande del país. (www.inacap.cl)

E: “¿Con qué características tienen que cumplir estos aspirantes?

Tener una carrera intachable, una persona en un restorán de buena calidad, una persona que sea un técnico, un profesional, que ha tenido especialización en el extranjero, que es una persona capacitada, que es honesta, que es digamos una persona intachable (...) comprometida con nuestros objetivos, y además con la capacidad de estar dentro de una agrupación, digamos sin fines de lucro, de una agrupación gremial, en la que tú tienes que someterte ahí al manejo de la directiva.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Si bien, el que el postulante logre integrarse a la agrupación, requiere de bastante tiempo y trabajo, pues se exige que realice “*aportes concretos a la agrupación*”, se considera un honor el ser llamado a pertenecer a ella.

E: “¿Por qué te integraste a los Toques Blanches?

Bueno, Toques Blanches para empezar te llama a participar, que es como una cosa que uno siempre quiere, quiere ser llamado a (...). Creo que es la única instancia, o no sé como decirlo, agrupación, que está trabajando por algo de eso, porque es una cosa gremialista, una cosa de corazón.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Si bien, a Les Toques Blanches se les vincula con el desarrollo de la gastronomía chilena, sus miembros se especializan en diferentes estilos culinarios y cocinas, por ejemplo: Máximo Funari se especializa en Cocina Regional Italiana, Shinichiro Otaki en Cocina Japonesa y Leonardo Chacón en lo que se ha denominado “Cocina Patagónica”. Sin embargo, todos ellos, comparten, la utilización de productos chilenos en sus preparaciones.

Muchos miembros de Les Toques Blanches están a cargo de las cocinas de restaurantes y hoteles ubicados en regiones. Al interior de la agrupación, ellos actuarían como coordinadores de los viajes e intercambios culinarios que se organicen en su región.

E: “¿Cómo coordinan sus actividades con aquellos que se encuentran en regiones?

Bueno, el mail nos acerca a todos, se avisa de las reuniones, no tenemos mayor drama, como todos trabajamos en lugares grandes en general y los lugares están como súper orgullosos de que uno pertenezca a esta agrupación. Entonces en general dan las facilidades, ahora, igual, de repente hay algunos hoteles, sobre todo fuera de Santiago que no entienden el valor de ser Toques Blanches y de repente nos cuesta un poco, incluso los propios chef toman casi de sus vacaciones pa' poder venir a las reuniones y todo, se les hace más difícil, sin lugar a dudas. Pero también ellos son los llamados a hacer cosas en sus propios lugares. Entonces, cuando nosotros tenemos un par de chef en el sur y queremos hacer algo en el sur, claramente les exigimos a ellos que sean las cabezas de las actividades que hacemos allá.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Me parece destacable el que al interior de esta agrupación participan sólo tres mujeres, siendo, una de ellas, es la secretaria de la asociación. Las razones de esta escasa participación fememina, así como las relaciones de género, al interior del club, serán analizadas más adelante.

Los miembros de Les Toques Blanches, al integrarse a la asociación, se han comprometido a respetar sus estatutos. Mas, sus propuestas para llevarlos a cabo, difieren bastante.

Los objetivos de la asociación

De acuerdo a la página oficial de Les Toques Blanches sus objetivos son:

- “Difundir y desarrollar la gastronomía nacional.

- Rescatar los productos nativos de nuestro país y promover sus preparaciones en Chile y el extranjero.

- Crear vínculos profesionales de cooperación y amistad entre los asociados y quienes forman parte de la actividad gastronómica nacional.

- Permitir la capacitación de los miembros del club.” (www.les-toques-blanches.cl)

Al preguntar a los miembros de esta agrupación por sus objetivos, sus respuestas apuntan a: el desarrollo de una gastronomía chilena de vanguardia y con identidad clara ; y la educación de jóvenes de escasos recursos en el tema de la gastronomía. Pero, ¿Qué quieren decir con esto?

“Yo creo que el objetivo de Les Toques Blanches, es un asunto absolutamente personal, creo que te vas a encontrar con 10 mil opiniones diferentes. Para mí, el objetivo que deberían tener Les Toques Blanches es potenciar nuestra gastronomía, potenciarnos nosotros como buenos chefs chilenos, mostrarnos al mundo, mostrar al mundo nuestra gastronomía, lograr que nuestra gastronomía se pueda aprender o se pueda enseñar en institutos, si tu vas a los institutos, dices - oye, aprendí, me están enseñando cocina francesa, tailandesa, italiana, española ¿y cocina chilena?- no enseñan cocina chilena, la cocina chilena no se enseña en los institutos, la cocina chilena no se enseña en los colegios técnicos, en ningún lado se enseña cocina chilena, y yo creo que el objetivo que debiera importar, es lograr nosotros, como grupo, que la gastronomía se enseñe a nivel de colegios técnicos, estamos hablando de niños que tienen 16, 14 y 16 años, que de ahí partan, de ahí partan aprendiendo cocina chilena, porque la gente no sabe cocina chilena, no sabe gastronomía chilena, y no se enseña.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

De la misma manera, otro de los chefs entrevistados señala:

“Yo creo que nuestro fin es aportar a que este país tenga una identidad gastronómica propia, en ayudar a que la carrera de gastronomía se siga, se siga potenciando y valorando como hoy día está empezando a pasar y hacer aportes completos al ámbito gastronómico, o sea yo creo que, como el tema de seguir trabajando porque más entidades ayuden a que chicos de escasos recursos puedan estudiar gastronomía.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Podemos observar que, para los chefs de la agrupación, los objetivos de ésta se centrarían en la capacitación de chefs y técnicos gastronómicos, en el conocimiento y práctica de la Cocina Chilena; lo que contribuiría al logro de su objetivo final, el que correspondería, al desarrollo de una identidad gastronómica chilena nítida y fuerte. Sin embargo, como se mostrará más adelante, su particular forma de practicar la Cocina chilena, corresponde más a un ejercicio creativo, que a una recuperación de antiguas pautas culinarias y recetas.

Actividades

De acuerdo a la página oficial de Les Toques blanches, Capítulo Chileno, sus principales actividades del año pasado y comienzos del presente, han sido:

-Abril 2003: Quinto Cuarto realiza el segundo curso sobre carnes para Les Toques Blanches.

Veinte chefs de les Toques blanches e invitados de la agrupación asistieron al curso “Especialización en la calidad de la carne de vacuno”, dictado por Quinto Cuarto S.A especialmente para el grupo.

- Junio 2003: Lanzamiento de la beca Les Toques Blanches/Nestlé 2003-2004.

Esta se trata de un proyecto conjunto de Les Toques Blanches y Nestlé, que cuenta con el patrocinio del Ministerio de Educación, y que busca ser un aporte concreto al desarrollo de la gastronomía chilena. Siendo su objetivo principal entregar la posibilidad de surgir a aquellos

jóvenes talentos potenciales, que debido a la ausencia de recursos u oportunidades no pueden capacitarse profesionalmente. De manera complementaria a la beca, y para elegir al alumno a becar, se ha generado un completo programa de apoyo y apadrinamiento, en el que los chefs de la agrupación asumen la responsabilidad por cada establecimiento que participe en el proceso, comprometiéndose a actividades con los alumnos y entregarles herramientas para complementar su formación. Debido a que, éste fue el primer año en que se entregó esta beca, se seleccionaron sólo 10 liceos y /o colegios de la Región Metropolitana. Mas, se planifica para más tarde incluir a establecimientos de regiones.

- Junio 2003: Les Toques Blanches en gira por Italia

Durante una semana 17 chefs de la asociación visitaron empresas y consorcios productores de alimentos típicos y especialidades en las regiones de Emilia Romagna y Veneto, ubicados en el norte de Italia.

- Junio 2003: Inicio de talleres en INACAP para Liceos Técnicos

Cincuenta alumnos de Liceos técnicos llegaron a INACAP, donde recibieron una bienvenida por parte del club y sus padrinos, e iniciaron el ciclo de siete talleres que recibirán el instituto. Los cursos son: Especies, Protocolo y reglas de servicio, Cocina institucional, Carnes, Preparaciones de la cocina mapuche, Introducción al Vino, Cocina actual, y Nuevas tendencias.

- Agosto 2003: Chefs de Les Toques Blanches finalizan curso dictado por el CET SUR

En Temuco se realizó la última jornada del curso “Cultura, Diversidad y Sustentabilidad: Un enfoque para el desarrollo de una gastronomía con identidad” en el que participaron 17 chefs de la asociación. En éste, durante dos días, chefs y curadoras de semillas trabajaron intercambiando experiencias y generando instancias de diálogo.

- Agosto 2003: Les Toques Blanches y Lan Chile realizan un balance de su alianza.

Con una cena para medios de comunicación realizada a fines de agosto, Les Toques Blanches y Lan Chile realizaron un balance de lo que ha sido un año de trabajo en conjunto para la elaboración de los menus de primera clase que ofrece la línea aérea. Utilizando productos típicos

como la centolla, mero, krill, atún, cangrejo dorado, cordero magallánico; vegetales como las papas, quínoa, camote, piñones, lúcuma y platos típicos como pastel de choclo, humitas y dulces chilenos.

- Agosto 2003: Chefs de Les Toques Blanches realizan curso dictado por el CET SUR.

Invitados por la empresa Terramater, 17 chefs de les Toques blanches asistieron a una cata profesional de Aceite de Oliva Extra Virgen, que se realizó en el Hotel Ritz.

- Noviembre 2003: Gala Toques Blanches 2003.

El día 25 de noviembre, en el Hotel Carrera, se realizó la Gala Toques Blanches 2003. Los objetivos de esta gala eran continuar el progreso de la alianza estratégica entre Nestlé, INACAP y Les Toques Blanches, el cual comenzó con el apadrinamiento de 10 escuelas técnicas de bajos recursos que imparten la especialidad de Gastronomía por miembros del club, cuyos alumnos destacados participaron de un concurso gastronómico, cuya alumna ganadora recibió una beca completa para estudiar la carrera de Producción Gastronómica en INACAP, sede Apoquindo. En esta misma oportunidad se instauró el “Gran Premio Toques Blanches”, que en esta oportunidad recayó en Aquiles Abarca, chef ejecutivo del Hotel Carrera.

- Febrero 2004: Chefs Toques Blanches inauguran “La Casa de las Flores” en Isla Negra.

La folclorista Charo Cafré invitó a siete chefs de la agrupación a inaugurar La Casa de las Flores, cibercafé y centro de eventos culturales que debe su nombre a la casa que sirvió de morada a Neruda durante su permanencia en Madrid.

- Febrero 2004: Chefs Les Toques Blanches en visita de avanzada a Ovalle y el Limarí.

Un grupo de cuatro chefs de la asociación y su relacionadora pública viajaron al norte del país a realizar una visita de avanzada donde conocieron los productos típicos de Ovalle y Limarí, además de fortalecer sus vínculos con las autoridades comunales encabezadas por el alcalde de Ovalle, Alberto Gallardo. Los chefs se comprometieron a colaborar en la semana de aniversario de la ciudad a fines de Abril y primeros días de Mayo, en la que se realizará una feria costumbrista, en la que participaran los productores de la zona y los visitantes podrán ver a los

chefs cocinando diversas preparaciones con sus productos.

Una de las actividades del club que más destacaron los chefs fue el intercambio de conocimientos culinarios que realizaron con las mujeres mapuches “curadoras” de semillas, en Temuco. En esta experiencia, coordinada en conjunto con Cet Sur⁴, los chefs pudieron conocer diversas variedades vegetales utilizadas por la cocina mapuche. A éste trabajo, le precedió una actividad similar realizada en Arica, donde los chefs se familiarizaron con la cocina aymará.

En otra instancia, especialmente valorada por los chef, se seleccionó a 10 liceos técnicos de la Región Metropolitana que imparten la especialidad de gastronomía, para que fueran apadrinados por chefs del club y participaran en un concurso que terminó en la entrega de una beca completa. La que permitiría, a un estudiante, cursar la carrera de Producción Gastronómica en INACAP, sede Apoquindo.

“La beca fue un trabajo que partió en Marzo, donde se hace un llamado a todos los liceos de escasos recursos de Santiago y donde se seleccionan a cinco alumnos de diez liceos, y esto va de la mano con un padrinazgo que hacen dos Toques Blanches por liceo. Estos cinco alumnos concurren a doce clases en el INACAP durante los primeros Lunes de cada mes y después de estas clases ellos participan en un concurso, el liceo y el padrino seleccionan a un solo alumno y esos diez alumnos participan en una gran final, un concurso culinario, donde se ve cual es el mejor y ese alumno gana una beca que se entrega en la Gala Toques Blanches 2003. (...) Cuando damos una beca y la persona a la que damos la beca se quiebra y tu le ves la cara así como que no lo puede creer, y que esa alegría es nuestra, nosotros la hicimos posible, yo creo que ahí está, yo creo que el juntar también las distintas identidades en torno a la cultura y que se hable de gastronomía y que hoy día existan iniciativas para en un futuro cercano hacer que en este país los niños aprendan sobre gastronomía chilena. Yo creo que ahí nosotros vamos a decir: estamos por un buen camino, yo creo que nuestro fin es aportar a que este país tenga una identidad

4 El Cet Sur o Centro de Estudios y Tecnología del Sur, es una entidad que promueve la preservación de especies vegetales alimenticias, en peligro, por medio del trueque de semillas entre sus “curadoras”, personas que las cultivan con el fin de preservarlas e intercambiarlas. De acuerdo a las cifras de esta organización, existen 35 “curadoras”, en su mayoría mujeres de origen mapuche, que se encuentran dispersas desde la VIII a la X región de nuestro país. (Piña, 2003)

gastronómica propia, en ayudar a que la carrera de gastronomía se siga potenciando y valorando como hoy día está empezando a pasar, (...). Seguir trabajando porque más entidades ayuden a que chicos de escasos recursos puedan estudiar, porque esta es una carrera prácticamente técnica, es una carrera muy práctica entonces necesitamos muchos técnicos en el campo laboral, para que los chiquillos entiendan que esta es una opción de vida, una carrera de opción.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Cabe destacar el que Les Toques Blanches participa y realiza numerosos eventos, a los que con frecuencia son convocados medios de prensa y personalidades de gobierno, como por ejemplo el lanzamiento que realizaron en la Expogourmand de sus nuevos miembros, la Cena en que realizaron un balance de su trabajo con Lan Chile, la cena que denominaron “Recomiendo Chile”, el lanzamiento de la Beca Les Toques Blanches/ Nestlé y su gala anual, entre otras. Esta agrupación parece tener claro que, se nutre tanto de sus auspiciadores, como de los medios. No existe nada más rentable, para ellos, como entidad y como chefs, que el que se hable de ellos y se genere expectativa respecto de sus actividades y creaciones culinarias. Son chefs mediáticos, se manejan bien ante la prensa, e incluso, varios de ellos, cuentan con espacios en programas de televisión y/o conducen matinales.

“El tema de las revistas, la televisión y los diarios es súper importante, o sea cómo puedes tú mostrar o potenciar estas cosas si no hay difusión, la manera más fácil de difundir eso es a través de la televisión, la prensa escrita, la radio, todo eso, yo creo que ese ha sido el éxito.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Una labor, quizás no tan publicitada, es el trabajo que diversos miembros de Les Toques Blanches realizan para el gobierno como chefs de eventos como conferencias internacionales, cumbres, y cenas que celebran el cierre de tratados y acuerdos, entre Chile y otras naciones.

Se evidencia, claramente, en el discurso y actividades de la agrupación, una alianza estratégica entre los chefs, los empresarios y el gobierno; en definitiva con poder, ya sea económico y/o político. Las acciones de los chefs responden a una lógica comercial, en el que el cocinero se

transforma en un empresario gastronómico, que se mueve en redes sociales, de carácter urbano, y para quien su conocimiento gastronómico, a la larga, es poder y fuente de riqueza.

Sobre los miembros, sus estudios y trabajos

Les Toques Blanches, como agrupación gremial de chefs, se caracteriza, por una preocupación constante por la capacitación y calidad profesional de sus miembros. Al leer los requisitos que se plantean a sus postulantes, se evidencia, el que, a ella, pertenecen chefs de restaurantes que realizan una alta cocina de vanguardia, y/o a hoteles que se rigen por los más estrictos estándares internacionales.

Al revisar las trayectorias profesionales de sus miembros salta a la vista, el que en general, estos han egresado de institutos de formación técnica, principalmente de INACAP. Para más tarde, especializarse en estilos culinarios, preparaciones y tecnologías alimentarias en cursos impartidos tanto en nuestro país, como en el extranjero. De hecho, me aventuraría a señalar que, todos sus miembros han participado, al menos, en varias semanas y festivales gastronómicos, y seminarios culinarios en el extranjero. Además, muchos de ellos, han cursado cursos de especialización o cuentan con experiencia en servicios gastronómicos fuera del país. Un ejemplo representativo de la trayectoria de estos chefs, lo ofrece la siguiente cita:

“Yo tengo 39 años, y estudié en INACAP dos años, pero súper joven, entré a los 17 y a los 19 estaba ya egresado, se estudiaba 2 años, ahora se estudia 3. Estuve en el Sheraton, me fui como ayudante de cocina al Sheraton, fui escalando, y bueno me subieron a maestro, chef de partie, Sous chef y de Sous chef ya no podía hacer más así que me vine al Carrera, pero en esa instancia, entre el Carrera y el Sheraton, me fui a estudiar a Suiza, a la escuela de Glion en Montró, que es frontera con Francia, y bueno estuve 6 meses y posteriormente me vine al Carrera y uno siempre está estudiando, siempre se está perfeccionando, he hecho cursos de cocina fría en Estados Unidos, en Francia. He estado haciendo cursos de repostería, constantemente perfeccionándome, y he hecho festivales gastronómicos, yo diría que en todo el

mundo, en Europa, en Estados Unidos, en China, estuve Hong Kong cuando todavía era colonia inglesa. He tenido buena experiencia en festivales, y mis festivales siempre han sido de Cocina Chilena.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Cabe destacar, que de los chefs entrevistados, tan sólo uno, se definió como autodidacta. Sin embargo, se podría considerar a sus primeros trabajos en restaurantes, sumados a su participación en eventos gastronómicos internacionales, como el equivalente al paso por una escuela de cocina.

“Yo soy autodidacta, yo soy uno de los pocos chef que forma parte de Les Toques Blanches que es autodidacta (...) lógicamente he viajado, he participado en festivales, en ferias, me ha tocado afortunadamente salir mucho al extranjero, dentro de eso me ha tocado estar dos veces en la Isla de Pascua.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Si bien, a juicio de numerosos críticos y cronistas culinarios, su corta experiencia gastronómica, les impediría contar con un conocimiento de la cocina nacional e internacional que los eleve a la categoría de los grandes chefs del mundo. Entre los Toques Blanches, abundan los chefs ejecutivos, muchas veces dueños de sus restaurantes, y verdaderos empresarios de la restauración; profesores de la carrera de gastronomía en diversos institutos y academias; y reconocidos banqueteros, quienes gozan de prestigio y reconocimiento, tanto entre los chefs chilenos, como, entre el público en general. A modo de ejemplo, un Chef de Las Tocas Negras, señalaba respecto de Les toques Blanches:

“Creo que están haciendo un trabajo súper profesional, desconozco un par de cosas de ellos, pero te diría que es un trabajo profesional, que están bien, que están bien encaminados, creo que, que le aportan bastante a la gastronomía. Pero, por otra parte, creo que es un grupo bastante cerrado.” (Chef 6, miembro de Las Tocas Negras)

Desde hace ya algunos años se ha experimentado un verdadero boom del vino en Chile. Las viñas nacionales se han abierto al mercado mundial y, junto con ello, ha aumentado el interés por saber de vinos en el público en general. De esta manera, muchos chefs de la agrupación, han

incorporado a sus equipos de trabajo *sommeliers*, y han cursado estudios sobre la materia, de manera de asegurarse de contar con una carta de vinos más acabada, y proporcionar un mejor maridaje a sus preparaciones, es decir que, cada plato, sea presentado con la cepa o *ensemble* que potencie mejor sus sabores.

“Yo formo parte de la Asociación de Sommelier, soy alumno de la Asociación, (...). Estoy en mi tercer nivel y me recibiré como sommelier de la Asociación Chilena de Sommelier, reconocida por la Asociación Internacional de Sommelier.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

La forma en que la Nueva Cocina Francesa, vino a redefinir el rol del chef a nivel social y de trabajo se mantiene hasta nuestros días. El chef es hoy día un creador, un artista gastronómico, quien concibe al sentarse a la mesa a degustar sus platos como una experiencia completa, estética, gustativa, social y evocativa, en la que ha de cuidarse cada detalle. El Chef- autor, es el mando mayor y creador intelectual de platos y formas de servicio, que son ejecutadas por un numeroso equipo de trabajo.

“Creo que indudablemente el sello lo tiene que poner una persona, podís tener el apoyo de equipo humano, pero creo que el estilo, sobre todo cuando es cocina de autor, es uno el autor, y en ese sentido el equipo se sube al carro de esto. Para poder llevar a cabo una cocina como la que tiene el restorán, requieres de un equipo que funcione en armonía, y en eso hay que trabajar con tu equipo harto tiempo, no se logra automáticamente.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Los equipos de trabajo, son encabezados por el Chef ejecutivo, a quien asiste un Sous Chef; y Chefs de Partie o jefes de área, por ejemplo, pastelería, banquetes, carnes, etc., secciones que, generalmente, son asociadas a un sector o cuarto de la cocina. Al equipo de cocina, se le suma el personal de servicio, que incluye un Maitre, garzones y asistentes de garzón; equipo que puede ampliarse por la presencia de relacionadoras públicas y/o anfitriones, *sommeliers*, bármanes y acomodadores de autos. Sin olvidar el indispensable equipo de limpieza, compuesto por lavaplatos y aseadores. De esta manera, estamos hablando de una cantidad de empleados, que en

las cocinas de los grandes hoteles y restaurantes, supera, con facilidad, las veinte personas. Todas ellas, directa o indirectamente, bajo el mando del Chef ejecutivo.

Las jornadas de trabajo de los chefs pueden resultar largas y agotadoras. Debido a que se ofrece una cocina, que se caracteriza por una búsqueda de la perfección en los detalles y el servicio al cliente. Las jornadas se inician temprano por la mañana, coordinando el abastecimiento de los productos o ingredientes que utiliza el restaurante, recurriendo a diversos proveedores para asegurar la mejor calidad posible. Luego, se ha de supervisar la cocina, aunque el chef no siempre está presente en ella, ni crea, platos nuevos, a diario. Dependiendo del estilo de servicio que ha definido el propio chef, éste puede actuar como anfitrión de los comensales, conversando con ellos y sugiriendo sus especialidades; o derivar esta responsabilidad en anfitriones, maitres y garzones.

Las labores de creación de nuevos platos, pueden obedecer tanto a las necesidades de renovar la carta cada cierto tiempo, como a influencias nuevas ejercidas sobre el chef por viajes, contactos con nuevos proveedores y productos, festivales gastronómicos y experiencias de investigación culinarias, entre otras. Al momento de crear, el chef, actúa como un artista, buscando la tranquilidad de su cocina a horarios poco concurridos o contando con un taller personal para la creación de sus “obras”. Luego, tras encontrarse su preparación acabada, se pondrá en contacto con su equipo más cercano, quienes podrán realizar sugerencias respecto del montaje, y los vinos que acompañarán a la nueva preparación. De esta manera, sólo tras un proceso de experimentación, con el personal tanto de cocina como de servicio, el plato podría ser incorporado a la carta.

“Cuando yo tengo algo llamo a mis directos colaboradores, a la jefatura de la cocina. Miren éste es el plato, es así, hagamos unas pruebas, las hacemos, mira ponle esto, saca esto.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Un chef de Les Toques Blanches, al menos los más conocidos públicamente, han distribuir su tiempo entre entrevistas, programas de televisión, reuniones de trabajo y de la agrupación, las

clases que imparten en distintas instituciones, el trabajo en sus restaurantes y la prestación de servicios de catering⁵. Estos últimos demandan bastante tiempo y trabajo, pues implican coordinar equipos muchas veces externos, o al menos parcialmente externos, a los del restorán en que cada chef cocina habitualmente. A lo que se añaden las dificultades propias del preparar y montar platos, en cantidades importantes y en cocinas que no suelen ser tan bien equipadas como las del propio restorán.

Los Toques Blanches son una agrupación que cuenta con una estrecha relación con los medios de comunicación. De hecho, sus eventos reciben una amplia cobertura por parte de la prensa escrita, radios y televisión, lo que reconfirma el cambio en el status de estos profesionales de la gastronomía.

“Tratamos de motivar a los medios de comunicación a que se muevan, se escriba, se esté en el tapete permanente y que siempre esté saliendo algo para que la gente esté informada.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Les Toques Blanches, ha sido la organización precursora del desarrollo de una alta cocina de vanguardia. Su rol central, en el desarrollo gastronómico de nuestro país es innegable. Esto se debe, en gran parte a que, han sabido aliarse con empresas y entidades gubernamentales, por medio de las cuales, no sólo reciben apoyo, sino que adquieren preponderancia a través de la opinión pública, lo que les permite, dictar tendencias, en lo referente a la restauración.

⁵ Catering: servicio profesional que se dedica preferentemente al suministro de comida preparada, pero también puede abastecer de todo lo necesario para organizar un banquete o una fiesta. (<http://diccionarios.elmundo.es/diccionario>)

¿Quiénes son Las Tocas Negras?

Conversando con Les Toques Blanches les escuché hacer alusión a algunas agrupaciones de chefs chilenas, a su parecer, menos serias, por cuanto no se dedicarían, como grupo, a promover el desarrollo gastronómico local, sino más bien a la camaradería.

“Por ahí se juntan otros y a chacotear más que a hacer cosas en pro de la gastronomía. Eso te da un poquito de lata.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Sus tonos y su sutil forma de no nombrarlos, me hicieron darme cuenta del que había descubierto una importante rivalidad. Por lo que, decidí indagar acerca de esta agrupación todavía anónima para mí.

Al conversar con cronistas y críticos gastronómicos, estos me pusieron al tanto de la existencia de Las Tocas Negras, quienes compartirían con Les Toques Blanches una importante preocupación por la calidad de los ingredientes de sus platos e incluso realizarían preparaciones que podrían ser consideradas parte de la Nueva Cocina Chilena.

“No es solamente lo chileno, todo el mundo está preocupado de lo mejor, que tenga sobre la mesa un producto excelente, puede ser cualquiera, el que sea.” (Crítico gastronómico, 4)

Finalmente, me decidí por conversar con algunos Toques Noir, debido a que si estos realizaban una Nueva cocina Chilena o una Cocina Chilena Renovada, como me señalaban algunos cronistas, resultaría especialmente beneficioso para mi investigación el contactarme con ellos. Por cuanto, al tratarse de una agrupación paralela, y en cierta forma rival, de Les Toques Blanches, me podrían proporcionar importante información respecto de las tendencias gastronómicas imperantes y la agrupación en que centraba mi estudio.

De acuerdo a un artículo publicado en Restaurantes-Emol en Mayo del 2003, Las Tocas Negras o Les Toques Noir, “es un grupo de destacados empresarios profesionales de la cocina, que en Junio

del año pasado decidieron unirse para formar un equipo solidario, que por medio del trabajo gastronómico ha ido en ayuda de los más necesitados de la sociedad” (Román, 2003: 1). Lo que confirman los propios integrantes de la asociación:

“Nosotros la gran diferencia que tenemos con la mayoría de los “Toques Blancos” es que por lo general somos empresarios. Inicialmente nos juntamos básicamente para ayudar a hacer acciones de beneficencia de caridad. No hacemos una gran cantidad de actividades al año, nos juntamos ocasionalmente, un poco para compartir información, para socializar un poco, estar informados de qué está pasando en la industria, cambiar notas; eso por un lado. Por otro lado tenemos una actividad anual en que apoyamos a las aldeas infantiles S.O.S con una comida. Cuando ha habido problemas de lluvias, gracias a nuestro vínculo directo con los proveedores, ellos pueden, a través de nosotros, llegar a ayudar a la gente. Yo diría que esa es nuestra actividad principal. (...) Es una cosa de caridad social y de un vínculo personal entre diez o doce empresarios gastronómicos locales.” (Chef 6, miembro de Las Tocas Negras)

Los actuales miembros de Las Tocas Negras son: Luis Miguel Díaz, Luis Fernández, Augusto Vásquez, Pancho Toro, Christopher Carpentier, Emilio Peschiera, Javier Pascual, Raúl Correa, Giovanni Van, Ignacio Vivanco, Carlos Boni, Jorge Luksic, Ingrid Weinreich, Carolina Correa, y Coco Pacheco, su actual presidente.

De acuerdo a la información que pude recopilar, Las Tocas Negras, se reúnen cada 45 días para comentar distintos temas relacionados con su profesión, entre ellos, las formas de abastecimiento y productos que utilizan para sus preparaciones, la conformación de menús, formas y técnicas de preparaciones, decoración o ambientación de sus comedores y la calidad del servicio.

Esta agrupación, desde sus comienzos ha tenido especial preocupación por las personas de escasos recursos. De hecho, como una forma de colaborar con los damnificados de las inundaciones ocurridas en Santiago el año 2002, este grupo sale de sus cocinas para convertirse en “Cocineros al Rescate”.

Posteriormente, en el campamento Lo Boza de Renca, ayudan a la Fundación un Techo para Chile enseñando a cocinar rico y barato. También visitaron escuelas de escasos recursos, donde apadrinaron a varios niños. Además, a lo largo de su corta historia, han organizado una cena en beneficio de la Fundación Don Guanella; un desfile de Modas, en conjunto con el banco BCI, para recaudar fondos ayudar a los pobladores del sector; y el año pasado, realizaron una cena para las Aldeas Infantiles S.O.S.

Me pregunté entonces, si Las Tocas Negras son un grupo con fines solidarios y no se autoproclaman paladines de la gastronomía chilena, por lo que perseguirían un fin destinto a Les Toques Blanches, ¿De dónde surge esta rivalidad?

Las críticas que ambas agrupaciones se realizan, mutuamente, corresponden a un factor que acrecentar su competencia. Estas se basarían en concepciones diferentes respecto de cómo se ha de potenciar la gastronomía local y el rol que le cabe al chef en ello. De esta manera, las Tocas Negras señalan respecto de Les Toques Blanches:

“¿Qué es lo que es renovar la Cocina Chilena?, partamos por crear una identidad, partamos por, o sea no sé, yo creo que es muy soberbio que un grupo de treinta personas se quiera tomar la gastronomía y “sí, nosotros la vamos a desarrollar, nosotros la vamos a adornar, la vamos a rejuvenecer y va a ver en el sitio que vamos a dejar a Chile.” (Chef 7, miembro de Las Tocas Negras)

Por su parte, Les Toques Blanches, señalan respecto de Las Tocas Negras:

“Les Toques Blanches, creo que es la única agrupación, que está trabajando por la cocina chilena, porque es una cosa gremialista, una cosa de corazón, (...) hay otras, no las voy a mencionar, pero hay otras que son de gremio y son PA’ puro ganar plata, PA’ juntarte a todas las leseras, en cambio acá no, es una, si bien hacemos cenas o, no sé, estamos buscando las raíces, estamos buscando los orígenes.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Sin embargo, las bases del conflicto, se encontrarían, a mi juicio: en el que ambas agrupaciones se dirigen a un mismo comensal objetivo, por lo que, entrarían en competencia. Los restaurantes de ambas agrupaciones apuntan, al mismo tipo de comensal, es decir, principalmente, personas de estrato socioeconómico medio-alto y de gustos más bien sofisticados. Este último punto es muy bien graficado por las siguientes citas:

“Quien decide venir a comer aquí es una persona que posee una cierta cultura gastronómica bastante desarrollada, gente que ha viajado, que ha aprendido a probar platos nuevos. Hoy hay más viaje, más conocimiento, más ofertas y con eso el paladar chileno se ha ido desarrollando.”
(Chef 6, miembro de Las Tocas Negras)

“Son chilenos de buen nivel, o sea de buen nivel, culturalmente bien, ese es el tema, porque es un tema de cultura, saber digamos que tú estás comiendo un avestruz y que la avestruz se come roja porque si no está recocida y se seca, o que el cordero se come sin el punto, o que una salsa digamos, a base de una emulsión de aceite, es porque es un tema cultural, de un conocimiento del producto.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Esta rivalidad, se evidencia, en su velada disputa por la atención de los medios. Son estos, quienes, pueden contribuir a dar a conocer las actividades de una u otra agrupación; lo que resulta determinante del reconocimiento social y apoyo del que estas gozan; así como, de la popularidad de sus restaurantes.

Tras exponer la existencia de esta rivalidad, considero destacable el hecho de que pasando por sobre ella, ambas agrupaciones, reconocen la calidad profesional de su competencia.

“Celebro los esfuerzos de Guillermo Rodríguez, me parece fantástico lo que está haciendo esta agrupación. Me parece que están trabajando profesionalmente, se juntan, investigan mucho. Eso también ha dado pie y el desarrollo gastronómico también ha dado pie a que los mismos productores de productos también estén sofisticando su oferta.” (Chef 6, miembro de Las Tocas Negras)

“Hay otros grupos, se está provocando un movimiento, y eso es lo más importante, que se produzca un movimiento que desarrolle la gastronomía local.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

¿Dónde surge esta repentina afinidad? Creo que la respuesta se encuentra en las similitudes de su propuesta culinaria. Pues, si bien, Las Tocas Negras se orienta a la ayuda social y Les Toques Blanches, a aquello que consideran impulsa el desarrollo de nuestra gastronomía. Ambas agrupaciones, al momento de cocinar, abogan por la utilización de productos chilenos de la mejor calidad disponible, y por el ejercicio de una creativa Cocina de Autor. Propuesta culinaria, que sólo puede ser comprendida si se revisa la conceptualización, que los chefs involucrados en ella, poseen respecto de la Cocina Chilena Tradicional o Criolla.

**Capítulo IV: La visión de Les Toques
Blanches acerca de la Cocina Chilena
Tradicional o criolla.**

La Cocina Chilena Tradicional

Les Toques Blanches ha planteado, que considera necesario generar una Nueva Cocina Chilena, que nos permita contar con la identidad clara y fuerte que la Cocina Tradicional Chilena no nos habría proporcionado. Abriendo así, un fuerte debate, a nivel de los expertos en nuestra cocina, respecto de los que serían los ingredientes, preparaciones y atributos de nuestra Cocina Criolla.

Para ayudarnos a aclarar mejor esta discusión, se vuelve de utilidad el revisar la definición de cocina, que hemos considerado más adecuada para los fines de esta investigación: “Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender la “cocina” en un sentido diferente, más amplio y específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y su consumo” (Fischler, 1995: 34).

Esta conceptualización nos explica el hecho de la cocina de un pueblo o nación, hace un uso específico de determinados productos, los que se vuelven ingredientes de sus preparaciones por medio del uso de técnicas igualmente específicas; a las que se unen usos sociales y simbólicos del alimento que son reconocidos o decodificados, de una determinada manera, por la sociedad en cuestión; y en cierto grado por otras sociedades que ven en ella una cocina distinta a la propia.

Como bien lo señala Fischler en su libro *El (H) Omnívoro*, determinar qué ingredientes y qué preparaciones son propias de un lugar y por tanto no de otro, en el mundo globalizado es un proceso sumamente complejo y muchas veces escasamente fructífero. Debido a la existencia de importantes e incontables intercambios comerciales entre diversas áreas geográficas, factores migratorios y la masificación de ciertos cultivos, como por ejemplo la papa y el arroz, y actualmente, la existencia de agroindustrias de envergadura global.

Frente a tal desafío, creo que, una forma acertada de caracterizar una cocina local, es aquella que, hace referencia a aquellos ingredientes, platos, técnicas y usos culinarios que el grupo en cuestión reconoce como propios. Revisemos, entonces, que es lo que Les Toques Blanches considera propio de la Cocina Chilena Tradicional.

Al interior de la agrupación, no existe un consenso acerca de la existencia de la Cocina Chilena, es decir, que esta resulte un sistema identificable. Así, mientras, algunos chefs señalaban:

“Yo creo que sí, que hay una Cocina Chilena, ahora, hay platos súper tradicionales que se hacen en las casas, creo que hay cosas que las tenemos como obvias y de repente no las reconocemos como nuestras.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Otros, ponen en duda que la Cocina Chilena sea reconocible como una tradición particular.

“Creo que en Chile hay una cocina, (...), como de la abuela, hay que ir como pa’ atrás pa’ buscar alguna como cocina, pero en general, siempre ha habido influencias y es lógico que sí las haya, pero una Cocina Chilena como existe la Peruana no creo.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Esta cita, evidencia la existencia de un desconocimiento respecto de lo que serían los atributos más claros o indicadores de la Cocina Chilena; es más, se pone en duda su existencia. Cuando se señala que no se cree que la Cocina Chilena exista como la Peruana, se está diciendo que no se estima que, ésta posea atributos claramente identificables, como los que se atribuyen a la Cocina Peruana.

Les Toques Blanches plantea, que la Cocina Chilena Tradicional, ofrecería un repertorio de platos simples en exceso y de montaje deficiente, por tratarse muchas veces de guisos y preparaciones que no se ajustan a los estándares estéticos actuales. Sin embargo, creo que el desconocimiento de sus platos y prácticas, es uno de los motivos centrales, por los cuales, se evalúa deficientemente a la Cocina Chilena Tradicional.

Orígenes de la Cocina Chilena Tradicional

Les Toques Blanchés ha planteado como uno de sus objetivos centrales la investigación acerca de la Cocina Chilena Tradicional o Criolla, a la que han decidido aproximarse, a partir de su variante indígena-rural. Mas, sus investigaciones carecen de trasfondo histórico, puesto que, se centran en un contacto directo con grupos étnicos o comunidades rurales actuales, con quienes aprenden de sus productos tradicionales, observan cocinar, y a quienes finalmente presentan una propuesta culinaria renovada o de vanguardia a partir del conocimiento obtenido previamente.

De esta manera, el desconocimiento de Les Toques Blanchés respecto al trasfondo histórico-cultural de nuestra cocina es evidente e incluso reconocido por los mismos chefs.

“No hay una caracterización de la gastronomía chilena, no hay una historia antropológica del tema, o hay estudios pero no siempre se meten con la gastronomía o con profesionales gastronómicos. Yo creo que este cuento hay que hacerlo entre mucha gente,(...). Como dijo un historiador en una reunión, en ningún lado te enseñan Cocina Chilena, en ningún lado te enseñan gastronomía chilena, y tampoco está escrita la gastronomía chilena, si tu ves en los libros de historia, nada.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanchés)

La cita anterior, nos muestra, el que los miembros de la agrupación tienden a asimilar cocina y gastronomía. Este punto, resulta relevante para comprender su visión de la Cocina Chilena Tradicional; pues, evidencia, el que no se encuentran realizando una distinción respecto de la práctica profesional de la gastronomía, como ejercicio de la restauración; y la cocina, como el conjunto de prácticas, recetas y usos culinarios que un grupo social comparte, y con los cuales se identifica. De este modo, se desprecia a la Cocina Chilena Tradicional, pues se le juzga con los parámetros de un restaurador, quien busca el deleite estético tras las preparaciones, cocina principalmente para los estratos medios y altos, y sigue las modas de la cocina internacional.

Los escasos conocimientos de los que gozan, los Toques Blanchés, acerca de la Cocina Chilena, han sido adquiridos de una vivencia y no de libros o recetarios. Su idea de la Cocina Chilena,

proviene, principalmente, de sus experiencias personales, tras las que reconocen, la existencia de un sentido de pertenencia e identitario, respecto de ciertas preparaciones, provenientes, principalmente, de la zona central de nuestro país.

“Por supuesto, hay una tradición, sin duda nosotros no tenemos 400 años, ni castillos feudales, (...), somos un continente joven, (...), pero no por eso vamos a estar carentes de una tradición o de una trayectoria cultural, me entiendes, hemos sido capaces de poder aceptar corrientes extranjeras, española, italiana, yugoslava, alemana, y eso ha hecho que de una u otra manera hayamos sido, (...), influenciados por una que otra cocina. Pero creo que si hay algo que ya, por la cantidad de años que lleva, podemos decir que es nuestro, no te puedo discutir que la empanada exista en España o que en Italia hagan algo parecido, o que los argentinos lo tengan. Pero yo, siento la empanada como un producto chileno, me entiendes, la clásica de pino, con sus costados doblados,(...).Hay tantas cosas que se repiten en distintos continentes y en distintas épocas.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Resulta destacable, el que, esta conceptualización de la Cocina Chilena Tradicional, como culturalmente pobre, es compartida por Las Tocas Negras.

“Aquí como el legado histórico es un poco más pobre, no es tan rico en historia en pasado, y sobre todo en las culturas que se asentaron aquí. Está, digamos, la cultura mapuche, pero posteriormente a eso no hay una identidad que celebre un poco el hecho de que se esté buscando una identidad en la gastronomía.” (Chef 6, miembro de Las Tocas Negras)

Si embargo, los críticos y cronistas gastronómicos poseen una visión muchísimo más rica de la Cocina Chilena Tradicional, debido a que se han acercado al tema diacrónicamente.

“Existe un patrimonio de recetas que no nacieron de la nada, y que muchas veces son un engendro de cosas heredadas de España con mezclas indígenas, pero que no existen tal y como existen acá, en ningún otro país, y en ese sentido son específicamente chilenas. La cazuela de ave existe como pot pourri en Francia, existe el cocido, en fin, existen distintas versiones de sopas de

pollo, pero la cazuela, con choclo, con zapallo, es muy chileno, yo nunca he comido cazuela de ave... he comido cosas parecidas, si. El chupe de locos, yo creo que no existe en ninguna parte como existe en Chile, el chupe en Perú no tiene nada que ver, el charquicán, el locro falso, el valdiviano, o sea hay una serie de guisos chilenos, que son, que tienen, que le dan una identidad.” (Crítico gastronómico, 1)

El conocimiento mayor que poseen los críticos y cronistas gastronómicos respecto de la forma en que se constituye la Cocina Chilena Tradicional, nos habla de un énfasis, de una forma de aproximarse a la cocina, distinto al de los chefs. Mientras para los primeros, son centrales la historia y los procesos sociales; para los segundos la cocina se aprehende desde sus preparaciones e ingredientes actuales, reconociendo que esta posee un pasado, pero acercándose a ella de manera netamente sincrónica.

La Cocina Regional

Chile es un país que cuenta con una muy variada geografía, la que da lugar a diversos tipos de medio ambiente, los que a su vez ofrecen a sus habitantes productos alimenticios propios de cada zona, los que dan lugar a cocinas de carácter local y/o regional. Conozcamos ahora, lo que Les Toques Blanches nos puede contar acerca de estas tradiciones gastronómicas.

Los chefs de Toques Blanches reconocen la existencia de cocinas regionales. Mas, son poco precisos al ubicarlas geográficamente, y caracterizarlas. Sin embargo, conscientes de este desconocimiento, realizan un llamado a investigar acerca de ellas.

“Yo creo que sí, que existe, que existen varias cocinas chilenas, por la geografía que tiene este país existen varias cocinas chilenas, lo que falta es investigarlas, verlas, ver donde están, ver como las podemos clasificar, una cocina criolla, una cocina del norte, de la costa del sur, del norte, está en una etapa de investigación, no conozco mayormente.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Los miembros de esta agrupación, han realizado un trabajo de investigación de las tradiciones culinarias chilenas, destacándose en éste la cocina mapuche y aymará; influencias que sumadas a viajes y/o seminarios en regiones van a influenciar a su propuesta gastronómica, dando lugar a platos de carácter ecléctico.

“Chile tiene diferentes estilos culinarios dependiendo del área geográfica, pasa que cuando uno mira los platos que están acá, en esta Cocina Renovada, conjugan ingredientes de acá y de allá un poco.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

De acuerdo a lo que pude observar en los restaurantes de los miembros del club, este rescate de la gastronomía regional suele reducirse a la utilización de productos locales, y a un número muy reducido de preparaciones. A estas últimas, se les modifica, muchas veces, tanto en sus ingredientes, como en sus técnicas de preparación y montaje.

“Yo me di cuenta, en todos mis viajes, que se utilizaban productos en el extranjero que eran productos que nosotros los teníamos aquí pero que eran productos que (...) no se presentaban en un restorán, por ejemplo el zapallo, las arvejititas, distintos tipos de papa, estaban insertos en la comida nuestra, en la comida criolla, pero no en un restorán, y yo me di cuenta que esos son productos típicos nuestros, que son productos que están en las preparaciones de nosotros. Entonces yo empecé a poner esos productos olvidados, en las mesas, en los platos, en mis creaciones, puré de zapallo, chips de zapallo, zapallo al horno, una serie de preparaciones que yo empecé a hacer, productos olvidados como le he llamado yo, repotenciarlos y darle otra diversidad en las preparaciones y eso es una, yo me considero un creador.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Esta relectura de la Cocina Chilena Tradicional, dará lugar a un fuerte debate respecto, de la labor de Les Toques Blanches. El cual, se centra en la posibilidad de la existencia de un quiebre esta Nueva Cocina o Cocina Chilena Renovada, respecto del sustrato del cual se nutre, es decir, de la Cocina Chilena, que vendría a modernizar.

Los ingredientes de la Cocina Chilena Tradicional

Toda cocina selecciona de su medio ambiente aquellos alimentos que considera buenos para comer y los convierte en los ingredientes de sus preparaciones, desechando a otros tantos. Revisemos ahora qué ingredientes utilizaría la Cocina Chilena Tradicional, de acuerdo a Les Toques Blanches.

Los chef de esta agrupación señalan que Chile cuenta con ingredientes de alta calidad, mas consideran que, la Cocina Chilena se ha caracterizado, históricamente, por seleccionar a aquellos especialmente ricos en calorías y pesados.

“Es que se tenía que alimentar a mucha gente y con una buena porción, ya ves, el charquicán, la cazuela, la carbonada, todos son cosas calóricas. (...). En ningún caso pienso que antiguamente pensaban en una cosa gourmet, en una cosa sofisticada, no, era la preparación de un plato fuerte, trabajo de campesinos y había que hacer buena porción, buena alimentación. Yo creo que por ahí viene, la papa, el pedazo de carne, el pedazo de zapallo, el poroto con riendas, vamos echándole tallarines a una cosa que tiene porotos, que raro, almidón-almidón, no sé, es como potenciar, había que fortificar esa preparación, eran básicamente cosas de que había que darle una alimentación a la gente que estaba trabajando.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Entre los productos básicos de esta Cocina Chilena Tradicional, a la que se asimila a la tradición campesina, se encontrarían, como hidratos de carbono principales, las papas, el arroz, el choclo, muchas veces como chuchoca; el trigo, principalmente como harina en masas, y las legumbres, por ejemplo, los porotos y lentejas.

Como fuentes de proteína, la carne de vacuno, en primer lugar, luego el cerdo, el cordero, el pollo, los huevos, y en la costa pescados, como el congrio, y mariscos. Se mencionan también la grasa animal, principal culpable de la pesadez de la cocina criolla; los embutidos, el charqui y la leche, como queso y manjar.

Las verduras, son escasamente mencionadas, destacando los porotos verdes, la cebolla, la zanahoria, el ají, el zapallo y hierbas que son utilizadas como condimento, como el cilantro, ajo, el perejil, la albahaca, el comino, la pimienta y el merkén (mezcla de ají ahumado y semillas de cilantro triturados).

Como frutos, propios de la Cocina Criolla, se mencionan, el tomate, aceitunas, la lúcuma, la almendra y la chirimoya.

En la repostería reinarían los huevos, el azúcar y la leche; dando lugar a dulces, especialmente empalagosos.

Las preparaciones de la Cocina Chilena Tradicional

En lo personal, considero, que el elemento central de la estructura de una cocina lo constituyen sus preparaciones; debido a que, los ingredientes que esta utiliza pueden ser comunes a otras tradiciones culinarias. De esta manera, la forma en que los ingredientes son combinados y/o preparados para ser ingeridos, es lo que les transferiría su carácter identitario. De esta manera, por ejemplo, un pescado, por sí sólo es tan sólo un pescado. Pero, frito y acompañado por papas se transforma en un plato, que es servido en un determinado contexto sociocultural, en que esa preparación es juzgada como adecuada.

Los Toques Blancos consideran que las principales falencias de la Cocina Chilena Tradicional, por cierto, enfrentada a la cocina de vanguardia internacional; se encontrarían en la calidad de sus preparaciones; a las que asimilan y/o reducen, a aquellos platos más típicos de la Cocina del Chile Central.

Un verdadero plato emblemático, de nuestra cocina, sería la cazuela:

“Aquí al caldo de cocción de alguna carne con papas, le agregamos zapallo, le pusimos porotos verdes, le pusimos arroz, le pusimos cilantro, (...) quedó como un producto nuestro, eso

es cazuela, es cocina chilena.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Otros platos reconocidamente chilenos serían: el charquicán, el pastel de choclo y la empanada de pino.

Entre los guisos se destacarían la carbonada, los porotos granados y con riendas; y entre las carnes, la carne mechada, la plateada y el pernil con papas. Mientras que, en lo referente a las masas, el pan sería especialmente relevante.

Algo muy propio de la Cocina Chilena, de acuerdo a estos chefs, serían los platos con productos del mar, entre los que se mencionan el caldillo de congrio, el curanto chilote y los chupes de mariscos.

“Hay preparaciones que igual se han conservado, el caldillo de congrio, los jardines de mariscos, los surtidos de marisco, todas estas cosas igual se han mantenido un poco” (Chef 4, miembro de Les toques Blanches)

En la repostería, se reconoce la importante labor que realizaron las monjas de los conventos tradicionales, creadoras de preparaciones especialmente dulces con huevo, azúcar y leche como ingredientes principales.

“Creo que el tema pastelería de repente no nos damos cuenta pero tenemos una cultura desarrollada en el tema de dulces. Yo creo que aquí no es así como que, sólo existan las tortas de mil hojas, los chilenitos, los dulces de la Ligua, yo creo que el tema pastelería es un tema en que hay tradición.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Uno de los chefs entrevistados nos hace dirigir la mirada a un aspecto, según él, olvidado de la repostería chilena tradicional: la influencia alemana.

“Hay un tema de influencia alemana importante en el tema de la pastelería, que hacer un queque

en la casa es como algo normal, echarle azúcar flor arriba es como algo cotidiano, hacer un kuchen de manzana en algunas familias también es algo bastante normal, que la polola te espere con un Pie de limón también es algo común, nadie podría decir: ¡Oh! que extraño un Pie de limón, o una tartaleta de algo.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Resulta evidente el que los miembros de Les Toques Blanches, poseen una visión bastante limitada de la Cocina Chilena, a la que prácticamente reducen a la cocina propia de la zona central, claramente, la más conocida y/o masificada. Una explicación de este hecho, nos la ofrece uno de los cronistas gastronómicos entrevistados; según él, el quiebre de las viejas estructuras agrarias implicó también un quiebre de la tradición culinaria local, tras el cual se abrían abandonado muchas preparaciones.

“En Chile hacia los años ’50 o ’60 del siglo pasado, se produjo una verdadera revolución social, la década del ’60 fue clave en todo el mundo y también en Chile, se quebró la estructura agraria, en que, (...), en el campo, vivían en gran comensalidad con los patronos, (...). Entonces el contacto de la elite con el pueblo mismo, ya ahí comenzó a ser cada vez más distante, la elite se afrancesó y los otros quedaron abandonados a su suerte, pero además se produjo toda una transformación en la vida urbana.(...) Cuando se suprimieron las empleadas, porque vino toda esta revolución, digamos social, y además se instauró la jornada única, y sólo se cocinó para una vez en el día, en la noche, y a menudo por la misma dueña de casa.(...) Entonces, pasa que, todos los nuevos chef, Les Toques Blanches, que son gente muy joven también, que no tuvo el conocimiento empírico de esa cocina, no la comió, salvo algunos que vienen de provincia, en las provincias queda algo.” (Cronista culinario, 1)

Características de los platos de la Cocina Chilena Tradicional

Les Toques Blanches es una agrupación de chefs con una gran preocupación por mantenerse al día respecto de las tendencias gastronómicas imperantes a nivel mundial. De esta manera, el lugar desde el cual observan a la Cocina Chilena Criolla es, desde la mirada de la Alta Cocina Internacional. Este hecho explicaría, en cierta forma, el por qué entienden, a la mayor parte de sus características, como falencias.

Al entrar a revisar la forma en que Les Toques Blanches caracterizan nuestra Cocina Criolla. Se destaca el hecho, de que los chefs coinciden en que la Cocina Chilena Tradicional, tendría un marcado carácter campesino. Se trataría de una cocina “más lenta”, en la que se habrían preparado guisos que hoy han caído en desuso, tanto por la importante cantidad de tiempo que exigían para su preparación, como por su alto contenido calórico y lo pesado de su consistencia, provocado por su alto contenido de grasas, de origen animal.

“Yo creo que la cocina está en el campo y hay que ir a buscarla, ir a recatarla e ir a traerla. (...). Una vez por ahí me tocó ver un libro de pastelería del siglo pasado, y todo era basado en la grasa y en harina y en poca azúcar, también los guisos en general son bastante pesados y todo, entonces el tema está en la sutileza de cómo traerlo, adaptarlo a la cocina actual. Yo también creo que las cosas hay que adaptarlas también a un paladar que guste acá, porque si tu, claro, hay mucha comida mapuche que a mí me gusta mucho, pero hay cosas que son un poco pesadas, y si tú todo lo fríes en grasa de chanco se te hace un poco más pesada.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Como razón para esta “pesadez” de la Cocina Chilena Tradicional, se esgrime el que esta habría perseguido alimentar a muchas personas, con recursos más bien escasos.

“Era una cocina pobre, de pocos recursos, entonces había que, de alguna manera, alimentar con lo que había a muchos.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

En cuanto al manejo de los condimentos, la sazón que caracterizaría a esta Cocina Criolla, no existe un acuerdo. De hecho algunos la consideran rica en hierbas y condimentos, mientras otros la caracterizan como tímida en el uso de los sabores, casi insípida.

“Mucha hierba fresca, como el perejil, como el cilantro, mucho aliño completo, mucho comino, mucha pimienta, eso, y sabor, por supuesto, mucho sabor había dentro de la Cocina Chilena, hay dentro de la Cocina Chilena.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

“Creo que en Chile hoy día tenemos que atrevernos un poco a sazonar y a condimentar más. (...) Aquí como que le tenemos susto a condimentar, le tenemos susto al ajo, le tenemos susto a la cebolla todavía.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Se critica también una cierta falta de variedad en la Cocina Chilena, la que se debería, entre otros factores, a un desaprovechamiento de numerosos recursos.

“Es una cocina criolla, una cocina que usa mucha carne y poco pescado, siendo un país que tenemos mucho mar, (...). Una cocina no tan variada en ingredientes tampoco, porque son los mismos ingredientes que se encuentran en todas las preparaciones, la cebolla, el ajo, el maíz, el zapallo, en muchas preparaciones.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Otro factor que habría contribuido a limitar el repertorio de preparaciones de la Cocina Chilena Tradicional sería, una actitud en exceso conservadora por parte de los cocineros y chefs, en relación a los platos tradicionales.

“Por qué la empanada de Punta Arenas tiene que ser calcada a la empanada de Arica, importa un pucho que en Arica estén las mejores aceitunas azapeñas amargas y que en Punta Arenas no tengan aceitunas y quieran hacer las empanadas con carne de cordero, no, no tiene que ser la misma. Eso es un grave error y una falencia, de no permitirse que en Chile exista más de trescientas o quinientas variedades de empanadas distintas, eso nos vestiría la gastronomía, pero aquí tiene que ser la misma empanada.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

La cita anterior, muestra una crítica lo que sería una exigencia identidad para las preparaciones tradicionales. Sin embargo, considero que, los platos emblemáticos de nuestra cocina poseen una rica variedad, la que tiende a pasar desapercibida. A modo de ejemplo, la empanada, varía en sus ingredientes (vacuno, conejo, pollo, mariscos, etc.), su forma de cocción (horno de barro, frita, horno a gas, etc.) y de presentación (de esquinas dobladas, de costados doblados, cerrada o no usando un tenedor, etc.), sin por esto dejar de ser una empanada de pino.

Además, la Cocina Chilena Tradicional, presentaría una concepción demasiado cerrada, respecto de lo que puede ser considerado fino.

“A mí me da mucha pena que la gente se permite comer ajo y cebolla pa’l dieciocho, y el resto del año en Chile ajo es rasca, ajo igual rasca. Entonces ese es un gran problema en la Cocina Chilena también, yo te digo que a la hora de condimentar yo creo que hay una falencia también, porque los chef nos tenemos que cuidar mucho de que a la gente no le vaya a caer pesado.”
(Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Considero que la crítica anterior, apunta más a la realidad de los restaurantes que la cocina casera chilena, la que suele estar bien condimentada y usar cebolla y ajo a diario.

En cuanto a la existencia o inexistencia de una técnica propia de la Cocina Chilena Criolla no existe consenso. Para algunos esta existe, sin embargo, quien la utiliza, por lo general, un campesino o indígena, no sabe nombrarla como tal; y para otros, simplemente, ésta no existiría.

“Lo que pasa es que las técnicas nosotros podemos aplicarlas y podemos describirlas, pero recuerda que tú le hablas de técnicas a un campesino, le estas hablando en chino, de que técnicas, pa’ ellos es lo que utilizaron toda su vida, porque para hacer charqui tuvieron que utilizar una técnica de secado en sal, ellos saben usarla, lo que no saben es la terminología, y tal vez ahí esta la labor de ustedes, o nuestra, que la gente entienda que lo que están usando ellos es una técnica y que eso tienen que después escribirlo o describirlo en un manual para que las futuras generaciones lo puedan seguir haciendo, pero esa técnica hay que escribirla.” (Chef 5,

miembro de Les Toques Blanches)

“Yo creo que totalmente, uno de los problemas graves nuestros, graves, graves, es que nosotros no tenemos técnicas, y eso en nuestra cocina, esta cocina rústica criolla carece de calidad por no tener técnicas, frituras mal hechas, o frituras con arrebozados demasiado pesados, demasiado enharinados, y eso hace que esta preparación sea muy pesada, preparaciones con exceso de grasa, los cortes que se utilizan no hay una uniformidad, todo eso nos hace de que esto sea así, digamos de que sea una cocina que le falte visualmente y técnicamente una visión distinta.”

(Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

En otro aspecto en que no existiría consenso respecto de los atributos de la Cocina Chilena Tradicional es en el cómo calificar su presentación. Pues mientras un chef nos señalaba que él, en los certámenes internacionales, a los que asiste, suele presentar platos emblemáticos de nuestra cocina, con muy buena aceptación; para otros, nuestra tradición culinaria necesitaría:

“Mejor presentación, productos no tan grasos, salsas más ligeras, diversidad de colores en los platos, porque tu ves, vas a un restorán y dices: quiero presentar comida chilena y te vas a un restorán de alto nivel y no puedes preparar pastel de choclo, ponerle brillo, y ver digamos, a qué hora se sirve esta comida, es una comida pesada, no la puedo servir en la noche. No puedes estructurar un menú completo, si vas a repetir todos los ingredientes.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Me parece importante destacar, el que si bien, la Cocina Tradicional Chilena, indudablemente, tiene una innegable ligazón con lo campesino, en cuanto a sus ingredientes, preparaciones y usos. Sin embargo, no se ha de olvidar el que también esta presentaría una variante de carácter más urbano y/o refinado. Producto de los contactos de la elite con estilos culinarios extranjeros, principalmente la cocina francesa, dando lugar a una cocina y cuisine, a la que escasamente se hace alusión al hablar de Cocina Tradicional Chilena, sin embargo, especialmente rica, en preparaciones y usos culinarios. De este modo, cuando Les Toques Blanches, se refiere a la Cocina Tradicional Chilena, como rural, campesina e indígena, presenta una visión sesgada de la

misma, producto de una tácita decisión de aproximarse a esta tradición culinaria a partir una de sus variantes en particular.

Al conjunto de falencias que Les Toques Blancs atribuye a la Cocina Chilena Tradicional, se uniría a la escasa valoración que el chileno hace de sus productos y preparaciones. Lo que redundaría en una identidad culinaria débil.

La identidad culinaria chilena de acuerdo a Les Toques Blancs

Los chefs miembros de Les Toques Blancs se perciben a sí mismos como los precursores de un movimiento gastronómico que, entre otras cosas, permitiría fortalecer la débil identidad chilena.

Los miembros de la agrupación, consideran que la gastronomía forma parte de la cultura de los pueblos o naciones. Reconocen el que la gastronomía chilena es el producto de una historia que se remonta a los primeros contactos entre españoles e indígenas, y ha sufrido de aquel entonces cambios en sus ingredientes y preparaciones, que permitirían el que hoy la consideremos nuestra propia y particular forma de cocinar los alimentos.

Sin embargo, en su discurso, suelen poner en duda la existencia de una identidad culinaria chilena, con atributos lo suficientemente fuertes, como para que, le permitan, distinguirse de la gastronomía latinoamericana. A modo de ejemplo, un chef señalaba respecto de la Cocina Chilena:

“Yo creo que es una cocina criolla, de Latinoamérica. Pero yo creo que estamos de más, con la capacidad técnica y con los productos para hacer una cocina exportable chilena, no es como nueva, es como, como que nunca he habido y si ha habido no se respetó, entonces hay que tratar de buscar las raíces.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blancs)

Nos encontramos con que los propios defensores de la Cocina Chilena ponen en duda su existencia como una entidad clara e identificable; al mismo tiempo que caen en una importante

contradicción: pues, si bien reconocen que existe una historia culinaria chilena, desconocen sus procesos y resultados; tienden a negar sus posibles particularismos, y, al mismo tiempo, plantean la necesidad de rescatar sus raíces, lo que, ciertamente, presupone la existencia de una tradición culinaria particular.

Es un hecho conocido el que se han realizado escasas investigaciones respecto de la Cocina Chilena, en general. De hecho no existe el gran compendio que dé cuenta de la cocina de nuestro país, sus variantes regionales, su historia y estructura. Este desconocimiento, puede proporcionar importantes pistas respecto del por qué, incluso a nivel de los grandes chefs nacionales, se duda de la existencia de una Cocina Chilena, con identidad propia.

Les Toques Blanches critican al chileno su escaso “nacionalismo”, entendido a este mismo como una valoración de lo propio. Mas, reconocen el que ellos perciben a ciertas preparaciones como propias, locales, nacionales; lo que no sería posible de no existir un nacionalismo chileno.

“Creo que nosotros siempre hemos sido tan poco nacionalistas, y en ese sentido yo siento que la cazuela es mía, yo crecí con cazuela, y mi madre, yo sé que ella creció con cazuela.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

La razón que se esgrime como causa de esta escasa apreciación de lo nuestro, es la excesiva valorización y admiración que el chileno realizaría de lo extranjero.

“El chileno, por idiosincrasia, ha sido como muy, siempre proclive a lo extranjero y no a lo chileno, ese es el problema, entonces, (...) como chileno, siempre voy a querer un restorán francés, un restorán alemán, un restorán no sé que ¿Y nosotros? ¿Y nuestra identidad?” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Esto último, de acuerdo a los chef miembros del club, nos llevaría a caer en comparaciones que nos acomplejarían:

“Yo creo que somos tan apocados como cultura, tan acomplejados. Como que los peruanos con sus cebiches y sus ajíes, y los argentinos con sus carnes nos bajan, nos neutralizan, eso creo yo realmente, entonces como que, claro, mucho más lindo lo que hacen allá, es mejor la carne de allá, todo es mejor, todo es mejor, pero no se han fijado en el salmón, en la quínoa o mil productos que tenemos nosotros.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Frente a esta situación, los chefs, hacen un llamado a tomar conciencia del valor de nuestros productos y preparaciones.

“Creo que hay que hacer cirugía mayor, sacarle el cerebro a la gente de Chile como pa’ que aprendan a querer lo nuestro, yo creo que es una cosa cultural de, de no sentirse tan subdesarrollado, porque de verdad, yo estuve en Europa el año pasado, y nosotros tenemos un nivel como los europeos, de verdad, en Santiago.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Les Toques Blanches, critican la debilidad de la identidad nacional chilena, lo que redundaría en una escasa valoración de nuestro patrimonio cultural y una actitud abierta, en exceso, a lo extranjero. Sin embargo, considero, que las mismas actitudes que critican se presentan en sus palabras y acciones. Les Toques Blanches, considera pobre a nuestra cocina, y aspiran a que ella, por medio de sus innovaciones, alcance el nivel y patrones de la gastronomía internacional, emiten juicios acerca de nuestra cocina a partir de lo que observan como tendencias en el extranjero, y terminan, negándola e inventándola, utilizando ingredientes de nuestras tierras, pero, olvidando nuestras recetas. Si bien, nuestra cocina puede, a la luz de las tendencias culinarias imperantes, aparecer como pesada o estéticamente inadecuada, esta presenta riquezas culinarias, y, por sobre todo, está directamente ligada a nosotros, por medio de nuestra historia compartida. Sus ingredientes, platos, usos y costumbres, se encuentran en ella como producto de nuestro pasado y presente, su presencia no es azarosa, sino que responde a una selección de carácter cultural, en la que se expresan profundos aspectos de nuestra identidad nacional y/o regional; y esta es la razón por la que, considero, nuestra cocina se ha de ser valorada, en primera instancia. Si los chefs chilenos, no aprecian, ni conocen, nuestra cocina y, en cambio, buscan seguir las tendencias internacionales, esto resulta sintomático de un prejuicio, de un juicio de valor que

realizan los propios chefs, como encargados de dictar la tendencia culinaria nacional, y no, necesariamente los chilenos. El caso de la Cocina Mexicana, tan pesada y/o “impresentable” como la nuestra, mas, valorada y practicada, en su versión tradicional, por los cocineros y chefs locales, quienes, han sabido valorarla y son capaces de elaborar con ella menús para los más diversos contextos, sin que esta pierda su identidad; nos muestra el que, frente a las corrientes internacionales, existen otras opciones, y no sólo la imitación. De este modo, a mi parecer, si Les Toques Blanchés, plantea como necesario modernizar nuestra gastronomía, su opción me parece legítima; mas, sino se quiere que esta no pierda su identidad, su practica ha de partir de un conocimiento real y profundo de nuestra Cocina Criolla, para si se quiere, más tarde, aligerarla en grasas, refinar ciertos platos, etc.

Sin embargo, más allá de las críticas, que pueda formular, a la manera, en que Les Toques Blanchés, se aproxima a nuestra identidad culinaria. He de destacar que esta agrupación es precursora de un movimiento que abre el debate acerca de los atributos de nuestra Cocina Chilena Tradicional.

Capítulo V: ¿Renovar o crear la Cocina Chilena?

La propuesta culinaria de Les Toques Blanches

La propuesta gastronómica que elabora Les Toques Blanches, para la Cocina Chilena, se basa en la modernización de la misma. En el llevar a una cocina criolla, considerada rústica y atrasada, a alcanzar los estándares culinarios, o más bien las tendencias, de la cocina internacional de vanguardia.

“Para estar a la vanguardia de grandes restaurantes o de grandes recepciones, tenemos que tener una cocina de vanguardia, sin perder las raíces y sin perder lo que nosotros somos, y eso ha sido, digamos, lo que me ha llevado a motivar a la gente y a motivar a los periodistas (...). Nosotros tenemos que tener una cocina moderna. No podemos nosotros servir el charquicán en un restaurante moderno, en un restaurante de vanguardia, porque no tiene presentación, tendrá muy rico sabor, pero no tiene presentación, es un guiso tosco, rústico.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Esta necesidad de modernizar la Cocina Chilena nace del contacto de los “Nuevos Chefs Chilenos” con la vanguardia gastronómica internacional, a través de festivales culinarios, estudios cursados en el extranjero y viajes. Es en estos contactos cuando se hace evidente, para ellos, la necesidad de contar con una identidad culinaria clara.

“Yo me di cuenta cuando viajé a Europa y vi que todo esto va en la modernización. Pero también, yo creo que los chef vieron la necesidad que ellos, que necesitan tener algo representativo de Chile en el extranjero, representativo digamos a cocina de alto nivel, que no hay, y eso hace que nosotros, que estemos ahí digamos en el tema de cómo esto lo mejoramos, cómo lo presentamos mejor, de ahí parte la necesidad.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Los chefs entienden, a la identidad culinaria propia, en gran medida, como el realizar una gastronomía, que se caracterice por la utilización de productos propios de nuestro país, es decir, distintos a los que utilizarían otras cocinas.

“Lo que a mí me provocó esta investigación, es qué yo tenía que poner en el tapete que nosotros tenemos que utilizar productos nuestros, distintos. Porque yo me di cuenta, en todos mis viajes, que teníamos que usar productos, que llamábamos productos de la casa, productos que no se presentaban en un restorán, por ejemplo el zapallo, las arvejititas, distintos tipos de papa. Que estaban insertos en la comida nuestra, en la comida criolla, pero no en un restorán, y yo me di cuenta que esos son productos típicos nuestros, que son productos que están en las preparaciones de nosotros, entonces yo empecé a poner esos productos olvidados, en las mesas, en los platos, en mis creaciones.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Considero de importancia el que se tenga en cuenta que, en la cocina de vanguardia, se suceden tendencias y/o modas gastronómicas. Por lo que al perseguirse la vanguardia, de forma más o menos directa, se busca imitar estilos culinarios, modas, por cierto, dictadas en el extranjero; y no sólo calidad, en cuanto a la aplicación de las técnicas culinarias. De hecho, siguiendo la moda en gastronomía internacional, en diversos países de Latinoamérica, Europa, Asia y Oceanía, se desarrollan, en este momento, propuestas culinarias similares a la que, Les Toques Blanches, realiza hoy en Chile; caracterizándose todas ellas por una relectura de las cocinas tradicionales, centrándose en el rescate de sus productos típicos y preparaciones tradicionales. De este modo, se ha de entender esta “vuelta a lo propio”, no como el ejercicio de un nacionalismo culinario puro, sino como la búsqueda de las cocinas locales de dar cuenta de la vanguardia internacional. Es desde éste espacio, que se ha de entender el que Les Toques Blanches realice un llamado a rescatar nuestra cocina perdida, y a valorar aquello que, por años, hemos despreciado.

“Como país, yo creo que la cocina te puede ayudar. Sí tú vas a muchos países en el mundo, la identidad pasa por su gastronomía, nosotros tenemos que potenciar nuestra gastronomía para poder tener identidad, cuando logremos eso, vamos a tener identidad como país, pero no antes.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Sin embargo, ya en la base sobre la que se levanta esta propuesta se encuentran los aspectos que más tarde darán lugar a sus principales contradicciones: se busca dar lugar a una cocina de

vanguardia, con una clara una identidad chilena. Es decir, al mismo tiempo, que se persigue fortalecer “lo chileno”, se busca crear una cocina moderna, acorde con los estándares internacionales de lo que se considera una alta cocina. No quiero señalar con esto que alta calidad gastronómica e identidad culinaria resulten incompatibles. Mas, sin duda, el afán por seguir la vanguardia culinaria internacional, implicaría el que la cocina a realizar, se asimilaría a la gastronomía internacional, resultando “menos chilena”.

La propuesta culinaria de la agrupación, sin duda, se dirige a los restaurantes de alta cocina, pues habla de volver a da un lugar a ingredientes olvidados (por los restaurantes), a los que se ha de rescatar del contexto doméstico, para mejorar su presentación y presentarlos en un restorán de vanguardia. Es así como con la “Nueva Cocina Chilena” o “Cocina Chilena Renovada”, como una búsqueda de “lo nuestro”, resurgen productos olvidados y/o poco valorados en las cartas de restaurantes de alto nivel.

“La principal característica es la incorporación de productos nuestros a las preparaciones, (...). Un producto determinado, incorporarlo, y agregarle algunas otras cosas para sofisticarlo, eso mantiene la base que puede ser el cordero, que puede ser el congrio, el marisco, el culengue, la navajuela.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Esta propuesta gastronómica se construye tomando, como base, productos que pueden ser considerados propios de nuestro país y, en menos medida, preparaciones, las que son modernizadas, es decir, alivianadas de grasas y combinaciones de alimentos consideradas pesadas y excesivamente calóricas; y llevadas a formas de presentación consideradas más estéticas y agradables a la vista.

E: *“Mi sensación es que en su propuesta gastronómica se rescatan más productos chilenos que preparaciones.*

Eso sí, es así, pero ojo porque igual, hay quienes, y digo quienes hicimos, porque yo también lo hice mucho en el Radisson, nosotros de repente colocábamos dos chuletas de cordero con un

timbal de charquicán, un charquicán de verduras, y un color de, no sé, de romero por ejemplo, me entiendes, entonces ahí si estaba el charquicán incorporado.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Este menosprecio por las preparaciones, admitido incluso por los chefs de la agrupación, es justificado, por los mismos, aludiendo a su carácter “atrasado o anacrónico”, no adecuado para un contexto internacional. Sin embargo, se puede apreciar cierta contradicción en ellos, cuando algunos de ellos señalan, la buena recepción que han tenido en el extranjero, al presentar platos emblemáticos, a los cuales no se les han realizado modificaciones de importancia.

“Mis festivales siempre han sido de Cocina Chilena, gastronomía chilena, pero muy clásica, mi gastronomía en festivales fuera del país ha sido gastronomía demasiado clásica, empanadas, curanto, pastel de choclo. (...) La recepción ha sido muy, muy buena, muy buena, y yo creo que eso hay que mostrar, puedes tu incorporar cosas nuevas, pero siempre tienes que mantener autenticidad con los productos nuestros, con la gastronomía nuestra, clásica.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

En lo cuanto al uso de las técnicas culinarias, la revisión del discurso de los chefs de la agrupación y la observación de sus cocinas, evidencian que el uso de técnicas innovadoras y maquinaria de cocina de alta tecnología es de relevancia para la cocina de vanguardia que realizan. Los chefs buscan estar al tanto de las innovaciones que se realizan en el extranjero, de ahí la importancia que otorgan a los festivales gastronómicos, viajes, cursos y especializaciones.

Los viajes de investigación que realiza la agrupación, a lo largo del país, son instancias en que los chefs, buscan rescatar el potencial de las cocinas locales. En ellos, los miembros del club toman contacto con grupos indígenas y en menor medida campesinos; dando lugar a un intercambio de “saberes”, en que los primeros contribuirían con sus conocimientos sobre los productos nativos y técnicas locales, y los segundos con su manejo de técnicas y estilos de la cocina moderna. Sin embargo, con independencia de lo enriquecedoras que puedan resultar estas experiencias, nivel de restaurante, tan sólo se valora y emplea la técnica propia de los institutos

de gastronomía, es decir, la francesa.

El perfecto manejo de los cortes, tipos y tiempos de cocción, y presentación; por cierto, de acuerdo a los parámetros de la gastronomía internacional, sería vital para la realización de una cocina de vanguardia:

“Lo importante en la cocina actual, de cualquier tipo, es resaltar la técnica, no la comida, entonces tú, si hací’ un salmón grillado, que esté perfectamente grillado, grillado en diamante, no sé, que el punto esté perfecto, eso es lo que se quiere rescatar y lo que se exige un poco en el medio.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Al revisar la propuesta gastronómica de Les Toques Blanches, nos encontramos con preparaciones que utilizan productos chilenos, pero que son, en su mayoría, esencialmente nuevas, y, en menor grado, con antiguas recetas modificadas, como un timbal de charquicán, la pastelera de choclo como acompañamiento, humitas en miniatura, etc.

Este rescate de productos abre un importante debate respecto a la identidad de los platos. De acuerdo a los miembros de Les Toques Blanches la identidad de un plato estaría dada, principalmente, por sus ingredientes, y no tanto por la proporción en que se utilizan y/o su montaje o forma de presentación final.

“Creo que se están rescatando productos pero aplicándoles técnicas actuales, (...), o sea, comer tal cual como come la señora en la ruca en Temuco no es exportable, esa misma preparación que te la diga y tú le cambiai’ algunas cosas. No es modificar la esencia de la receta, porque puede mantener todos los mismos ingredientes, pero bajar la cantidad de grasas, porque aquí no necesitas tantas calorías como en la cordillera, y mejorar la presentación, te juro que esa es una fórmula de éxito.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Sin embargo, los mismos chefs plantean que existirían ciertos platos emblemáticos que no debieran ser modificados en absoluto.

“Yo sigo insistiendo que las raíces hay que mantenerlas, hay cosas que nunca van a cambiar, el pastel de choclo para mí no es cambiabile, para mí no existe que hagamos una deconstrucción del pastel de choclo, el pastel de choclo es el pastel de choclo, es lo que es, y lo que lo hace interesante al pastel de choclo es su mezcla y su armonía de sabores y de aromas que tiene.”
(Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)⁶

¿Por qué se han de mantener ciertos platos intactos y modificar a otros notablemente?

Creo que la respuesta a esta interrogante, al menos desde la perspectiva de Les Toques Blanches, se encontraría en las tendencias o modas gastronómicas imperantes. El realizar una cocina con identidad, pero al mismo tiempo de vanguardia, sitúa a Les Toques Blanches en un espacio de contradicción, pues por cierto al buscar seguir a las tendencias internacionales, es muy difícil, por no decir imposible, ser consecuente con la idea de desarrollar una identidad gastronómica local fuerte y coherente, a partir de una cocina que se considera débil. Este hecho es tan claro que los propios chefs entrevistados reconocen la influencia de la moda en la cocina que realiza su agrupación.

“Yo creo que ahora estamos aprovechándonos un poco los cocineros que es snob ser cocinero, que es snob comer al lado de una mapuche, o comer al lado de un indio aymará, es snob y como que a las viejas las del jet set les gusta estar al lado de una mapuche, y por eso nosotros nos estamos aprovechando un poco para adelantar y avanzar un poco con el tema de la cocina y que cuando invites a comer una comida mapuche acá tengas público, porque hace diez años atrás no conseguías que una persona que fuera a comer esa comida, no lo conseguías, no había. Entonces ahora, yo creo que ahora sí, con esta cosa snob que da cartel, que va a dar prensa, porque así somos los chilenos.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

⁶ Hace referencia a la deconstrucción culinaria, tendencia gastronómica desarrollada por el chef catalán Ferrán Adrià.

¿Cuál es el resultado de esta propuesta?

A mi juicio, el resultado de esta propuesta es una alta gastronomía internacional elaborada con productos chilenos. No se trata de una cocina, sino de un ejercicio de restauración, que se nutre de “lo chileno”, persiguiendo su exotismo y dar cuenta de un trasfondo cultural. Éste hecho, es muy bien graficado por la experiencia de un miembro de Les Toques Blanches, quien decidió dejar al grupo por el carácter excesivamente afrancesado, y poco chileno, de sus preparaciones.

“Me fui porque tuve diferencias, (...), sobre la manera de enfocar la gastronomía, no estaba de acuerdo con algunos conceptos, (...). Si tú mirabas eso no es Cocina Chilena, eso es Cocina Francesa, no Cocina Chilena nunca, nunca buscaron las raíces, pescaban un producto y dicen – esto es Cocina Chilena- no, no es Cocina Chilena, el producto es chileno, pero la receta, lo que aparecía en la forma, es francesa.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Del mismo modo, los cronistas y críticos gastronómicos, coinciden en que esta propuesta se trataría de una gastronomía Internacional, realizada con productos chilenos

“Es probable que una parte de lo que se conoce como Nueva Cocina Chilena sólo sea reflejo de tendencias internacionales a las que se añaden ingredientes locales, pero lo mejor de ella ha sido capaz de integrar ambas cosas con un aporte creativo personal del chef, que observa y destaca los rasgos y el estilo nacional.” (Crítico gastronómico, 3)

De esta forma, la Cocina Chilena Renovada, manifestaría un corte o quiebre con respecto a la tradición culinaria que existía en Chile con anterioridad.

“Siento que hay un corte entre la Cocina Chilena Tradicional típica y la Cocina Chilena Renovada, o sea no tiene nada que ver una cosa con la otra, a lo mejor puede ser una cosa como de cocciones que se pueden mantener con el tiempo, de algunos productos, pero no tiene nada que ver una cosa con la otra.” (Crítico gastronómico,4)

Se abre entonces un debate respecto de la forma en que se ha de denominar esta tendencia. Les

Toques Blanches, señalan que la forma más adecuada de nombrarla sería Cocina Chilena Renovada. Mas, considero, que dada la forma en que esta propuesta interactúa con el sustrato tradicional-criollo, se debería proporcionarle otra denominación. Algunos Cronistas y críticos gastronómicos la han llamado Nueva Cocina Chilena, nombre que hace alusión al corte radical que ésta realiza respecto de la Cocina Chilena Tradicional, y a la influencia que ha ejercido sobre ella la Nouvelle Cuisine, tendencia gastronómica, pasada de moda; mas, cuya impronta, considero, se aprecia todavía, claramente, en esta propuesta. Sin embargo, buscando una denominación, más precisa, propongo la de Nueva Gastronomía Chilena, con atención al hecho de que, esta tendencia es desarrollada por chefs chilenos, quienes rescatando ingredientes producidos en Chile, buscan desarrollar una nueva gastronomía acorde a los estándares y tendencias de la Alta gastronomía Internacional; la que se llevaría a cabo en hoteles y restaurantes chilenos, a los que acude una elite, principalmente, en ocasiones especiales, por lo que no se trataría de una cocina doméstica, sino de un verdadero *pret-a-manger*.

La Cocina de Autor

Al preguntar a los miembros de Les Toques Blanches por las características principales de la cocina que realizan en sus restaurantes, y escuchar sus disímiles respuestas; se evidenciaba, el que si bien, la asociación, tiene ciertos lineamientos generales, que dan lugar a una propuesta general, cada chef dice realizar una Cocina de Autor, la que es fruto de sus muy personales y subjetivas influencias.

Esta tendencia culinaria, de acuerdo a Les Toques Blanches, se basa en la libertad del chef para crear, conjugar y mezclar productos, condimentos, tradiciones culinarias, formas de preparación y montaje, en platos o cartas de carácter ecléctico. En los que el chef, da cuenta de, sus gustos personales, estudios, experiencia de trabajo e influencias, como, recuerdos de infancia, viajes, e investigaciones culinarias. Dando lugar a una cocina esencialmente creativa y con una clara impronta del estilo personal de quien la realiza. En pocas palabras:

“Cocina de autor, que es una cocina personal, propia, y donde tu puedes mezclar tus ideas y expresar tu estilo.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

En las cartas de sus restaurantes, los chefs entrevistados, presentan platos correspondientes al ejercicio de la Cocina de Autor, y, en menor grado, platos propios de La Cocina Chilena Renovada.

“Yo te diría que hoy día Osadía es claramente una Cocina de Autor, es la cocina de Carlo Von Mühlbrock, y es lo que Carlo Von Mühlbrock le presenta al público que viene al restorán. Y en esa cocina, es una cocina temática, investigativa, hoy muchos de los platos que están en el restorán son y pasan por investigar y querer hacer un plato con identidad propia y ojalá una identidad con algún dejo chileno. (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

El eclecticismo, impera en las cartas, en las cuales se hace escaso hincapié en el carácter “chileno”, de sus recetas de Cocina Renovada. De esta manera, por ejemplo, si el chef realizó un reciente viaje a Italia, puede haber tomado de ahí la idea de cocinar con arúgula salteada; tras visitar un criadero de emués puede incorporar esta carne en su próxima carta; o si recordó un antiguo contacto con la cocina turca, puede añadir a su carta su versión de una sopa de lentejas que comió en aquella ocasión. Lo mismo ocurre con la cocina mapuche o aymará, tras tomar contacto con alguna de ellas puede añadir a su carta el pulmai o preparaciones con quínoa. Los platos, correspondientes a la Nueva Cocina Chilena, no son los más numerosos y/o relevados en las cartas.

La Cocina de Autor, vuelve al chef la mente creadora, al interior de un equipo de cocineros y personal de servicio. El mantener esta impronta personal, tanto en las preparaciones, como en el servicio, y decoración de los platos y el lugar; demanda una muy buena comunicación entre el chef y su equipo.

“Creo que indudablemente el sello lo tiene que poner una persona, podís tener el apoyo de equipo humano, pero creo que el estilo, sobre todo cuando es Cocina de Autor, es uno el autor, y

en ese sentido el equipo se sube al carro de esto. Para poder llevar a cabo una cocina como la que tiene el restorán, requieres de un equipo que funcione en armonía, y en eso hay que trabajar con tu equipo harto tiempo, no se logra automáticamente. El rol del chef es central, pero obviamente el chef no trabaja solo, con su segundo y los jefes de cuarto, bueno así se genera un restorán con identidad. Tú puedes tener ideas geniales, pero si no tienes la capacidad de tener un equipo humano que te la lleve a cabo no sacas nada.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

De esta manera, al ingresar a los restaurantes en que cocinan estos chef-autores, se percibe claramente el estilo de cada cual, en la decoración del lugar y la forma en que se atiende al comensal.

Es así como, en algunos, impera un decorado minimalista y limpio, mientras en otros, enormes y barrocas lámparas cuelgan del techo y la decoración mezcla diversos estilos. De la misma manera, en algunos restaurantes el chef es un personaje invisible, es decir, se reconoce su impronta, pero el no atiende las mesas, y muchas veces no se encuentra presente en el restorán; mientras en otros el chef toma un rol de anfitrión, recibiendo y atendiendo a sus comensales con ayuda del personal de servicio, al mismo tiempo que, supervisa la cocina.

Sin duda, un fenómeno claro es que, el chef, ya no se oculta tras sus sartenes para repetir recetas una y otra vez. Hoy, el cocinero se considera a sí mismo un profesional creativo, un artista de la cocina. Esto se ve muy bien graficado en las respuestas que proporcionaron los chefs a la pregunta ¿Qué es cocinar?

“Yo creo que la cocina claramente es seducir a la persona, es como, es un juego en el fondo, yo quiero, yo quiero primero asombrarlo a la vista, quiero que diga: ¡oh que lindo!, me encanta cuando me dicen: qué pena romperlo, porque creo que eso es como un sueño, como una suerte de caja de cristal donde adentro hay un caramelito bonito, peor que tienes que romper la caja de cristal para quedarte con el caramelito, así lo veo yo. Entonces como que pucha, qué pena porque la caja en sí ya es tan bonita, pero bueno, es mejor lo que hay adentro, entonces y

después te encuentras con eso y es el chocolatito que siempre quisiste, (...) y después te comes esto. La verdad es que me encanta que las cosas tengan como aroma, (...) que me acuerdan lugares y sensaciones y cosas vividas, creo que esa atmósfera es también la que uno quiere transmitir a través de los olores de la comida, las texturas, yo creo que es claramente una seducción a la persona que está comiendo pa' que definitivamente lo pase bien y sienta que está viviendo un momento agradable.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blancs)

Cabe destacar el que para algunos críticos y cronistas gastronómicos la Cocina de Autor, se trataría, en el fondo, de Cocina Fusión, tendencia culinaria considerada hoy pasada de moda y a la que se mira peyorativamente, debido a, su carácter excesivamente ecléctico.

“Yo diría que sí, es una Cocina Fusión, uno se resiste a usar el término porque está mal visto. Es decir, prefiero hablar de Cocina de Autor. Pero la Cocina de Autor, en general, es también Cocina Fusión, y por eso, a algunos les da por ejemplo con la tecla de salmón, o los mariscos chilenos, pero con eso hacen platos que podrían haber sido inventados en Hawai o en Nueva York, pero no el antiguo, que sé yo, chupe, por ejemplo, de mariscos chilenos, ¿Dónde ves tu chupes en la Cocina Renovada? No hay chupe.” (Crítico gastronómico, 1)

Es importante resaltar el que, algunos de los chefs, también señalaron el que realizaban una Cocina de Mercado y/o una Cocina de Sabores. Tendencias que, a mí parecer, funcionarían más como máximas culinarias, que como tendencias gastronómicas. De hecho, quienes manifestaban guiarse por estas máximas al momento de crear, también consideraban a su propuesta una Cocina de Autor.

De acuerdo a la información que recopilé de diversos artículos y las entrevistas a chefs y cronistas culinarios, la Cocina de Mercado se trataría de una “concepción hecha pensando en la materia prima, en potenciar lo mejor que pueda desarrollar ésta una vez se sitúe ante las diversas técnicas de transformación. Aspecto, sabor, textura y temperatura configuran apartados que deben realzar el producto original.” (Peláez, 2003:1)

En la Cocina de Mercado, el énfasis está puesto en los productos, de manera que, se ha de procurar que, estos, sean de la mejor calidad posible. Ésta no es una apuesta por lo caro o lujoso, sino que, ya se trate de porotos o centolla, simplemente, se ha de buscar los mejores ingredientes del mercado.

Lo que se persigue es que, “una vez en el paladar, el gusto del hipotético noble alimento, debe ser limpio, franco y nítido, sin interferencias absurdas que anulen las propiedades básicas del género principal. En todo caso, acompañado de sutiles matices que nos ayuden a descubrir mayores complejidades y matices gustativos.” (Op. Cit. 2003: 1)

Dado que se persigue dar lugar a un plato limpio y nítido en sus sabores, se evita el exceso de grasas, los sabores toscos, las salsas groseras; así como las guarniciones que opaquen al producto; por el contrario, se busca que estas últimas proporcionen contraste y color. El montaje del plato, no ha de sacrificar la degustación; la presentación no debe ser prioritaria por sobre el sabor, las texturas y las temperaturas.

“Yo creo que por ahí va el cuento, o sea tratar de tener elementos con aroma, sabores diferentes, buscar la mejor carne, ir al mercado y elegir personalmente los pescados y mariscos, hacerte el tiempo para eso, para traer ojalá el mejor producto, o sea tu tienes que tener el mejor producto, la mejor materia prima para hacer el mejor plato, es todo un complemento, tu puedes ser súper creativo, pero si tu materia prima es mala, tu plato también va a ser muy malo, pero al revés, si tu tienes una materia prima muy buena, también la puedes destruir si no tienes el cuidado al hacerla, entonces tiene que ser muy armónico el tema, elegir bien los productos, saber elegir, y también saber ocupar.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

La Cocina de Mercado es, indudablemente, una Cocina de Sabores. Por lo que, aunque un chef se refiera a ella como Cocina de Sabores, todo parecería indicar que se estaría hablando de la misma tendencia culinaria.

“Mi Cocina es una Cocina de Sabores, de sabores y de sensaciones; y la tildaron de Cocina Fusión, me da lo mismo el apellido que le pongan, pero mi cocina es netamente sabores, (...). Tampoco me interesa tanto la parafernalia adentro del plato, a pesar de que tengo platos que son bastante decorados de una u otra forma, pero a mí lo que más me interesa es el sabor, y no me interesa ocultar.(...). Que el pescado se potencie solo, de hecho yo traigo muchos pescados de la Isla de Pascua y tengo varios platos de la Isla de Pascua con estos pescados, y no les coloco salsa, me entiendes, porque no quiero ocultar el sabor de ese pescado, porque los pescados de la Isla de Pascua son perfectos, son exquisitos, y eso básicamente es mi cocina, sabor, aroma, sensación, recuerdo, evocación.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Finalmente, resulta destacable el que, tanto la Cocina de Autor, como la Cocina de Mercado, no son tendencias seguidas exclusivamente por Les Toques Blanches, sino también, al menos en Chile, también, por los chefs de Las Tocas Negras.

Capítulo VI: Cocinas, comedores y equipos

La cocina del restorán

Las cocinas de los grandes restoranes, de hoy en día, son recintos amplios y altamente tecnificados, en los que se privilegia la calidad, la eficiencia y por sobre todo la higiene.

Por razones de higiene, no se me permitió ingresar, a todas las cocinas de los restoranes que visité. Sin embargo, en aquellos casos en que no se me permitió el acceder a ellas, las detalladas descripciones de sus chefs me permitieron conocerlas.

Desde su llegada al restorán, generalmente por una puerta trasera o lateral, los productos transitan por una serie de áreas o cuartos hasta llegar a la mesa del comensal: Primeramente el alimento es recibido y llevado a bodega, sí es de carácter no-perecible, o a la sala de pre-elaboración, al tratarse de carnes y verduras. En esta última, se procede a lavar y desinfectar las verduras; y limpiar y porcionar las carnes, es decir cortarlas en porciones adecuadas para un comensal. En esta área, también se encuentran, lavaderos de acero inoxidable, mesones de trabajo, pesas y recipientes para el traslado de los productos. Tras su preelaboración, los alimentos son trasladados a las cámaras de frío, donde se guardan separadamente carnes, verduras y lácteos.

En el área de cocina fría se realizan todos los procedimientos que dan lugar a las preparaciones que son servidas frías, tales como entradas, ensaladas, algunos appetizers, etc. En ella hay, mesones de trabajo, refrigeradores, un lavaplatos, y platos para montar las preparaciones.

En el área de cocina caliente, reinan los hornos, quemadores, ollas y sartenes, que dan lugar a todos los platos calientes. Encontramos en ella un refrigerador, mesones de trabajo, cocinas de múltiples quemadores, freidoras, sartenes, un grill o parrilla, hornos eléctricos, un lavaplatos, ollas, sartenes y platos. Resulta importante destacar el que, en los restoranes, por lo general, las guarniciones se encuentran preparadas previamente al pedido del plato por parte del comensal. Pero, las carnes y pastas se preparan a la minuta, es decir, en el momento en que son ordenadas, por lo que el número de sartenes, sobre el fuego, suele ser similar al número de platos que se han

demandado en ese momento.

Los postres, panes, galletas y pasteles, serán elaborados en el área de repostería y panadería. En el sector de repostería existen mesones de trabajo, batidoras, refrigeradores, un lavaplatos, bandejas aéreas, en las que las distintas preparaciones esperan su cocción o se enfrían etc. En el sector de panadería se encuentran mesones de trabajo, bandejas aéreas y uno o más hornos.

Los platos provenientes tanto de la línea de frío, como de la de caliente, reciben los últimos toques de montaje en el área de despacho, desde la cual el garzón los lleva a la mesa.

La complejidad de la cocina, puede aumentar bastante, cuando a las tradicionales áreas existentes, se les agrega un área de banquetes, en la que se preparan los alimentos para los servicios de catering que presta el restorán.

A las diferentes áreas en que se elaboran los alimentos, se agregan bodegas de mantelería, platos, vasos, copas y cubiertos. Así como, en algunos casos una Cava de vino y un Bar, el que puede estar ubicado en el comedor, o bien en el recinto de la cocina.

Los platos, vasos y cubiertos utilizados por los comensales, más los recipientes, ollas y utensilios sucios, son lavados en el área de lavado. Esta incluye un mesón de recepción de platos sucios, basureros, lavaderos, llaves de lavado a presión y repisas de secado.

Junto a la cocina se encuentran además, el área en que el personal se cambia de ropa y deja sus efectos personales, así como la oficina del Chef ejecutivo.

Las normas de higiene al interior de la zona en que se elaboran los alimentos son muy exigentes, imperan el color blanco y el acero inoxidable; el personal viste uniformes de cocinero, y cubre su pelo con gorras y su boca, al menos en algunos casos, con mascarillas.

Sin duda, las cocinas más grandes y complejas, en cuanto al número de áreas o cuartos que las

componen, son las cocinas de los grandes hoteles. A modo de ejemplo, podemos citar la descripción de la cocina del restaurante Bristol, del Hotel Plaza San Francisco, que nos proporcionó, su chef ejecutivo:

“Esta es una cocina muy grande, no sé cuantos metros tiene, pero es una cocina muy grande, una cocina técnica, una cocina que tiene, no tiene tanta tecnología pero sí es muy cómoda, higiénicamente muy bien armada, con muy buena capacidad de frío. (...) Tiene diferentes áreas, como todas las cocinas, un área fría, un área caliente, un área de pastelería, un área de repostería, todos los circuitos por separado, es una cocina de producción.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Uno de los restaurantes que visité contaba con una cocina abierta, es decir desde el comedor, y a través de un vidrio, se podía observar el trabajo que se realizaba en la cocina.

“El tema de la cocina abierta pasa porque no hay nada que esconder. (...) Es eso, si quieres conocer nuestra cocina, ésta es la cocina, no hay nada que esconder” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

En las cocinas, a las horas de almuerzo y cena reina la agitación, los pedidos se suceden con rapidez y el equipo ha de trabajar de manera afiatada y coordinada, de manera de reducir el tiempo de espera al mínimo necesario. Se persigue la perfección en cada preparación y los horarios son extensos, por lo que el trabajo directo en una cocina puede ser, al menos a mí parecer, bastante estresante.

La decoración del comedor

La Cocina de Autor busca alcanzar la experiencia gastronómica perfecta, el lograr sorprender gratamente al comensal con sus cinco sentidos. En los restaurantes que la practican, los platos se han de suceder con perfecta armonía entre sabores y servicio; y la decoración no ha de interferir sobre la experiencia culinaria con excesos innecesarios.

“Cuando se abren nuevos restaurantes tienen que ir de la mano la cocina y la decoración, si es un entorno elegante tienes que tener una cocina sutil y elegante adentro, si es una pica` que tenga un plato choro así más desordenado me entendí, esa consecuencia entre la decoración y la gastronomía.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Durante el transcurso de esta investigación visité restaurantes, tanto de grandes hoteles, como de restaurantes de autor. Pudiendo constatar la existencia de dos estilos decorativos muy marcados: mientras en los primeros la decoración y amoblado correspondían a un estilo bastante tradicional e inglés; los segundos contaban con una decoración de carácter moderno y que tiende a lo minimalista.

La decoración de los grandes hoteles del centro de Santiago, en los cuales se realiza una Cocina Chilena nueva o renovada, se caracteriza por el uso de colores más bien oscuros, como el burdeo, el verde inglés y los diferentes tonos madera.

El ambiente es elegante, incluso más bien formal. Los salones son amplios y algo sombríos, los grandes ventanales cuentan con un velo de color blanco y cortinas de numerosos pliegues, el piso se encuentra alfombrado; en algunos casos, los muros cuentan con revestimientos de madera y cuadros de naturalezas muertas o escenas de caza, y los muebles y sillas son de madera.

Sobre las mesas redondas, cubiertas por albos manteles, reposan copas, cubiertos y platos blancos, acompañados por un pequeño florero, en el que se destaca una flor o unas cuantas ramitas verdes.

La forma en que se dispone la mesa, parece ser el único detalle de carácter más bien minimalista, que impera en estos comedores. Tal vez como, el resultado, de procurar un espacio limpio, permitiendo así que, la atención se centre en el plato.

Para asistir a las mesas más numerosas, o a aquellas en que el espacio se hace escaso, existen múltiples mesitas laterales, apoyadas contra la pared o los pilares del salón, listas para prestar su ayuda, cuando sea necesario apoyar una botella de vino.

A un costado del salón se encuentra el Buffet, el cual se cubre de fuentes y flores durante los almuerzos, a los que asisten políticos y empresarios. Junto a este se estaciona el carrito de postres, siempre presto a acudir al llamado de algún comensal.

Los garzones visten pantalones y chaqueta negra, así como camisa blanca, con tradicional elegancia.

En un recinto contiguo al comedor se encuentra el Bar. En este espacio, algo oscuro, los comensales pueden elegir sentarse sobre los pisos que dan hacia la barra, o en pequeñas mesitas a las que acompañan cómodas butacas de cuero.

Se reconoce en estos comedores, el esfuerzo del chef, por evitar que, la decoración de lugar a un espacio recargado. Mas, al tratarse de antiguos hoteles, la decoración de los comedores ha de ser acorde a la totalidad del recinto, por lo que esta suele ser tradicional y correspondiente a un estilo decorativo ya algo pasado de moda, al menos en relación a la propuesta de decoración que acompaña a la Cocina de Autor a nivel internacional.

Por su parte, los restaurantes en que los nuevos chefs-autores han tenido libertad para decorar, parecen perseguir un minimalismo decorativo, la simpleza de las formas y la sensación de transparencia y libre paso de la luz.

“¿Qué diseño, qué arquitectura querís tú? Es que de alguna manera necesitas complementar las

cosas, la cocina y la decoración, (...). Aquí, la decoración es muy minimalista, muy transparente, muy del mercado, que se yo, aquí no pegaba lo barroco.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Desde su fachada, estos nuevos restaurantes, nos llaman a vivir una experiencia culinaria distinta, en la que el gusto y personalidad del chef son preponderantes. En ellas, no hay enormes letreros que griten el nombre del restorán; sin embargo, amplios ventanales permiten ver algo de las mesas, sobre las que descansan platos blancos, y relucientes copas, dispuestos a la perfección.

Si bien los espacios son elegantes, son al mismo tiempo, livianos, limpios de colores estridentes y muebles de aspecto recargado. Los pisos están recubiertos de madera clara, mientras, las mesas y sillas son de líneas simples.

Se nota cuidado, tras cada objeto se percibe una búsqueda de armonía de las proporciones, y preocupación por los detalles: sobre un mesón lateral descansa un florero de vidrio con flores de colores y tamaños inusuales, el mueble del Bar está hecho enteramente vidrio, y/o enormes candelabros proporcionan un aspecto algo melancólico al lugar.

La iluminación está cuidadosamente estudiada, el foquito preciso ilumina la mesa en que el comensal se dispone a disfrutar de una nueva preparación.

Los mozos visten pantalones oscuros y camisas no necesariamente blancas, con un estilo más informal que el de los restaurantes de los grandes hoteles.

Resulta destacable el que la forma en que se dispone la mesa puede variar con el horario, al que le acompaña un público específico. Por ejemplo, uno de los restaurantes, que visité a la hora de almuerzo, durante la semana, servía un menú de alta calidad, mas, a precios bastante módicos. Por lo que las mesas se cubrían con simples manteles, y la cantidad de platos y cubiertos, dispuestos sobre la mesa, era reducida, en relación a lo que presentaba el mismo restorán por la noche.

Los comedores de los restaurantes de autor, son reinos etéreos, pintados de blanco y pastel, que me transmiten la sensación de estar frente a un equilibrio simple, pero, precario. Puesto que la sola presencia de un objeto de más le restaría pureza y pondría en riesgo su magia.

Los equipos de cocina y servicio

El desarrollar una gastronomía de alto nivel, exige contar con un equipo de trabajo bien capacitado, en el que cada integrante, ha de realizar, una función específica.

En la cúspide de la jerarquía del restorán se encuentra el Chef ejecutivo, quien puede tener que rendir cuentas de su labor a la empresa dueña del mismo. Por ejemplo, al ser empleado de un gran hotel se han de rendir cuentas al equipo de gerentes, o si se cuenta con un socio, en la empresa que es el restorán, a éste.

El Chef ejecutivo, ha de dirigir, al menos, dos equipos de trabajo, estos son: el personal de la cocina y el personal de servicio. La siguiente cita nos da una idea del organigrama del personal de cocina de un gran hotel:

“Este equipo se compone del chef, que soy yo, después está mi asistente, el Sous Chef. Después están los jefes de cada una de las áreas que son los Chef de Partie, el caliente, el frío, la pastelería y el carnicero, y ellos son los jefes de cada una de esas áreas, y ellos tienen su propia brigada, y ahí se hace la producción.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Es decir, en orden decreciente de jerarquía, en la cocina de un gran restaurante nos encontramos con el Chef ejecutivo, el Sous Chef, también conocido como al Chef asistente o Segundo; los chefs de Partie o jefes de sección, a las que corresponde el manejo de un área específica y su personal: el cuarto frío, cuarto caliente, la pastelería y la carnicería. A estas secciones se puede agregar la de banquetería, como en el caso de la cocina del Hotel Carrera, en la cual se preparaban banquetes constantemente, los que se realizaban, tanto en sus salones como en casas y centros de eventos.

Anexo al equipo de cocineros, se encuentra el personal del aseo del restorán, el cual se encarga de trastos y platos sucios, la limpieza de la cocina en general, así como de los baños y el salón del restorán.

Desde su llegada al restaurante el comensal es atendido por todo un equipo de servicio, probablemente el propio chef o el Maitre, máxima autoridad del personal de servicio, se encarga de sentarlo en una mesa. Luego un garzón tomará su pedido; si pide un trago este será preparado por el barman; los platos serán llevados a la mesa por un ejercito de ayudantes de garzón. En algunos restoranes podrá ser asesorado por el Maitre o un sommelier para la elección del vino adecuado para el plato que desea comer; y si se presentara algún problema o como cliente, éste exigiera de mayor atención, la anfitriona del restorán podría ayudarle.

“Contamos con un Maitre, garzones ya experimentados y hay algunos ayudantes. Además está Gabriela, ella es la anfitriona del restorán y hace un poco las relaciones públicas del restorán y es ser una suerte de dueña de casa, porque son los ojos de una mujer que siempre está más en el detallito. Al garzón se le puede pasar que el cliente está medio molesto y la Gabriela puede dar esa atención. Es que los garzones están más preocupados del servicio, de traer los platos, de avisar en la cocina. En la experiencia que está viviendo el cliente está su rol.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

De esta manera el conjunto del personal de un restorán puede sumar con facilidad más de 20 personas. Llegando, por ejemplo, en el Hotel Carrera a contarse 30 personas sólo entre el personal que se encarga directamente de cocinar.

El restorán es, hoy en día, claramente, una empresa gastronómica. En la que el chef tiene diversos roles, que van desde la creación de nuevos platos, pasando por el trato con el personal, hasta el manejo de las finanzas del establecimiento.

ORGANIGRAMA

Capítulo VII: Cocinando Nueva Gastronomía Chilena

Sobre los productos que dan lugar a preparaciones

Para los chefs de Les Toques Blanches el buen desarrollo de una preparación, dependerá tanto de, la pericia del cocinero para manejar técnicas culinarias, como para lograr abastecerse de productos de la mejor calidad.

“Tú puedes ser súper creativo, pero si tu materia prima es mala, tu plato también va a ser muy malo, pero al revés, si tu tienes una materia prima muy buena, también la puedes destruir si no tienes el cuidado al hacerla, entonces tiene que ser muy armónico el tema, elegir bien los productos, saber elegir, y también saber ocupar.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Al mismo tiempo, de la inmensa variedad de productos que el mundo globalizado puede proveer, los chef de esta corriente gastronómica, privilegian aquellos que presentan algunos atributos que les parecen destacables, por las siguientes razones:

Porque, frente a la cocina internacional nos identificarían por ser parte de nuestra tradición culinaria.

“Potencio, lo que a mí parecer, tiene calidad internacional y que nos proyecta fuera, o sea los productos propios chilenos que nos distinguen afuera.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Porque son productos que, en el pasado, han sido considerados “poco finos” o adecuados para la cocina de un restaurante, y, por tanto, fueron relegados al espacio doméstico y hoy, al rescatarlos, se constituyen como una novedad.

“Nosotros teníamos que utilizar productos nuestros distintos, porque yo me di cuenta, en todos mis viajes, que se utilizaban productos en el extranjero que eran productos que nosotros los teníamos aquí pero que eran productos que nosotros les llamábamos así, productos de la casa, productos que no, no había digamos, no se presentaban en un restorán, por ejemplo el zapallo,

las arvejas, distintos tipos de papa, estaban insertos en la comida nuestra, en la comida criolla, pero no en un restorán, y yo me di cuenta que esos son productos típicos nuestros, son productos que están en las preparaciones de nosotros, entonces yo empecé a poner esos productos olvidados, en las mesas, en los platos, en mis creaciones.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Porque los productos seleccionados, tradicionalmente, habrían sido poco valorados. Por lo que, dado que el comensal no los recuerda como exquisitos o finos, presentarían un desafío mayor a su capacidad creativa.

“Me gusta el chef que con un cebiche de merluza a mi me alucina, porque de una cosa que yo no daba un peso me hizo algo rico. (...)Yo aplaudo al chef si me hace eso, porque claro, porque tienes productos que brillan por si mismos, entonces no necesitas mucho trabajo.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Porque se puede acceder a ellos con niveles de calidad muy altos, y en cierta forma, exclusivos.

“Traer ojalá el mejor producto, o sea tu tienes que tener el mejor producto, la mejor materia prima para hacer el mejor plato, es todo un complemento.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Por su carácter novedoso en relación a la los productos presentes en las cartas de otros restoranes.

“Hacer una carta distinta, diferente, usando productos que no estén en otras cartas. Yo, por ejemplo, el merquen lo saqué de mi carta porque ya, le dieron como bombo en fiesta, entonces prefiero usar el ají de color o el ají verde.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Otros chefs, dicen privilegiar productos, cuyo valor es razonable, y por tanto comercializable. A lo que se agrega, el que es que es importante poder contar con ellos constantemente, de manera de poder incorporarlos a la carta.

“Hay una cosa práctica, que es, que tenga yo todo el año ese producto, que tenga un valor razonable, que yo pueda tener bastante acceso a eso, (...), entonces hay un cúmulo de cosas que tu tienes que juntar al definir un plato.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Sin embargo, algunos chefs, señalan que prefieren respetar el carácter estacional de los productos, de manera de no sacrificar su sabor.

Más allá de las razones, por las que un chef elige determinados productos, y no otros. Resulta destacable, el que la propuesta gastronómica de los miembros de Les Toques Blanches, se caracteriza por la utilización de una amplia variedad de productos chilenos, los que provenientes de geografías distantes se reúnen en los creativos platos de estos chefs-autores.

“Los productos tienen orígenes geográficos totalmente diversos, porque pasa, hay pequeñas empresas que ahora están retomando los productos, armando por ejemplo el conejo, (...), con criaderos de conejo en el sur, después mermelada de rosa mosqueta, la Yaita que viene del norte, la hierba Lisa que viene de Arica, el merquén que viene de la zona de Temuco, los mariscos ahumados que vienen del sur, entonces son productos diversos, de acá y de allá.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

La frescura, el adecuado transporte y manipulación serán determinantes para que el producto llegue a manos del cocinero con sus sabores inalterados. De ahí que el contar con formas abastecimiento eficiente se vuelve vital para la realización de una gastronomía creativa, especialmente si se busca utilizar productos que no se encuentran fácilmente disponibles.

“Los chefs tratamos de apoyar y de hacer una gastronomía con identidad propia, pero al ser Chile tan largo y flaco, indudablemente es difícil. Por ejemplo, yo consigo morillas en Futaleufú y es todo un cuento para que las morillas te lleguen o de repente yo quiero conseguir vinagrillo que es una hierba que hay en Temuco, pa que te llegue tierna pa acá es más difícil. También el tema geográfico y el no ser producciones más desarrolladas y más de alta producción hace que

hay que empezar, que la señora que consiguió, que consiga. El hacer una cocina con identidad, al no tener grandes productores, se te hace más difícil, sin lugar a dudas. El tema en geográfico en Chile también te juega un poquito en contra, porque te lo van a traer del sur y ya se te hace un producto más caro para que llegue.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Los productos utilizados por los chefs de la agrupación, suelen ser el resultado del trabajo de pequeños agricultores de comunidades rurales, quienes producen pequeñas cantidades y por lo general, no cuentan con redes de distribución expeditas. De ahí que, los chefs deban acudir a sus contactos, viajes y algunas organizaciones para acceder a estos ingredientes de sus preparaciones.

“Mis contactos responden a viajes que yo he hecho, y al entendido que hace el medio de que tú estás generando una cocina con identidad y te llaman: Oye, tengo un cangrejo de Juan Fernández ¿Te interesa?, después como que solos te van llamando. Mira (...) que tengo una producción de aceite de oliva..., es que muchos productores necesitan un canal donde mostrarse. Hay cosas que por viajes, a través de por ejemplo el Gourmet, cuando hice cocina regional chilena te dicen mira este producto y uno va poniendo ojo.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Esta última cita nos permite entrever la cercana relación existente entre los productores y los chefs, los primeros necesitan de los segundos para situar en el mercado sus productos, por lo que se preocupan de mantenerlos al tanto de sus innovaciones. Un ejemplo claro de esto, es la relación de los chefs con el Instituto Nacional de Desarrollo agropecuario (INDAP) organismo que genera numerosas ferias para comercializar los productos de los pequeños agricultores.

“En general son pequeños agricultores, y estos pequeños agricultores no saben como mostrar sus productos, bueno, INDAP lo que hace es que los pesca y de alguna manera los comercializa, y lo único hay que estar ahí, con ellos, yo soy, yo trabajo muy en contacto con la gente de INDAP, yo diría que soy casi su chef regalón, y yo utilizo sus productos, ellos me pasan los productos nuevos.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Los miembros del club realizan, con cierta frecuencia, lo que denominan viajes de investigación. En los cuales, algunos chefs de la agrupación viajan hasta alguna localidad rural, de Chile, para tomar contacto con sus habitantes, conocer los productos que utilizan y aprender acerca de sus formas de cocina tradicional. Entre estos viajes se destacan aquellos en que se tuvo contacto con comunidades aymarás, y mapuches. Sobre este último viaje y su experiencia con las mujeres curadoras de semillas, nos cuentan los chefs:

“Eso lo organizamos con instituciones, como te decía con el CET SUR, (...), y a través de esta organización nosotros llegamos y ahí formamos la investigación: vamos, estamos con ellos, realizamos seminarios, cocinamos juntos, hacemos el traspaso de saberes, eso, ellos nos entregan, digamos, sus conocimientos, sus productos, nos cocinan, lo vemos, probamos, vemos qué es lo que es el producto, cómo está hecho, cómo lo aprendieron.(...) Cocinamos en la ruca con ellas, después ellas nos cocinaron, después nosotros les hicimos una comida a ellas tomando ideas de sus productos, vimos sus productos, vimos cómo ellas hacían esas cosas, como era el producto en sí.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Estos viajes, presentan importantes similitudes con los viajes que realiza la agrupación a los grandes centros gastronómicos del mundo, como por ejemplo Italia, donde el año pasado, varios chef del club visitaron a productores y restaurantes.

De esta manera, nos enfrentamos a una cocina que puede utilizar en sus preparaciones tanto quínoa, proveniente de la región aymará de nuestro país; porotos pallares, cultivados por una mujer mapuche; queso mascarpone, traído directamente de Italia, fideos de arroz, importados de oriente; y avestruz, proveniente de criaderos ubicados en Talca.

Sin embargo, para contar con los ingredientes más comunes y perecibles, varios chefs señalaron que los adquieren personalmente en La Vega o el Mercado, donde están atentos a conseguir los productos de mejor calidad.

Los chefs han de hacer frente, con cierta frecuencia, a algunas dificultades de abastecimiento,

como la falta de vías de contacto claras y eficientes con el proveedor, y lo limitado de algunas cantidades de producción.

“Sí, yo creo que nos falta eso, estamos en esa etapa en que a veces falta conseguir un producto, o no está la información de dónde encontrar un producto, yo creo que eso falta.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

“Lo que se criticaba ponte tú, (...), ya porotos pallares o un poroto especial, tiene un kilo, saca un kilo cada señora ¿me entendí?, como que no hay pa’, pa’ tener pa’ vender en los restaurantes, que es un buen punto pa’ poder exportar esta nueva cocina, todos estos productos.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Pero, más allá de todas las dificultades, el conseguir estos escasos y exóticos productos le otorgaría cierta magia o encanto a su cocina.

“Hay productos, que a veces, no tienen la garantía que uno quisiese, conseguís un poquito de digueños, no hay la cantidad que quisieras, todo es así como más...eso creo que también le da mística, le da esa cosa como más artesanal y sutil que uno también necesita. Le da poesía a tu cocina, el que te conseguiste tal producto y te lo trajeron.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Los nombres que reciben los platos de los miembros del club, suelen hacer alusión al origen geográfico de los productos que dan lugar a la preparación. Este hecho grafica el que, para los chefs, es central la denominación de origen de los productos, debido a que los sabores y cualidades de estos varían con su lugar de origen y las técnicas con que los que son elaborados.

“El cordero patagónico no es igual que el cordero de la zona central, no es el mismo sabor, no son los mismos pastos, no es la misma agua, cambia todo, son diferentes sabores, son diferentes cosas. Entonces, el cordero patagónico, por ponerte un ejemplo, es conocido mundialmente, tienes que mostrarlo, mostrarle a la gente, éste es patagónico, lo traemos de Punta Arenas, es de

allá, no es de aquí de la zona central.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Al mismo tiempo, se considera a estos productos locales como un patrimonio genético y cultural de nuestro país que debe ser resguardado.

“Chile no tiene tantos recursos para hacer sus denominaciones de origen, indudablemente hay N productos que nacen aquí y que si no se toman medidas claras al respecto, vamos terminar con que nada es oriundo de acá y eso es preocupante. Ahora, yo creo, que hay una preocupación un poquito mayor hoy día por este tema, por ejemplo esto de si el Pisco es chileno o peruano. Yo creo que a nivel turístico se sabe que hoy día tiene un potencial, el turismo se puede basar en un lugar geográficamente bonito, pero que también es un gran apoyo decir: este producto es de aquí y de ninguna otra parte, pero recién estamos pensando en eso.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Los chefs de Les Toques Blanches reconocen el que, de la enorme variedad de productos de nuestro país, seleccionan aquellos que les parecen de calidad internacional, es decir, aquellos que pueden contribuir a dar a nuestra cocina una identidad con respecto a las otras altas cocinas del mundo.

Los chef de la agrupación, consideran a su trabajo gastronómico, un aporte al fortalecimiento de la imagen de Chile en el extranjero. De hecho, se han ligado a empresas e instituciones gubernamentales, que procuran, fortalecer nuestra identidad país, a hacer conocida a la “marca” Chile Un ejemplo concreto de esto, es la labor que realiza un chef de la agrupación, como chef de la presidencia.

“Nuestro trabajo tiene una clara relación con los eventos que se hacen en La Moneda y hay una férrea confianza en él como el mejor referente en Chile en cuanto a la gastronomía chilena y es una cocina creativa y de aporte a la cultura de nuestro país, yo creo que en eso está claro, yo creo que en eso no hay duda, (...), y hay un claro referente que somos nosotros quienes podemos mostrar un Chile de calidad gastronómica.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Sin embargo, los mismos chefs reconocen que, a veces, tras esta búsqueda de productos locales nuevos, se esconde un cierto snobismo y la moda, la cual ha vuelto lo étnico o propio de lugares de remotos algo especialmente valorado por su exclusividad. De este modo, la Nueva Cocina Chilena, se caracterizaría, entre otras cosas, por la búsqueda de lo exótico, componente que otorgaría exclusividad a la cocina que realiza cada chef-autor.

“De una u otra manera recuperar esto pa’ darlo a conocer, y también a veces por un poco de snobismo, o sea, ojalá pudiera conseguirme la raíz de un árbol que crece seis veces en cada siglo y está en una isla donde tengo que cruzar en un ferry, me entendís, por hacer algo distinto.”
(Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

A modo de resumen, se puede señalar, el que la Nueva Cocina Chilena, se ha preocupado por utilizar productos chilenos, que hasta hace poco tiempo, se encontraban relegados a la cocina doméstica y/o a ser consumidos tan sólo por sectores campesinos e indígenas. Esta cocina, los saca del anonimato, pues reconoce en ellos a productos que, al ser situados en el extranjero, pueden ser identificados como propios de nuestro país.

Listado de ingredientes utilizados por la Nueva Cocina Chilena

La Nueva Cocina Chilena o Cocina Chilena Renovada se ha entendido a sí misma como una propuesta por recuperar y utilizar productos chilenos caídos en desuso, o poco valorados por los restaurantes.

Entre los productos rescatados llama la atención la presencia de numerosas hierbas utilizadas como condimento. Sobre esto, los chefs, señalan:

“Creo que el condimento nuestro es el merquén, y otro condimento que utilizamos mucho en la Cocina Chilena es el cilantro por ejemplo, y en general hoy día tenemos todas las hierbas que antes no las utilizábamos, y que hoy día las utilizamos, muchas hierbas que no estaban implícitas en la cocina nuestra y que le dan un poco más de frescura, más de liviandad, más de olor del jardín, el olor más natural.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blancs)

Las hierbas o condimentos rescatados⁷ por los chefs serían:

- Comino (*cominum cyminum*)
- Orégano (*Origanum vulgare*)
- Ají de color (Pimentón rojo deshidratado y molido (*capsicum annuum*))
- Merquen, proveniente de la zona de Temuco (Mezcla de ají rojo ahumado (*capsicum annuum*) con semillas de cilantro molidas (*coriandrum sativum l.*)

7. Los nombres científicos que acompañan a los hongos, berries y animales salvajes han sido tomados de la Memoria- resumen del primer encuentro de investigación y extensión de productos forestales no maderables (PFNM) en Chile. Organizado por la Fundación Darwin en Valdivia, Chile; en Julio de 1999 http://www.pfnm.cl/acta_encuentro1.pdf. Las denominaciones de las hortalizas de: Hortalizas de estación fría. Cristián Krarup e Iván Moreira. www.puc.cl/sw_educ/catalogo/html/f_menucon.html. Los nombres científicos de las especies marinas, fueron tomados de, Iconografía de especies de interés en Chile: Peces, moluscos y crustáceos. Subsecretaría de Pesca, Gobierno de Chile, 2004. www.subpesca.cl. Y los de los animales domésticos de, Enciclopedia Microsoft Encarta Online 2004. Microsoft Corporation. 1997-2004. <http://es.encarta.msn.com>

- Albahaca (*ocimum basilicum*)
- Tomillo (*thymus vulgaris*)
- Perejil (*proselinum sativum hoffm.*)
- Sal, usada con maestría y en la medida en la medida justa.
- Vinagrillo, hierba proveniente de Temuco que es difícil hacer llegar a Santiago tierna. (*rumex acetocella*)
- Hierbas medicinales mapuches. (Los chefs no especifican sus nombres)
- Yaita, proveniente del norte
- Yerba Lisa, de Arica (Hierba distinta de la Hierba o Yerba Luisa)
- Cedrón, cuyo uso como condimento por su carácter digestivo fue aprendido por contacto con mapuches. (*También conocido como Yerba Luisa, de nombre científico lippia citriodora*)
- Ajo (*alhum sativum*)
- Cebolla (*allium cepa var. Cepa*)
- Romero (*rosmarinus officinalis*)
- Ají verde (*capsicum annum*)
- Salvia (*salvia spp*)

Como ingredientes propios de esta propuesta, se nombran numerosas setas provenientes del sur de nuestro país: digueños (*cyttaria espinosae*), changles (*ramaria subaurantiaca*), morillas de Futaleufu (*morchella conica*) y champiñones silvestres (*agaricus arvensis*).

Las verduras destacadas, son de uso común en la cocina doméstica; mas, una novedad en los restaurantes: zanahoria (*daucus carota*), betarraga (*beta vulgaris*), arvejas (*pisum sativum*), choclo (*zea mays*), chagual (*puya berteriana*), zapallito italiano (*cucurbita pepo*) y zapallo (*cucurbita moschata o maxima*).

Entre las leguminosas se señalan, las lentejas (*lens culinaris*), porotos granados (*phaseolus vulgaris*), habas y en especial porotos de las variedades recuperadas por las curadoras de semillas del CET SUR, como los porotos Señorita Bonita y Pallares (*phaseolus coccineus*).

Son destacadas las siguientes fuentes de hidratos de carbono, la quínoa (*chenopodium quinoa will9*), el trigo burgol y el trigo mote (*tritucum durum* y *t. compactum*), y especialmente, las distintas variedades de papas chilotas (*solanum tuberosum*).

Se mencionan las siguientes carnes: ganso (*anser anser*), avestruz (*struthio camelus*), emú (*dromainus novaehollandie*), caracoles de tierra (*helix aspersa*), el castór (*castor canadensis*), guanaco (*lama guanicoe*), cordero patagónico (entrecote y costillas) (*ovis ammon aries*), conejo (*oryctolagus cuniculus*), vacuno (*bos taurus*) y cerdo (solomillo, costillas y ahumado) (*suf scrofa* o *suf domesticus*).

Los chefs parecen coincidir en el que pescados y mariscos son nuestros productos emblemáticos y más valorados a nivel de cocina internacional. Se destacan, el salmón del Pacífico, en filetes (*oncorhynchus kisutch*); el róbalo (*eleginops maclovinus*), albacora o pez espada (*thunnus alalunga*), congrio (*genypterus chilensis*), merluza chilena (*merluccius gayi*), tollo (*mustelus mento*), turbot (*scophthalmus maximus*), mero (*dissostichus eleginoides*), corvina (*cilus gilberti*), y los pescados de Isla de Pascua, como el atún de aleta amarilla (*thunnus albacares*). Y entre los mariscos y crustáceos, la centolla (*lithodes santolla*), langosta de Isla de Pascua (*panulirus pascuensis*) y de Juan Fernández (*jalus frontalis*); jaiba (jaiba limón (*cancer porteri*), jaiba marmola (*cancer edwardsi*), jaiba mora (*homalapis plana*, entre otras) ostras (*ostrea chilensis*), machas (*mesodesma donocium*), camarones de río (*cryphiops caementarius*) y culengues (*gari solida*).

Se nombran los siguientes frutos, lúcuma (*pouteria lucuma*), chirimoya (*annona chirimoia*), frambuesas (*rubus ideaus*), papaya (*carica pubescens*), calafate (*berberis buxifolia*), piñón o pehuén (*araucaria araucana*), murtilla (*ugni molinae*), mora (*rubus ulmifolius*), frutilla (*fragaria chiloensis*), maqui (*aristotelia maqui*), mutilla (*ugni molinae*) y berries del sur.

Especial mención tienen el Aceite de oliva, aceitunas de Azapa (*olea europaea*), miel de palma (*jubaea chilensis*), y las mermeladas de papaya (*carica pubescens*), pétalos de rosa (*rosa roja* o *rosa galica*), rosa mosqueta (*rosa moschata*) y zanahoria (*daucus carota*)

Me parece importante señalar, el que este listado corresponde a aquellos productos que los chefs consideran más representativos de la Cocina Chilena Renovada, por tratarse de productos de origen o producción nacional. Sin embargo, esta propuesta gastronómica mezcla estos productos con muchos otros importados o, al menos, no originarios de Chile, como por ejemplo el avestruz (*struthio camelus*).

Sobre las preparaciones

El tomar un conjunto de ingredientes y transformarlos en un plato armónico y apetecible, es, para los chefs-autores, un proceso netamente creativo. En él, el chef, volcará sus gustos, sensibilidades, manejo técnico, experiencia culinaria y de vida, en un plato de carácter único.

Ya no se busca la copia e identidad, como total similitud a la receta, es más, se reconoce que, un plato, ya no será servido nunca de manera idéntica en el mismo restaurante. Esto se debe a que, los productos que le dan origen, y sus cualidades siempre variarán; incluso, el propio chef, en su calidad de artista, ve fluctuar su estado de ánimo y sus sensibilidades con ello. De esta manera, el chef ya no se regirá por la dictadura del recetario y la obsesión por la exactitud.

El chef y la receta se han vuelto realidades sensibles, susceptibles de ser afectadas por su entorno; se ha tomado conciencia de que ya nada es inmutable en la cocina. Esta última, se deja llevar hoy, por el ascenso de nuevos productos, la caída de otros; usos y desusos de preparaciones y montajes, en fin, por el vaivén de la moda.

¿Qué inspira a estos creadores? ¿Qué ideas o situaciones van a dejar su impronta en los platos creados?

La primera gran regla de la cocina actual, parece ser que, no hay reglas; es decir, sólo principios, dentro de los cuales, los chefs deciden moverse, con mayor o menor libertad.

“No, no existen reglas, tú apuntas al tema creativo, a como tú montas esto, como lo ves, como tu pusiste en escena un producto, como tú lo llevaste al plato, como lo presentaste de la mejor manera.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Las escuelas de gastronomía enseñan un manejo de la técnica, de las formas de trabajo de los alimentos y preparaciones que hoy son parte de la vanguardia. Pero una vez librado del yugo académico, el chef, es un creador que, sin olvidar la técnica, trabaja con libertad.

“Hay reglas de equilibrio, unidad, punto focal, flujo y un montón de cosas que son súper estructurales de cómo tú montas un plato, que se aprenden en la escuela, pero aun así, hay platos que son maravillosos que se salen un poco de la regla, que de repente no tienen tanto equilibrio.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

De esta manera, la sensibilidad del chef, su experiencia, y manejo de la técnica, van a moldear el plato a crear. Pero, más allá de este hecho, ¿Qué determina la forma del nuevo plato? En la personalidad y preocupaciones particulares de cada chef, se encontraría la respuesta:

- El chef práctico e interesado en “lo nuestro”:

“Trato de elegir, dentro de todos mis platos, privilegiar productos que puedan encantar. Pero también hay una cosa práctica, que es, que tenga yo todo el año ese producto, que tenga un valor razonable, que yo pueda tener bastante acceso a eso, me entiendes, entonces hay un cúmulo de cosas que tu tienes que juntar al definir un plato. Ah y, por supuesto, que tenga, de una u otra manera, ingredientes que sean nuestros, porque a mí también me interesa. Pero, yo no creo ser uno de los más luchadores por la cocina chilena.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

- El desafío de lo poco valorado:

“Privilegio las cosas que están como menoscabadas, como la merluza que te decía recién, como el tollo, está claro que poner centolla en una carta es súper fácil, porque la centolla es rica y a

todo el mundo le gusta.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

- Tentar, complacer y complacerse:

“Normalmente cuando invento algo siempre busco (...) poner algo rico, algo que a la gente le den ganas de comerse, algo que tiene, (...). Un chuletón de lomo, un filete de congrio, algo que la gente lo tenga en la cabeza, y que por el hecho de estar este ingrediente principal dentro del plato, ya tenga una sensación especial al leerlo. Claro que, por supuesto, que no tengo cosas, (...) que no me gusten dentro de la carta, que no me gusten a mí, (...) pero principalmente coloco cosas que me gustan a mí. (...) Yo creo que todos hacemos lo mismo, yo no voy a poner una cosa que no me gusta.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

- Que el comensal, al observar, entienda como “entrar al plato”:

“Yo, en lo que más me centro es, que a la hora del montaje haya un punto focal importante, que la gente ponga atención en el plato en lo que yo quiero que ponga atención, y que obviamente el acompañamiento nunca le reste importancia a la carne y su salsa. Creo que siempre tiene que ser la carne con su salsa la vedette y lo otro viene de acompañamiento. Hay que tener una armonía y que sea un todo, no esa cosa de que la gente se desorienta y ¿Qué pruebo primero? Este camaroncito con esta salsa o el pescado que viene pa` acá.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

- Procurar un paseo culinario completo:

“El diseño de los platos está basado en el que la persona sea capaz de comerse una entrada, un plato de fondo y un postre, y en eso genera un poco también el tema del tamaño que de repente se critica que es muy chiquito que es muy grande. Yo pienso siempre en una armonía en que seas capaz de tener un servicio completo.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

- Que el plato tenga historia:

“Están inspirados en tener identidad y en que el plato tenga algún tipo de historia. De que ponte tú este plato, por qué esta corvina, viene, por qué es morada. Porque está con betarraga, porque esto lo vi en alguna parte, me entendí, siempre tienen como historia.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

- La armonía:

“Me preocupa la cosa visual y la armonía que tenga en que también el maridaje se pueda dar, que sean atractivos pa` comértelos con un vino, que haya una armonía pensando en que nos pudiera pedir la gente y después claramente cerrar con un broche de oro con un postre, al que le damos mucha importancia, (...), que sea como un broche de oro.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Estas preocupaciones, al momento de crear, por lo general se conjugan en un mismo plato. Variando su importancia relativa, en relación al conjunto de ideas que, tiene el chef, en mente, para su creación. Mas, en algunos casos, pueden presentarse como únicas y centrales.

Un aspecto claro, en el que coinciden los chefs, es el que, el límite al fluir de la creatividad y, al mismo tiempo, su inspirador, es el comensal. Este hecho provoca, un tira y afloja, en que se crean platos pensando en el agrado que producirán en el comensal; y al mismo tiempo, se le llama a probar productos y preparaciones nuevas, a llevar su gusto cada vez un poco más allá, de los antiguos límites de su experiencia.

“Se piensa en los gustos de quien lo va a comer, sobre todo si es extranjero. (...) Se piensa en quien lo va a comer, si hay algunas restricciones, o digamos, en la cultura que puede tener cada persona, pero, para crear algo nuevo” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

Resulta evidente, el que, por más que una preparación sea creativa y bien ejecutada técnicamente,

ningún chef se aventurará a incorporarla a su carta, si sabe, de ante mano, que su público la rechazará.

Aspectos básicos de la gastronomía

El chef al momento de crear preparaciones nuevas ha de tomar en cuenta ciertos elementos mínimos, de manera que su propuesta resulte aceptada por los comensales, y por tanto, exitosa.

La técnica

El comensal, ya cómodamente sentado en su mesa, recibe un plato precioso, el pescado exhibe in perfecto grillado en diamante, las verduras salteadas conservan todo su color y un par de coulis o salsas, de intensos verde y rojo aportan al plato unidad y color. Sus aromas son sutiles, pero claros, le advierten que el plato que probará está condimentado en la medida justa. Se decide a llevar un bocado a su boca. El pescado está en su punto, ha sido cocinado con maestría y las verduras se encuentran al dente. Nada ha sido dejado al azar, el plato rescata todo el sabor de los productos que le dan origen y los conjuga sabiamente.

Esta excelsa experiencia culinaria, es el resultado del trabajo de un equipo de chefs, que no sólo han seleccionado los mejores productos, combinándolos a la perfección, sino que manejan la técnica, ese saber culinario que proporciona el método de cocción más adecuado para cada ingrediente.

Los chefs, miembros de Les Toques Blanches, reconocen la existencia de ciertos saberes respecto de los productos y las formas más adecuadas para su cocción entre los cultores de la Cocina Tradicional Chilena. Sin embargo, consideran que, no existiría una técnica culinaria chilena, por cuanto, estas prácticas no han sido descritas, y consensuadas; resultando desconocidas para los chefs y técnicos gastronómicos; y/o se trata de principios técnicos de carácter burdo y que dan por resultado platos toscos, pesados y estéticamente poco logrados. Considero destacable el que, cuando se afirma esto, se apunta, en gran medida, a que nuestra Cocina Criolla, no presenta un

manejo de las técnicas gastronómicas actuales; lo que se debe a que esta, nunca, ha sido una cocina de restauración; y por tanto maneja técnicas propias, de desarrollo local y transmisión oral, las que han de ser valoradas, como tales. Sin embargo, esto último, no implica, el que nuestra cocina no pueda verse beneficiada, por la aplicación de técnicas profesionales a sus preparaciones; y esto, con mayor o menor sutileza, y respeto por nuestros platos criollos, es lo que propone Les Toques Blancches.

A mi juicio, la postura de la agrupación respecto de las técnicas culinarias chilenas, revela lo que podríamos denominar “etnocentrismo culinario”. Es decir, el chef, desde su posición de estudioso de la técnica y vanguardia culinaria actual, juzga, como inadecuada determinada técnica, que tal vez, para quien la practica, no presenta falencias, pues es lo que dicta la tradición y el gusto o aprecio sociocultural, del plato en cuestión. Todos los grupos étnicos, nacionales y /o sociales presentan sus propias y particulares preferencias alimentarias, así como, alimentos y combinaciones de los mismos que evita. De este modo, la cocina, se revela como un espacio especialmente conservador. De esta manera, al plantearse la recuperación de una cocina, su nueva representación, más acorde con el presente cultural de la sociedad que la ingiere; considero, no se ha de partir juzgando a la cocina en cuestión, desde fuera, sino conocerla y renovarla desde dentro, de su estructura, pues sólo así esta mantendrá su identidad y será representativa del grupo social del cual surgió y al cual busca continuar representando, a partir de su imagen remozada.

Los grandes chefs de la gastronomía internacional se encuentran, hoy en día, realizando una cocina investigativa, a todo nivel, es decir renovando antiguos platos tradicionales, rescatando productos olvidados, creando a partir de sus múltiples influencias e innovando técnicamente. De hecho, utilizan nuevas tecnologías para optimizar el proceso químico, propio de la cocción de los alimentos; y dar lugar a texturas y formas culinarias nuevas, como, por ejemplo, el amplio desarrollo que han tenido las espumas, de sabores dulces y salados, y las gelatinas calientes. Los chefs se han abierto a trabajar con profesionales de la química y a apoyarse con maquinaria de cocina innovadora, como ahumadores, cámaras de vacío, etc. (Arenós, 1999). Por su parte, Tocas Blancas y Negras, señalan el que ellos aplican las técnicas aprendidas en escuelas de gastronomía y cursos o seminarios; mas, no se encontrarían realizando innovaciones tecnológicas, por lo que,

su gastronomía, consistiría en la aplicación de técnicas de vanguardia, extranjeras, a productos locales, pero no en la creación o recreación de nuevas formas de procesar, combinar y presentar los alimentos, lo que les impediría, dictar las tendencias de la moda culinaria.

“No es que yo haya innovado, yo las he aplicado, porque yo fui educado para ser un técnico en cocina y un técnico es una persona que ha aprendido; como bien su nombre los dice; una técnica para procesar un producto.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

El aspecto nutricional

Les Toques Blanches, no es ajeno al boom que ha tenido la dietética a nivel gastronómico, no puede negar la influencia que generan la preocupación por el colesterol y el recelo con que se observan los hidratos de carbono y las grasas saturadas. Pero, al mismo tiempo, son conscientes de que su trabajo no es elaborar un menú como lo haría un nutricionista, sino como un chef, es decir, el sabor y estética del alimento serán determinantes para que se encuentren presentes o ausentes en una preparación, y no su aporte calórico y/ vitamínico.

E: *“¿Te preocupa el aspecto nutricional de los platos?”*

Mira, no es central, es importante, pero no es central, no es que uno esté preocupado de cuantas calorías tiene.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

El cliente, y la vanguardia culinaria, demandan, hoy, que los productos presentes en las preparaciones de los restaurantes de alta cocina sean de la mejor calidad, frescos, ojalá libres de químicos nocivos, livianos y novedosos.

Surge así el paradigma de “lo liviano”, como opuesto a “la pesadez”; se ha de evitar a la segunda, con todos los medios técnicos posibles. Por ejemplo, se sabe que las frituras resultan especialmente “pesadas”; mas, su carácter sabroso continúa siendo apreciado; se de trabajar entonces con los mejores aceites para freír, llevados a la temperatura justa y acompañados por rebozados que absorban la menor cantidad de grasa posible.

“Tú tienes que hacer que tu cocina sea igual sana, no puede ser una cocina en que tú sientes que mezclas y mezclas cosas y después no. En eso pongo bastante cuidado, por ejemplo, a mí me encantan las crocancias y éstas, casi siempre, están dadas por cosas fritas, pero, hay que tener cuidado porque esa fritura lo puede hacer más pesado.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

La Cocina Chilena Renovada se caracteriza por una reducción del tamaño de las porciones en relación a la Cocina Chilena Tradicional. Al preguntar a los chefs el por qué de esta reducción, responden, el que se busca que el comensal, al comer en sus restaurantes, sea capaz de vivir “un paseo culinario completo”, es decir comer un almuerzo o cena consistente, al menos, en entrada, fondo, postre, vino y café. De manera que, sí se busca que, el comensal, sea capaz de ingerir esta sucesión de platos, estos no han de ser especialmente abundantes.

Un elemento que no se debe pasar por alto, es que la Nouvelle Cuisine fue la moda o corriente gastronómica, que introdujo la idea de disminuir los tamaños de las porciones.

“La Nouvelle Cuisine tenía otra finalidad que la que se le dio. La Nouvelle Cuisine integraba mucho más al chef con el cliente, y eso es lo más importante, y la razón por la cual creaba pequeños platos con un sabor bastante acentuado o con una entretención, (...) porque así el cliente tenía la posibilidad de probar más, aprender más, tener una relación con el chef.” (Chef 7, miembro de Las Tocas Negras)

La Nouvelle Cuisine, introduce el concepto de la cocina creativa, con ella el triste cocinero se vuelve un artista gastronómico. El visitar un restaurante será, desde entonces, una experiencia estética, por lo que resultaría deseable procurar tomar una muestra, relativamente amplia, de las creaciones del chef.

Sin embargo, esta cocina introduce, en la gastronomía, la preocupación por la dimensión nutricional, y por evocar sensaciones a través de alimento, en el comensal.

Todo parece calzar, las porciones son reducidas para permitir una mejor cercanía con la obra del chef-autor, evitar las calorías innecesarias y procurar que la sensación que la comida, provoca, en el comensal, resulte grata de principio a fin. Se acabaron las comidas pesadas, y la burda ingesta de grandes cantidades de alimentos. El comensal, que se decide a comer en estos nuevos restaurantes ya no saldrá pesado y redondo en búsqueda de un lugar donde dormir una siesta, sino que sentirá su hambre y su espíritu saciados.

De esta manera, podemos afirmar que la búsqueda de lo liviano, es resultante, tanto de la moda culinaria internacional, como de una demanda realizada por el cliente, y la consideración que se otorga, socialmente, a los avances de la investigación dietética.

Colores y texturas

El plato, como el bastidor del artista creativo, que es el chef, es un espacio en que se han de combinar, no sólo, productos, sino también colores y texturas, de manera que el resultado sea armónico.

Atrás han quedado los días de la tiranía del contraste, hoy se puede considerar a un plato, que da cuenta de la gama del rojo, tanto o más bien logrado, estéticamente, que aquel que juega con contrastes.

“Los colores tienen harta importancia. Antes, en la cocina, todo el esfuerzo estaba dado por el contraste de colores. Todo tenía que ser con contrastes, si tenías verde tenías que poner rojo al lado, creo que eso es atractivo a la visión, pero hoy hay un relajamiento en eso y a mí me encanta jugar en los mismos tonos. Yo tengo un plato de atún, que es con un puré de garbanzos abajo y con unas papas que son moradas y además le pongo betarraga morada y además la salsa es roja, es una salsa de merlot. Entonces me gusta jugar con los mismos colores, yo creo que ese stress del contraste de colores ha pasado. Tiene que ser armónico claramente, pero que el verde cata se conjugue con el naranjo vivo, ya no.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

En las cartas, de estos nuevos chefs, no parecen existir los platos de color uniforme, probablemente, porque esto volvería, a los ingredientes irreconocibles en su particularidad y siempre se busca realzar al producto. Mas, los platos que trabajan con una sola gama de color se han vuelto frecuentes, en el último tiempo.

No existe ya, una obsesión por los colores contrastantes. Pero, los coulis o salsas preparadas en base a vegetales o frutos, de fuertes colores, se encuentran presentes en, la mayoría de, los platos de fondo y postres.

Han sido desterradas de las cartas, las tradicionales salsas, preparadas en base a reducciones y cremas, de consistencia densa y pesada, que bañaban a los ingredientes ocultando sus sabores. Hoy reinan los coulis, estos ligeros puntos y líneas de color que rodean al plato, y tienen como función, aportarle, color y sabor; pero, por sobre todo, le otorgan, unidad estética, al rodear y reunir, los distintos alimentos que lo componen.

Algo similar ocurre con las texturas presentes en las preparaciones, sin buscarse imperiosamente el contraste, se trata de sorprender al paladar, con pequeñas crocancias, que surgen de un contexto suave o viceversa; y nuevas texturas, como por ejemplo las espumas.

Para las texturas de un plato, resulta determinante, el adecuado manejo técnico de la cocción de sus ingredientes. La sutileza del procurar la temperatura y humedad, exacta a la que ha de cocerse un trozo de carne, la temperatura del aceite en que se confitan las verduras, se saltean unas papas, y/o el tiempo de cocción de unos raviolos; resultan centrales para que las cualidades del producto resulten potenciadas.

Se ha de evitar la sobrecocción de los alimentos, pues esto destruye sus preciados atributos. De no ser así, se destruye el almidón de las papas al cocerse, las carnes se tornan duras, las pastas se vuelven una masa, y las verduras pierden colores y sabores, cayendo desmayadas, sobre el plato.

Se han de conocer al producto a cocinar, buscar el punto de cocción en que su sabor, color y textura, se potencian. Es así como los chefs se han vuelto defensores de la cocción rosa de las carnes, el simple paso por la plancha de los pescados; y las pastas y verduras al dente.

Como señaló uno de los chefs en su entrevista, cocinar hoy día es un arte:

“Crear un plato es igual que la pintura, es hacer un cuadro, entonces tu vas creando un contraste de colores, no es que todo el plato sea blanco, o todo el plato tenga la misma textura, tu ves que tenga eso diferente y tenga una armonía, tenga un punto focal donde tú centres la vista cuando tú montas un plato.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

El montaje de la preparación

El montaje del plato, ese trabajo escultórico del chef para dar forma al alimento informe, tal vez sea el aspecto de la cocina, en que el cocinero, revela, más claramente, la impronta de su personalidad.

Un mismo plato, puede ser montado o “emplatado” de las más diversas formas. Por ejemplo, un simple filete, puede presentado entero junto a unas papas redondas y simétricas, puede ser cortado en medallones que se disponen en círculo sobre las papas cortadas en tajadas, puede o no presentarse rodeado por una salsa o coulis que agregue color al plato, acompañado de ramitas de verduras frescas, y/o un timbal o moldecito de las mismas papas.

Es el chef, en compañía de su equipo, quien de acuerdo a sus ideas para el plato, y los medios con los que cuenta para montarlo, busca la forma de llevarlo a la mesa a la perfección. Pues, se sabe que, de nada sirve diseñar un complejo montaje para un plato, si éste llegará al comensal en malas condiciones.

Al momento de crear un plato, el chef, no sólo ha de crear una combinación de productos agradable al paladar, sino que, ha de idear el cómo presentarlo de manera que a simple vista

provoque o evoque una sensación grata. Estamos hablando de un verdadero proceso de diseño de la propuesta estética del plato, en la que, a través, de bocetos se estudiará su composición de colores, formas, texturas y alturas.

Pareciera existir en los chefs de la alta cocina actual un afán por lo escultórico; atrás han quedado los días en que el plato compuesto por algún tipo de carne, una guarnición y una salsa eran suficientes. Hoy se busca sorprender al comensal, por medio de moldes, la disposición geométrica de los alimentos en el plato, coulis de fuertes colores, tamizados de especias o cacao en torno al plato, y elementos como ramitas, biscuits, trozos de caramelo o chocolate que proporcionan volumen y altura al plato. Los alimentos dispuestos armónicamente, y muchas veces, simétricamente, ya a simple vista, proclaman que el comensal se apronta a vivir una experiencia culinaria que va, ciertamente, mucho más allá de simplemente alimentarse.

La tendencia general es, utilizar amplios platos blancos, en los cuales los colores y formas de la preparación se destacan, con facilidad. Sin embargo, las formas de la vajilla pueden variar, y de hecho varían, de acuerdo a, las características de la preparación y la sensación que busque generar el chef en el comensal. Por ejemplo, pude observar el como se utilizaban copas de cristal de distintas alturas dispuestas sobre un plato rectangular para presentar un conjunto de cebiches; pequeñas pailitas de greda para presentar un pastel de choclo, un pequeño pocillo blanco para la guarnición de verduras que acompaña a un pescado, una ollita de fierro dentro de la cual se presentaba un pulmai individual, etc.

Se persigue el que los diferentes productos de la preparación, lleguen a la mesa, con sus identidades todavía bien delimitadas, unidos, pero, con sus perfiles y cortes claros. Pareciera que no hay nada peor que, aquel plato, en que los ingredientes se deslían en una sustancia viscosa y carente de forma. Las papas han de presentarse perfectamente peladas y cortadas, redondas, sin sacados; las verduras y pastas al dente; los pescados sin sobrecocción para que no se desmenuen solos, y los guisos transformados en timbales o moldecitos de nítidas capas.

Por su parte, las salsas no han de ocultar los perfiles y figuras de los alimentos. Estas, por lo

general, ya no cubren a los ingredientes, sino que se presentan como una base, bajo estos; o bien, los reúnen con una cinta de color.

Los platos, buscan contar con algún punto focal, con un centro en el cual el comensal fije primeramente su vista, y le proporcione, la clave, para “entrar al plato”. Es decir, que llame su atención sobre un aspecto particular de la preparación, el cual el chef quiere que note, antes de comerla, pues le proporcionaría claves, respecto del como fue creada, y/o ideada para comerse.

La iluminación, la disposición de las mesas, los manteles lisos, los cubiertos y copas, y el servicio atento, más sutil, vuelven al restaurante, el espacio propicio para vivir una experiencia artística y sensitiva. Los nuevos restoranes, son una verdadera galería de arte, en que los cuadros se presentan a la carta. De hecho, en el cuadro que conforma el plato, suele encontrarse impresa en su borde, la firma de su creador, ya sea esta el nombre del chef o del restaurante. Como podemos apreciar, la imagen del cuadro-alimento, es completa.

Sin embargo, los chefs coinciden, en señalar que, la estética del plato no ha de subyugar a sus sabores. De nada serviría una presentación preciosa, si el resultado es insípido.

“Los chefs somos claramente personas súper estetas y el tema está en reconocerlo así. A mí, me gusta el tema de la decoración, pero pienso que las cosas antes de lindas, deben ser ricas. El tema está en cautivar a través de la visión, pero después del gusto, creo que hay varios sentidos involucrados, hay que balancearlo, de repente se cae en que tiene que ser todo muy lindo y a la hora de probar no es rico, o es rico, pero no lo suficiente.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

La evocación del nombre

Nombrar, dar el nombre justo a un objeto, es un desafío. Buscar evocar con un nombre, abrir la mente hacia una sensación, es arte, es poesía. Esto es, precisamente, lo que hacen hoy, los chef de la cocina chilena de vanguardia, al nombrar sus platos.

Atrás quedaron los días, en que, los nombres de los platos, aludían a la localidad en que vieron la luz por primera vez, o a un personaje de cierta fama que quedó prendado de sus sabores. Hoy, los nombres que denominan una preparación son, el primer llamado que realiza el chef al comensal, a revivir sensaciones gratas de la infancia, a sumergirse en los bosques del sur, o acercarse al fuego de una vieja india a ver que borbotea en su caldero. Es un juego sutil, entre dar a conocer al comensal qué efectivamente se dispone a comer, disipando sus dudas respecto de los ingredientes; y al mismo tiempo, evocar historias, orígenes de productos y preparaciones.

“Tiene que haber una suerte de poesía. En el nombre, pero que te diga que estás comiendo, o sea tu puedes decir, Suave salmón del mar Pacífico con salsa de sésamo y soya, (...). Yo siempre trato de traer la procedencia a la mesa, Pulmai de Chiloé con salsa de merquén, Salmón a la lata con mantequilla de merquén sureño. Siempre, tratando de aludir o de evocar un lugar, y, obviamente, un lugar que tenga que ver con lo que estoy preparando. Encuentro que los nombres también tienen que ser inteligentes y si quieres aludir a un lugar de la procedencia del producto obviamente que hay que investigar y ser consciente en eso.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Poco a poco, van desapareciendo, los nombres de antiguas preparaciones, lo que también refleja el como estos platos criollos pierden protagonismo. El tradicional Charquicán y la Pastelera de choclo se ven convertidos en guarnición, y los antiguos postres se transforman en cremas, espumas o helados; perdiendo su autonomía, tal como muestran los siguientes nombres:

“Conejo al estragón y cerveza plateada, al jugo con charquicán.”

“Bocado de manjar blanco en crema de arroz con leche y almíbar de albahaca.”

Los resultados de estos actos poéticos, suelen ser largos y descriptivos, dan cuenta de denominaciones de origen de los productos, al mismo tiempo que, evocan historias o vivencias del chef.

“Chuletas de cordero aromatizadas “al merquén ahumado” con mote mei, albahaca, queso de oveja de la Patagonia y su salsa de tomillo.”

“Parrillada del Trauco con Pebre de cochayuyo y su milcao.”

“Capuccino de alcachofa y camarones del río Limarí con crema de finas hierbas y sus palitos de hoja a las hierbas.”

“Estrella rosada del Pacífico con Pebre de algas marinas.” ⁸

Cartas y menús

Hoy en día, los restaurantes, incluso aquellos que realizan una Cocina de Autor, son empresas gastronómicas; y como tales han de satisfacer las demandas de sus clientes. La instancia en que este hecho se vuelve más evidente es, la forma en que, el chef ejecutivo, ha de construir el menú o carta.

Más allá de las modas, lo considerado políticamente correcto, la búsqueda de lo exótico y la sensibilidad gustativa del chef, es el gusto y aceptación del comensal, respecto de los platos ofrecidos, y el servicio, lo que determinará el éxito de la empresa gastronómica.

⁸ Todos los nombres de los platos citados anteriormente han sido obtenidos de las entrevistas realizadas a chefs miembros de Les Toques Blanches, así como de la revisión de los menús de sus restaurantes y la página www.les-toques-blanches.cl

Como bien vimos anteriormente, el momento de mezclar productos y técnicas para dar lugar a un plato, es un proceso netamente creativo, pero éste no ha de olvidar al comensal.

El ascenso o descenso de un plato, de la carta, dependerá, en gran medida, de la aceptación de la que cuente, por parte de, los comensales. De esta manera, el chef, ha de procurar un equilibrio entre, presentar preparaciones que agraden al comensal, le permitan potenciar productos que le parezcan especialmente interesantes, probar con nuevas técnicas culinarias, y expresar su creatividad.

El público o comensal objetivo, será determinante para la ubicación del restorán y los precios de su carta. Sin embargo, el chef, puede jugar con el bajar el precio de una nueva preparación para que esta sea degustada por un mayor número de personas y se vuelva popular.

Una regla básica es el que, para que un plato, se mantenga en la carta, debe ser demandado por los comensales. Del mismo modo, en las cartas, existirían ciertos platos que, son considerados clásicos y/o propios del restorán, por lo que son difícilmente reemplazados, ya sea por contar con un “público cautivo” o que, por medio de la crítica gastronómica, se han tornado emblemáticos del restaurante en cuestión.

“Es una apuesta en los cambios de carta, siempre tienes que mantener los platos estrellas, hay platos estrella que tu no puedes sacar, y de ahí tu vas agregando platos nuevos, y con eso tu vas jugando con las cartas, a la gente no le puedes cambiar todo, porque es un riesgo demasiado grande, que nadie está dispuesto a correr.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Las cartas de los restoranes, de chefs miembros de Les Toques Blanches, son especialmente diversas. Mas, individualmente, conservan una línea, dada por su chef y sus especialidades, como puede ser la presencia de pastas, el tratarse de comida japonesa, contar con influencias orientales, o rescatar productos propios de una cocina regional, como puede ser la patagónica.

Por ejemplo, el menú del restaurante de uno de los chefs entrevistados, incluía diversos productos de origen chileno, que han sido recientemente revalorizados por los gastrónomos de nuestro país; platos en los que, al menos, un elemento de la preparación recibe el atributo de ser Thai o propio de Shangai; un plato tradicional de cocina cubana renovado por el chef; preparaciones propias de la cocina italiana, como pastas y carpaccio; Mar mahón libanés, y preparaciones tradicionales chilenas, como el Pulmai y la Pastelera de choclo.

Al mismo tiempo, el chef, puede proponer a sus clientes un menú del día, en el que reúne una entrada, un plato de fondo, postre y café, por un precio más módico, que el que implicaría elegir estos elementos, directamente de la carta. Estos menús, cuentan con una amplia aceptación por parte de los comensales, quienes los aprovechan, principalmente, a la hora de almuerzo.

En relación a lo anterior, resulta destacable el caso de un restorán de un chef de la agrupación, quien ofrecía un menú de almuerzo realmente módico, en gran parte gracias a que simplificaba bastante la cuisine o puesta en escena de los platos; suprimiendo el cubre mantel, y presentando los platos más sencillamente.

Muchos de los chefs entrevistados, prestaban servicios de catering o banquetería, para los que se elaboraban menús especiales, a pedido del cliente.

De acuerdo a lo observado, los servicios de banquetería tienden a ser más tradicionales en sus preparaciones, que la propuesta general del restorán. Probablemente, debido a que, los gustos del cliente, presentan un grado menor de apertura a la innovación gastronómica. De hecho, en estos casos, se ha de generar un menú que complazca a un número relativamente importante de personas; considerando, además, el que muchas preparaciones no pueden ser presentadas como parte del servicio de catering; debido, a que, son muy exigentes en cuanto a la infraestructura y mano de obra que requieren. Por ejemplo, resulta evidente, el que se tornaría especialmente complejo, servir un postre helado, a quinientas personas.

“Yo creo que en un menú de catering hay que ser súper honesto en cuanto a lo que tu ofrezcas

sea lo que realmente puedes dar de calidad. Yo creo que no me inspiro en nada más que en eso, o sea yo, me encanta, acá mi postre estrella es la Terrine de chocolate blanco, pero tengo claro que si voy a un catering es un plato que al trozarlo ya se te empieza a derretir. Entonces también uno tiene que ser consciente en eso, y no ofrecer cosas que lleguen mal. Yo aplaudo a los banqueteros, me gusta la performance que hacen, la parafernalia y todo, pero de repente creo que en eso uno tiene que hacer realmente lo que uno sepa que en calidad de volumen puede dar. Entonces, eso es un tema súper técnico, no, no hay poesía en eso, entonces yo puedo buscar si lo más criollo, lo que más me guste, pero en base a cosas que me den volumen de producción.”
(Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Al analizar lo que son los menús de catering, que distintos restaurantes de chefs Toques Blanches han ofrecido en el último tiempo, resulta evidente el que los eventos de carácter social-familiar tienden a ser mucho más tradicionales en sus preparaciones, es decir, utilizan más productos que, tradicionalmente, se han considerados finos, que aquellos encargados por grandes empresas.

Por ejemplo, en las recepciones y matrimonios atendidos por el Hotel Carrera, tanto en sus salones como en casas y centros de eventos, se utilizaban productos como la centolla, el salmón, pequeños canapés, tapaditos de pavo, camarones, etc. Sin embargo, se ha de reconocer la creatividad del chef para combinarlos en preparaciones originales. Mas, generalmente, no correspondientes a lo que se llamaría, una Cocina Chilena Renovada.

En cambio en los eventos institucionales, relacionados con productos con una identidad de país, como pueden ser la gran minería y las viñas, se utilizan más platos que podrían considerarse propios de la Cocina Chilena Renovada.

“Son las viñas las que más hoy día valoran yo creo el tema chileno, porque siempre reciben extranjeros, (...), o sea te piden que sea muy chileno porque quieren agasajar a sus invitados con una cosa chilena de mantel largo.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches).

De todas formas, se ha de reconocer que los servicios de catering que proporcionan los chefs de

Les Toques Blanches, en relación a los presentados por otros cocineros chilenos actuales, son de carácter innovador, en cuanto a, las preparaciones propuestas; y especialmente, valorados por su alta calidad. Siendo demandados, por un público que, cuenta con una cultura gastronómica relativamente amplia, y que, por tanto, sabe apreciar esta propuesta.

El gusto estético

El dar lugar a una nueva preparación, al igual que, todo proceso creativo, pone en juego la sensibilidad estética, del chef- artista. Él, no sólo ha de ser capaz de crear un plato grato a la vista, sino que, ha de tomar en cuenta, sentidos que generalmente son relegados a segundo plano; como son, el olfato, el gusto y el tacto. El chef, no sólo ha de ser creativo, sino que ha de mostrar su sentido estético, su roce social; y, especialmente, su manera de entender y poner en práctica, el buen gusto, en su acepción social, más amplia. Ha de tener sensibilidad y roce social para identificar el tipo de decoración, servicio y preparaciones que el comensal de estrato medio-alto, al que orienta su cocina, espera.

“Se necesita técnica y gusto, (...). El gusto es súper importante, yo creo que un chef necesita técnica, gusto y creatividad, pero gusto fino, o sea, si no te mueves en cierto nivel, no va a resultar.” (Chef 2, miembro de Les Toques Blanches)

Este atributo, del buen chef sería, de acuerdo a un profesor de gastronomía, y chef miembro de Les Toques Blanches, de los más difíciles de transmitir al alumnado, pues corresponde, en gran medida, a una experiencia de vida, en la que el sentido del gusto, se aprende socialmente.

Finalmente, y tras revisar, los principales factores que ha de considerar un chef de vanguardia para la creación de un plato, en el presente. Resulta claro, el que el trabajo de estos profesionales de la cocina es altamente creativo, y por tanto exigente, pues demanda, al chef –artista, la realización de una cocina, que se reinventa, constantemente. Se trata de, una propuesta que, se renueva con el vaivén de la moda; y las distintas influencias, con las que se nutre el chef, de manera de otorgar personalidad a su propuesta.

El servicio o atención del comensal

Un punto en que coinciden los chefs de las Tocas Blancas y Negras, así como, los cronistas y críticos gastronómicos es que, en Chile, por lo general, el servicio y atención del comensal son rudimentarios.

“Donde estamos caídos, en Chile, es en el servicio. Al servicio le falta, lo que le pasó a los cocineros, que evolucionaron mucho.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

En relación al servicio, por lo menos en lo referente a la Alta Cocina, se espera que éste sea proporcionado por, un garzón, especialmente preparado para atender, adecuadamente, al comensal; y cuya principal característica es, encontrarse muy bien informado respecto del restorán y sus productos. Es decir, se trata de una persona que, conoce los platos que está vendiendo, sus características, y los vinos adecuados para acompañarlos.

“Hoy, creo en un mozo mucho más cercano, a lo mejor un estudiante joven que es mozo y que le gusta el servicio y está preocupado de que tu estés contenta, sentada, disfrutando el momento y teniendo un placer entre comillas, tomándote un buen vino y comiéndote algo realmente fresco. Que tenga la confianza de decir: oye, quiero comerme, por ejemplo, un lenguado y me digan: sabes que hoy día el lenguado no está bueno, no me llegó y está congelado. Prefiero eso cercano, decir esto está fresco, fresco, acaba de llegar y te lo hago fresquito con una salsa verde y estamos listos.”(Crítico gastronómico, 4)

La mejora en el servicio, pasaría, en gran medida, por una preocupación del chef por preparar adecuadamente a su personal de servicio, para ofrecer una atención personalizada, pero no agobiante.

“Hay que hacer un trabajo fuerte con los garzones, primero que aprendan un poco nuestra cocina clásica, y tratar de explicarles la importancia de los sabores, la importancia del producto fresco, la importancia de la calidad del producto,(...). Explicarle por donde va la tendencia, de

hacer, una Cocina Renovada, sin caer en el cuento de la cocina afrancesada, y bien, o sea de ahí parte el tema, (...). Ellos tienen que probar, si no prueban no saben vender, cómo tú explicas algo si no has comido nunca eso, cada cambio de carta es una degustación que hacemos con los garzones, de todos los platos, es importante.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Atrás han quedado los días en que, tras preguntarle al garzón si, determinado plato, incorporaba en su preparación nueces, el garzón tras un escueto “voy y vuelvo”, regresaba con la respuesta desde la cocina. Se espera hoy, que el mozo, sea una persona informada, cabalmente, respecto de, los platos y vinos que vende; además de, una persona sensible, capaz de captar que tipo de servicio busca el comensal. Como bien señalaba uno de los chefs, se necesitaría mucho tino, para lograr el servicio adecuado.

“Mucho tino, con cuantas veces van a la mesa, si notan que están discutiendo, alejémonos de la mesa; no están agradados con alguna cosa, distanciémonos, preguntemos que pasó; si no quieren que les sigamos preguntando, distanciémonos. (...) Que hay otro que está ahí, y que está interesado, y lo único que quiere es preguntar y preguntar, vamos a la mesa con él, contestémosle cosas. Sí se nota que llevan casados 25 años, y que están medios aburridos de salir a comer juntos, y están comiendo los dos frente a frente, y están callados comiendo, metámosle tema, lleguemos a la mesa, hablémosle de que hace calor, de que... me entendís, puras dinámicas así.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Es tal la relevancia que ha cobrado el servicio que, un chef entrevistado, señaló que él, no vende alimentos, sino un servicio.

“Aquí el concepto es el servicio, que es algo que nosotros no damos mucho en Chile, (...). Si estoy dando un buen servicio, tengo que dar una buena comida, yo a la gente ya la agradé atendiéndola, porque normalmente dicen el gusto entra por la vista, sin duda que sí, (...). Ese primer vistazo, es el servicio en mi restorán, no es el plato, porque el cliente no llega, se sienta y ve el plato al tiro, me entiendes. El cliente llega y lo recibo, lo atiendo, entonces yo ya le di la primera impresión, la segunda impresión es que ese plato que él pidió, esté exquisito, y la verdad,

aquí la gente se va súper contenta.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Como ya se explicó anteriormente, el equipo de servicio, se compone de un Maitre o jefe de servicio, quien coordina las diferentes etapas de la atención al cliente y suele actuar como anfitrión del restaurante; los garzones que corresponden a aquellos mozos con más experiencia que realizan sugerencias al cliente y toman los pedidos; y los ayudantes de garzón, quienes, básicamente, presentan y retiran los platos de la mesa.

En varios de los restaurantes, se incorpora al personal de servicio, un sommelier, quien, por lo general no atiende al público directamente, pero sí realiza sugerencias de vino, a través, del menú o de los garzones a quienes ha instruido.

“Tenemos un sommelier, que mira los vinos generalmente, cuando tu tienes una carta, el sommelier te sugiere los vinos de acuerdo a las características de cada plato, y lo bueno es que antes lo conversamos con el sommelier. Entonces tenemos claro, ambos, cuales son los vinos más adecuados y los atributos que tiene cada plato para acompañar cada vino, así que lo tenemos súper bien complementado. Pero, cuando tenemos que hacer un menú, en que tenemos que poner el vino dentro del menú, ahí nos juntamos, nos sentamos y estructuramos cada plato con cada vino; sobre todo estos menús de degustaciones, en que tú tienes 8 platos, cada plato tiene que tener un vino diferente, combinando de acuerdo a las hierbas, los aromas, las especias, si es carne, si es pescado, si es pollo, etc.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

En uno de los restaurantes observados, se contaba también, con una anfitriona o dueña de casa, en las palabras de su chef ejecutivo:

“Gabriela es la anfitriona del restorán y hace un poco las relaciones públicas del restorán y es ser una suerte de dueña de casa, porque son los ojos de una mujer, que siempre está más en el detallito. Al garzón se le puede pasar que el cliente está medio molesto, y la Gabriela puede dar esa atención. Es que los garzones están más preocupados del servicio, de traer los platos, de avisar en la cocina. En la experiencia que está viviendo el cliente está su rol.” (Chef 3, miembro

de Les Toques Blanches)

El chef, dependiendo de su personalidad y disponibilidad de tiempo, se incorpora o no, al proceso de atender al cliente. De esta manera, al visitar los restaurantes, me encontré tanto con, chefs anfitriones y dueños de casa, que reciben al comensal abriéndole la puerta; como con chefs que el cliente sólo, rara vez, divisa desde lo lejos. Ya sea porque, estos últimos, prefieren mantenerse en la cocina y/o porque carecen del tiempo suficiente para estar presentes en el comedor.

El chef, invierte, hoy en día, quizás, tanto tiempo en la creación de platos nuevos, como, en el lograr que el servicio, sea el más adecuado. Esto se debería a, que, los chef de Les Toques Blanches, consideran el ir a comer a sus un restaurantes, como, el comprar, una experiencia distinta, del cotidiano.

“La idea es que la gente se sienta que está viviendo una experiencia divertida, distinta, con personalidad, que se le haga como una ilusión de que como que está viendo una película de lo que está viendo aquí. La idea es cumplir las expectativas porque la gente tampoco quiere decir chuta esta cuestión me la hago yo en mi casa, tampoco se trata de eso, por muy sutil que hagas un plato. Esta es una comida natural y simple pero también hay que entender que la gente está comprando una historia completa, busca una experiencia distinta.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

El Comensal

Todo está dispuesto, el restorán brilla, en la cocina se espera la llegada de las órdenes, y los garzones dan los últimos toques a las mesas. ¿A quién espera el chef hoy?, ¿Quién vendrá a probar sus platos? Con tranquilidad el chef me responde:

“Personas exigentes, un público que quiere lucirse, que quiere quedar bien frente a los otros, (...). Este restorán se ha convertido en un lugar para quedar bien, siento yo, y en ese quedar bien nosotros sentimos la responsabilidad de hacerlo mejor todavía. Vienen muchos chilenos con extranjeros, porque quieren mostrar un lugar con identidad y eso como que automáticamente nos ha puesto la vara bastante alta, aquí hay preocupación de que la persona se vaya satisfecha.

E: *¿Son personas que saben de gastronomía?*

Totalmente. Es un cliente que viene, que conoce que éste es un restorán de cocina de autor y exige. Es un cliente que ya está acostumbrado a que aquí las hierbitas aromáticas son frescas y cuando no hay reclama. Él viene y ve los chocolates con una blondita a crochet y la quiere volver a ver.” (Chef 3, miembro de Les Toques Blanches)

Resulta evidente, el que el chef, que realiza una Nueva Cocina Chilena, está consciente de que, trabaja para un público, que goza de una cultura gastronómica bastante amplia, cuyos gustos son sofisticados y está dispuesto a pagar bastante, por ser muy bien atendido.

Los restoranes que sirven Cocina Chilena Renovada, se concentran, en el centro de Santiago y el barrio alto. El público, de los primeros, comprende principalmente a altos ejecutivos, personeros de gobierno, por encontrarse insertos o próximos al barrio cívico, y extranjeros. Del mismo modo, los segundos, a la hora de almuerzo, son visitados altos ejecutivos; mas, por la noche, atraen a parejas que quieren vivir una cena especial

El comensal que acude a estos restoranes es exigente, quiere ser deslumbrado por nuevas y

exóticas preparaciones, conoce, al menos, algo de las nuevas tendencias gastronómicas, y, por sobre todo, quiere ser muy bien atendido. Por su parte, el chef, quiere, y necesita, la aceptación del comensal, es decir, que sus platos y servicio agraden; al mismo tiempo, que persigue, el no traicionar, a su veta creativa.

Al preguntar a los chefs, el por qué de la mayor cultura gastronómica que exhiben sus comensales, en relación, al promedio de los chilenos, estos señalan que, se trataría de, personas de estrato alto, que han viajado, y se han puesto en contacto con otras tradiciones gastronómicas y/o las tendencias de la cocina internacional; lo que les permitiría enfrentarse, con menos prejuicio, y más herramientas, a esta nueva propuesta.

“Este restorán está en Alonso de Córdoba con Vitacura (...), Alonso de Córdoba es una de las calles más elegantes, y eso también hace que yo reciba el público de ese nivel, aquí el que viene a comer sabe de vino, sabe de whisky, sabe de comida, la mayoría han viajado, han estado en distintos lados. Yo pensaba, que la tilapia iba a ser un pescado que la gente no iba a conocer mucho, muchas veces me ha tocado – a si, yo la comí porque estuve una vez en tal parte - entonces la gente entiende lo que, lo que tú estás queriendo hacer, y no te tildan de nada, si no que por el contrario, te apoyan, y de una u otra manera, te entienden.” (Chef 4, miembro de Les Toques Blanches)

Al recorrer los restaurantes, de lo que se ha llamado Cocina Chilena Renovada, pude constatar el que, estos reciben a un número importantes de extranjeros, especialmente aquellos ubicados en los grandes hoteles céntricos de la capital. Los chefs están conscientes de esto e incluso han sabido sacar provecho de ello, para mostrar al extranjero una nueva imagen de Chile.

“Estamos en una etapa de que Chile se está mostrando al mundo y se tiene que mostrar un Chile tecnológico. Nosotros tenemos grandes estrellas en el mundo como son el salmón, como son los vinos chilenos. Comida chilena, qué es lo que es la comida chilena, nadie sabe nada, o sea no hay, entonces se hace un trabajo para que lo vean, lo prueben y en los restaurantes nosotros estamos trabajando en eso.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

De la misma manera, buscando modernizar la imagen de nuestro país, la agrupación ha participado en la elaboración de los menús para los pasajeros de primera clase de Lan Chile, y de las grandes recepciones de Estado; incorporando en estos almuerzos y cenas, preparaciones y productos chilenos.

E: “¿Cuál es tu labor como chef de la presidencia?”

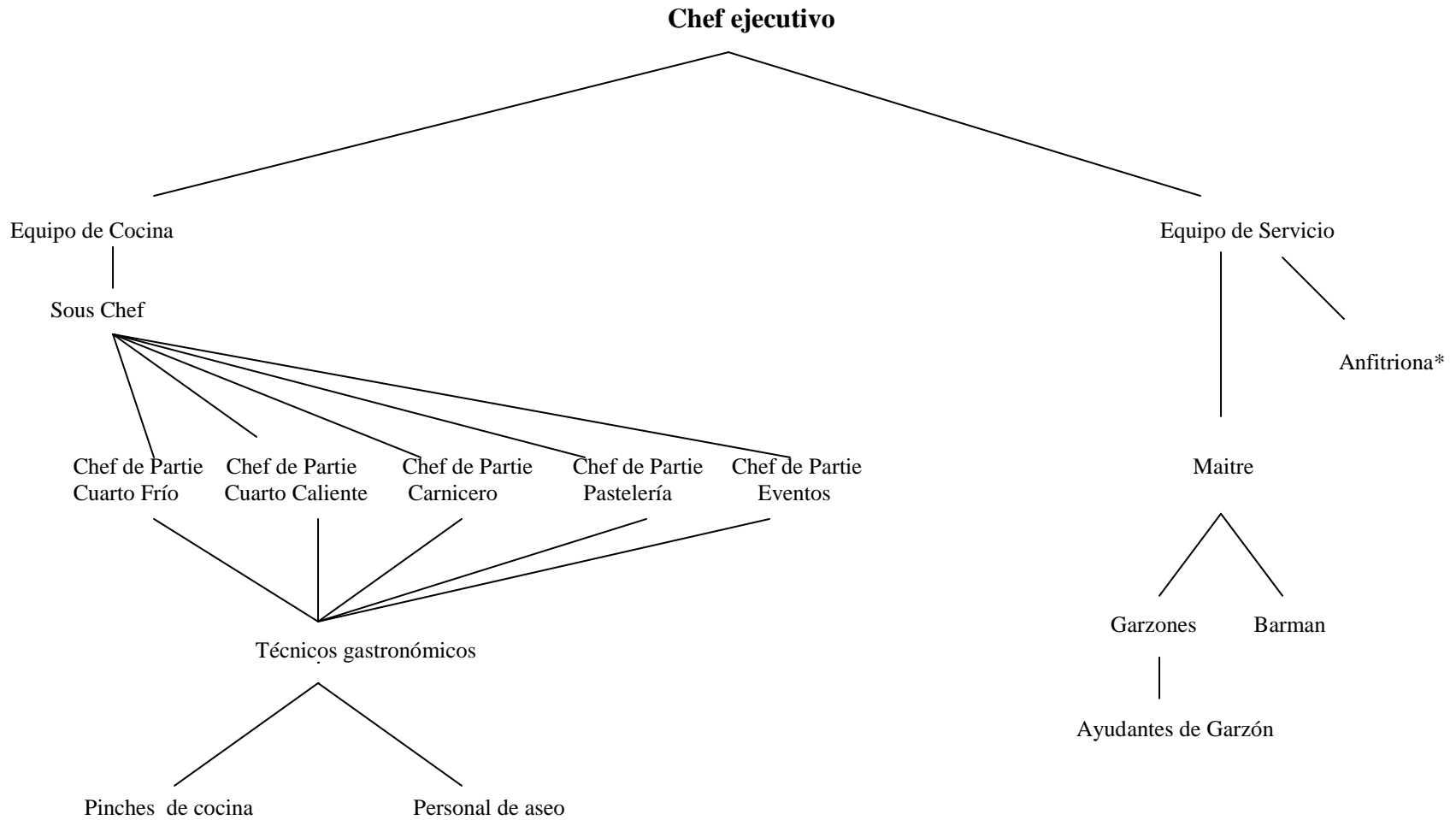
La idea es que el presidente necesita que sus productos, que los productos que él está vendiendo, los productos que Chile está vendiendo afuera se le den a los extranjeros, a las visitas, de una forma bien hecha, y que el pescado esté cocinado al punto, de que utilicemos quínoa, mote, zapallo, verduras nuestras, y que eso sean productos que estén bien presentados, bien hechos, ricos, y que, turbot, mero, atún de la isla de Pascua y salmón, de diferentes maneras. Son los productos que Chile está vendiendo en el extranjero, entonces esa es la idea del presidente y de la señora Luisa, que se sirvan productos chilenos bien preparados, chirimoya, lúcuma, papaya; que esos productos sean los que se pongan en la mesa.” (Chef 1, miembro de Les Toques Blanches)

De acuerdo a los chefs, el desarrollo de esta nueva gastronomía chilena; y el que comensales chilenos y extranjeros sean capaces de disfrutarla, nos hablaría de un cambio cultural que experimentaría nuestro país, gracias a su crecimiento económico y mayor apertura al mundo globalizado.

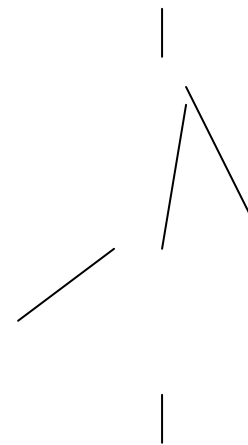
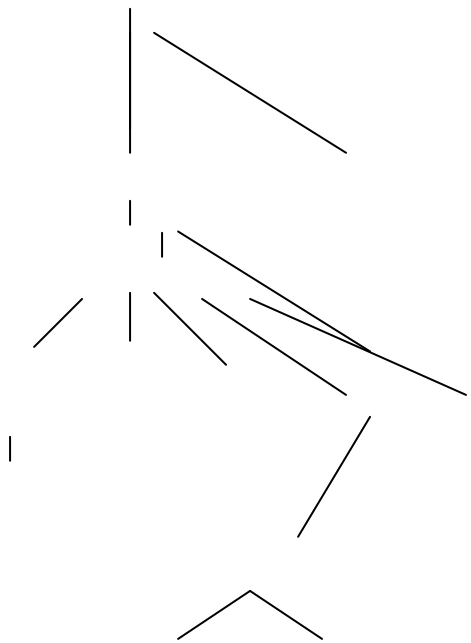
“Nosotros como país estamos creciendo y tenemos más acceso a salir fuera del país, por lo tanto el chileno ya está más culto, el chileno sabe comer mejor, al chileno no se le hace tonto, tu si vas a comer, tu sabes que estas comiendo un filete, y no estás comiendo lomo ni te lo hacen en forma de filete, que pasaba antes, el chileno no es tonto ahora, el chileno sabe comer, aprendió a comer, normalmente el chileno que viene acá,(...), sabe que acá puede comer buena comida chilena y que puede traer a sus clientes también, y el restorán fue fundado para eso.” (Chef 5, miembro de Les Toques Blanches)

Resulta claro, entonces, el que nos encontramos frente a una tendencia culinaria, que busca satisfacer la necesidad de sofisticación y vanguardia culinaria que experimenta un grupo social claramente definido: el gobierno y los empresarios; quienes, la demandan, motivados, no por un interés en nuestras raíces, sino en por mostrar al exterior nuestra gastronomía como moderna, particular y por sobre todo, exótica. Del mismo modo, el eclecticismo de ingredientes, técnicas y preparaciones, que impera en las cartas y platos de los restaurantes de miembros de la agrupación; evidenciaría, a mi juicio, el que si bien, los comensales chilenos de estratos medios y altos acuden a estos lugares, lo hacen, motivados, más por una búsqueda de una alta gastronomía, que por degustar preparaciones propiamente chilenas. De esta manera, considero, el que, al menos, los comensales de Les Toques Blanches, no presentan un interés profundo y real en nuestras raíces culinarias.

Organigrama de la empresa gastronómica



* La Anfitriona, depende para ciertas materias del Maitre, pero no es claramente su subalterna.



Capítulo VIII: Conclusiones y reflexiones finales

La Nueva Gastronomía Chilena y su relación con lo popular

Les Toques Blancches, como agrupación de chefs, busca realizar un rescate de productos y preparaciones chilenas, de manera de lograr fortalecer la identidad culinaria de nuestro país. Para esto, su trabajo, se centra, en la proyección, de una imagen vanguardista de la gastronomía local, con especial énfasis, en la percepción, que se logra de ella, en el ámbito internacional.

El espacio social, al cual se aproxima, la asociación, para realizar un rescate, de aquello propiamente chileno, es, claramente, popular y rural. Sin embargo, siguiendo las corrientes culinarias internacionales, se busca dar lugar a una cocina de carácter exótico, por lo que, en la búsqueda de “las raíces” de la Cocina Chilena, se ignoran a las antiguas cocineras, tanto urbanas como rurales, provenientes de los diferentes estratos sociales; y a los viejos recetarios, verdadera memoria de nuestra cocina tradicional. En pos de, aquellos productos y tradiciones culinarias, que, siendo chilenas, presentan un grado mayor de exotismo; es decir, aquellos nuevos productos de origen chileno, que pueden, más fácilmente, llamar la atención en el extranjero y establecerse como particulares o propios de nuestro país, aunque, su presencia, en la Cocina Chilena Tradicional, sea escasa.

De este modo, a mi parecer, Les Toques Blancches, se encuentra relegando el sustrato, cultural y popular de los productos y preparaciones chilenas, a un segundo plano; dando lugar a, una cocina dirigida claramente al extranjero, como un potencial inversionista, comprador y/o socio de negocios; y, en menor medida, al chileno de estrato medio-alto, con gustos gastronómicos sofisticados. De esta manera, se encontrarían desarrollando una gastronomía, que parece no dirigirse al chileno, por cuanto, su propuesta, ha sido creada para ser leída desde el extranjero.

Al preguntar a los chefs de esta corriente si perciben a su cocina como lejana, e incluso inaccesible, al chileno promedio; en sus respuestas, solía hacerse cita, de la estrecha relación que la agrupación sostiene, con los medios de comunicación de masas, como una forma de mantenerse cercanos al chileno común. La pregunta que cabe hacerse entonces es,

sí esta estrecha relación con los medios es utilizada por los chefs para fortalecer la identidad culinaria nacional y de hacerlo a qué nivel es fortalecida. Para encontrar esta respuesta se ha de revisar las distintas actividades en que Les Toques Blanches se relaciona con los medios de comunicación masivos, y a través de ellos, con el público en general.

Les Toques Blanches, cuentan con una página en Internet, www.lesquesblanches.cl, en la cual dan a conocer, la historia de la agrupación, sus miembros, recetas, y proporcionan una amplia cobertura a sus distintas actividades. Sin embargo, poco o nada de esta página hace referencia a una construcción de una identidad culinaria chilena. Si bien, es cierto, que en ella se publican fotos y recetas producto de actividades de intercambio con grupos étnicos y campesinos locales, las estrellas son siempre los chefs; y las recetas publicadas son de marcado carácter internacional, al menos en lo referente a su preparación y montaje.

La agrupación participa anualmente de numerosos eventos, los que reciben una amplia cobertura por parte de los medios de prensa. Entre ellos se destaca la cena de Gala, en que Les Toques Blanches y su auspiciador, Nestlé, becan a un niño de un liceo técnico para que estudie la carrera de Gastronomía en INACAP. A esta cena, como a la gran mayoría de sus eventos, asisten, principalmente, personalidades del quehacer nacional, pertenecientes a la elite, económica, intelectual y política. Estos eventos, sin lugar a dudas, contribuyen a poner de moda la Cocina Chilena Renovada. Mas, me parece que en ellos, la culinaria queda todavía en manos del chef, es decir, quien participa en ellos como comensal, no alcanza a embeberse lo suficiente de esta cocina, como para poder reproducirla en casa; e incluso, muchas veces, quedan serias dudas respecto de si, el comensal, es capaz de leer los platos que se le presentan como chilenos.

La televisión, es un medio en que los chefs del club parecen sentirse especialmente cómodos. De hecho, varios chefs de la agrupación, están a cargo de los espacios de cocina de matinales de televisión, a través de los cuales enseñan recetas a las dueñas de casa. Al observar estos espacios de cocina, se vuelve evidente el que, los chefs, realizaban en ellos una cocina muchísimo más simple y tradicional que la que presentan en sus restaurantes. Es más, en la mayoría de los casos, los platos preparados, presentan escasos atributos de lo que

se ha denominado, Cocina Chilena Renovada o Nueva Cocina Chilena. Resulta incluso lógico que la propuesta de los chefs en los matinales sea simple, debido a que buscan satisfacer las necesidades de la dueña de casa, quien parece contar cada día con menos tiempo para dedicar a la cocina. Sin embargo, considero que, se podría haber aprovechado este espacio para difundir, con más fuerza y nitidez, productos y platos recuperados, de manera de fortalecer la identidad culinaria chilena.

En algunas revistas especializadas en gastronomía, como Paula Cocina, se han realizado especiales de Cocina Chilena en los que los chefs de la agrupación y su trabajo han recibido un reconocimiento especial. En ellas, se habla claramente de la existencia de una Cocina Chilena Renovada o Nueva Cocina Chilena, a la que se identifica con el rescate de productos y preparaciones chilenas. Mas, las recetas publicadas, son altamente complejas en cuanto a las técnicas que requieren para su preparación y montaje; e incluso suelen contar entre sus ingredientes a numerosos productos a los que, el cocinero doméstico, no puede acceder fácilmente. Es cierto que, suelen darse las direcciones en las que se pueden obtener, los productos en cuestión, siempre y cuando sea, su temporada. Sin embargo, considero difícil el que estas recetas sean reproducidas en casa, debido, al extenso tiempo de preparación que requieren, partiendo por, el hacerse de los ingredientes necesarios.

El canal de televisión argentino elgourmet.com, que en Chile se recibe por medio del cable, es un espacio en el que reconocidos chefs de la agrupación dan a conocer su propuesta. Los programas, que estos chefs realizan, presentan platos bastante elaborados y que perfectamente podrían encontrarse en la carta de sus restaurantes. Todo esto gracias a que, se dirigen a un público con un conocimiento gastronómico relativamente elevado, y, al tratarse de un canal de gastronomía, se da al chef el tiempo necesario para exponer su receta, la que además puede ser revisada posteriormente en Internet. Esta última instancia es, a mi juicio, aquella, en que la agrupación, puede exponer con más claridad su propuesta; llegando, en el caso de algunos programas, a presentar el contexto cultural que da lugar a los platos presentados. Sin embargo, considero que, el carácter chileno de los platos, se pierde muchas veces en lo complejo de su preparación y montaje, volviéndose Alta Cocina Internacional. Al mismo tiempo, el carácter internacional del canal de televisión en que se

presentan, dificulta aún más, la identificación de la cocina, que presentan los Toques Blancos, como chilena.

También, el ámbito internacional, Les Toques Blancos tiene un rol destacado como chefs de la presidencia; al atender, eventos a los que asisten personalidades y altos dignatarios extranjeros. Estas cenas sofisticadas, unidas a las experiencias de extranjeros como comensales de primera clase de Lan Chile y de los restaurantes de los chefs de la agrupación en nuestro país, sin lugar a dudas, contribuyen a que el extranjero se forme una imagen de un Chile sofisticado y vanguardista. Mas, no sé hasta que punto esto, generaría, una identidad culinaria chilena, identificable, desde el extranjero. Por cuanto, las preparaciones son de un marcado estilo internacional; y en algunos casos, son presentados en contextos sumamente híbridos, como pueden ser los restaurantes de alta gastronomía internacional, y la cabina de un avión.

Parece claro, al observar el actuar de Les Toques Blancos, el que el club, se propone fortalecer la identidad chilena, en relación a su imagen que proyectan, en el extranjero, y no, al interior, del país. Sin embargo, a nivel de discurso, los integrantes del club, aparecen como preocupados respecto del valor que da el chileno a su cocina, como un indicador de la presencia de una identidad nacional más o menos fortalecida. Es en este último punto, donde se hacen evidentes ciertas incoherencias entre su discurso y su actuar. Les Toques Blancos, pareciera haber olvidando el sustrato popular y/o vernáculo desde el cual surge la Cocina Chilena. Se rescatan productos y, en menor medida recetas, las que son limpiadas de sus rasgos tradicionales considerados poco estéticos y/o adecuados en el contexto de las tendencias culinarias internacionales.

Les Toques Blancos es consciente de que su propuesta no es una cocina para el cotidiano, sus platos son altamente elaborados y conseguir sus ingredientes exige, muchas veces, contar con una verdadera red de proveedores. Es más, incluso reconocen el que su propuesta no ha sido creada para el chileno promedio, pues ese carecería de una cultura gastronómica lo suficientemente amplia, para apreciarla.

Otro aspecto sintomático de este énfasis en el extranjero, es el que al momento de difundir su trabajo de rescate, la agrupación parece relegar a segundo plano a la dueña de casa y su realidad cotidiana. Pues si bien, en algunos casos, se presentan recetas que incorporan ingredientes chilenos, son muy exigentes en cuanto a tiempos y técnicas de preparación, no son presentadas como Cocina Chilena; y, muchas veces, conseguir los productos necesarios, en el supermercado y/o la feria, es sumamente difícil.

Personalmente, considero que si se busca un cambio a nivel de la alimentación de los chilenos, y por medio de éste, actuar, sobre la valorización de su cultura; pareciera claro que se debería partir desde la persona que cocina en la mayoría de las casas de Chile, es decir, la dueña de casa.

La Cocina Chilena Renovada, se dice chilena y dirigida a un público masivo. Mas, si bien, busca sus raíces en espacios populares, lo hace a partir de una mirada culta y elitista, para luego, dar lugar a una propuesta culinaria, que se dirige a una elite. Tras este movimiento, se oculta el paso de la cocina a la gastronomía. Lo que, sin duda, dificulta enormemente, la constitución de esta propuesta en una Nueva Cocina Chilena, por cuanto, no pretende ser masiva y/o popular.

No crítico el desarrollo de una Nueva Gastronomía Chilena. Mas, considero, que, a promoverla, se ha de tener la suficiente claridad para presentarla como tal, lo que evitaría, el que se le hagan requerimientos a los que no puede y no busca satisfacer. En relación, a la Cocina Chilena, me parece necesaria, la realización de una investigación que la aborde en sus múltiples dimensiones, regionales, sociales e históricas, para luego, enriquecerla, gracias a la recuperación de su propio sustrato, y su práctica a nivel doméstico y profesional. Pues sólo así, esa podrá mantener y fortalecer el importante rol que cumple, como parte de, nuestras identidades locales.

Las identidades de Género en la Nueva Gastronomía Chilena

Les Toques Blanches cuenta hoy con 36 miembros, de los cuales, sólo tres, son mujeres. Esta falta de representatividad femenina, sin duda, no se debe al azar, y para identificar, sus razones, se han de revisar las estructuras de género, que imperan en la asociación y, de paso, en las cocinas de los grandes restaurantes chilenos.

Algunas claves, las proporciona el proceso de postulación al club. Para, integrarse a Les Toques Blanches, el chef, ha de ser invitado por alguno de sus miembros a participar de la asociación. La pregunta que cabe hacerse entonces, es si esta escasa presencia femenina se debe a que las mujeres no cuentan el perfil profesional que se busca, o si, de poseerlo, no existe interés por integrarlas.

Para participar del club, se ha de contar con un nutrido currículum, compuesto, idealmente, por, estudios profesionales de gastronomía, experiencia culinaria en el extranjero, estudios de especialización y experiencia como chef Ejecutivo o Sous chef en algún restaurante u hotel de prestigio.

Al rastrear en Internet, la existencia de otras mujeres chefs chilenas, me encontré con sólo dos, las cuales participan de Las Tocas Negras. Sin embargo, son numerosas las banqueteras y dueñas de picadas o administradoras de restaurantes más sencillos. Las primeras, cuentan con tanta o más preparación que los participantes de Les Toques Blanches, mas no son invitadas a participar de la agrupación, probablemente, debido a que esta se entiende, a sí misma, como un club de chefs y no de banqueteros. En relación a las segundas mujeres, su falta de estudios, su estilo de cocina simple, y muchas veces, doméstico, les impediría participar de la asociación, debido a que, ésta, persigue el desarrollo de una alta gastronomía.

Nos encontramos frente a una clásica definición de género, en que un quehacer realizado de manera autodidacta y/o doméstica, se asocia al género femenino, y su versión profesional y pública, al masculino.

Sin embargo, en las cocinas de los restaurantes de los chefs de la agrupación, trabajan numerosas mujeres, que cuentan con estudios técnicos de gastronomía ¿Qué les impide, entonces, ascender a los cargos más altos al interior de la empresa de restauración?

El trabajo de chef es sumamente sacrificado, en cuanto a horarios, de hecho, los chefs entrevistados señalaban que el dedicarse a estas labores, les impedía gozar de tiempo con su familia, por las noches y los fines de semana. Se podría esgrimir entonces que, la mujer, buscando privilegiar la vida familiar decide dedicarle, menos tiempo, a la gastronomía. No obstante, el ser una simple pastelera, encargada del cuarto frío, panadera, etc. puede demandar, prácticamente, la misma cantidad de tiempo, que ser una chef, por lo que, considero, este factor no explicaría, el por qué, del escaso número de mujeres chef.

El chef Ejecutivo, es la cabeza de una empresa gastronómica, y para implementarla adecuadamente, no sólo ha de saber de gastronomía, sino contar con el capital y/o los socios necesarios, saber de administración, tener capacidad de mando y, sobre todo, ambicionar ser empresario. De esta forma, considero, que uno de los factores que impedirían que una mujer técnico gastronómico, se convirtiera, con el tiempo, en una chef, es que, muchas veces, ella, no cuenta con el interés, las herramientas, los espacios sociales y los contactos necesarios para conformar una empresa de envergadura, como es un restorán de alta gastronomía. El mundo empresarial en Chile, continúa siendo básicamente masculino, y la gastronomía, en este sentido, no es la excepción.

En la empresa gastronómica, la mujer es valorada por sus atributos femeninos, es decir su atención a los detalles, prolijidad, calidez, al momento de atender a un cliente; su capacidad para lidiar situaciones sociales complejas, como por ejemplo: un comensal molesto; su belleza y atractivo. Sin embargo, ni siquiera el contar con todas estas características, le asegura, su paso, de la cocina a la administración del restorán. De hecho, salvo, un par de excepciones, de mujeres que trabajaban en el servicio al comensal, estas se encontraban recluidas en la cocina del restorán, espacio, en que, tampoco, eran mayoría. De este modo, se hace evidente, el que, las empresas gastronómicas, al menos de los miembros de Les Toques Blanches, son básicamente masculinas. Pues, son los hombres, los principales

creadores de preparaciones, los empresarios, los técnicos gastronómicos, los sommeliers, bármanes, e incluso, los garzones, es decir, los agentes activos y conformadores del orden del restorán.

En relación a la organización interna de la agrupación, resulta destacable, el que, dos mujeres participan de su directiva, una de ellas como secretaria y la otra como directora. Nuevamente, nos encontramos con las mujeres en roles de género clásicos. En el club, ellas, pueden participar activamente, sus opiniones son valoradas, deciden acerca del futuro de la organización, por medio de su voto; pero, no ocupan los cargos más altos. Estimo que, este hecho, refleja la estructura jerárquica y masculina que impera en Les Toques Blanches. Es cierto que, el escaso número de mujeres miembro, podría explicar, en parte, el por qué no dirige la agrupación una mujer. Pero, probablemente, un factor determinante sea, el que, tal vez, ellas no lo ambicionan dirigirla, y/o de hacerlo, los otros miembros, simplemente, no las elegirían, porque asocian el ser presidente o vicepresidente, a personas del género masculino.

La empresa gastronómica, al menos como la entiende Les Toques Blanches, ha mostrado ser altamente jerarquizada y masculina. La mujer, en ella, permanece relegada al ámbito de la cocina, espacio tradicionalmente definido, como femenino. Para que ella, pueda participar más activamente del mundo de la restauración, no basta con que lo ambicione, sino que, se le han de proporcionar las oportunidades y espacios sociales, necesarios, para que pueda expresar su potencial. Con esto, no sólo, las mujeres se verían beneficiadas, sino, también, la empresa gastronómica, por cuanto, las mujeres, pueden aportar con nuevas y diferentes perspectivas; en un ámbito, en que, cada día más, se valora la creatividad y la sensibilidad estética.

Las identidades de clase y el consumo culinario

La globalización parece haber diluido las anteriormente claras clases sociales que conformaban nuestra sociedad chilena. El consumo les ha restado fuerza, como referente identitario. Mas, me he decidido a mantener el uso del concepto de clase social, pues considero que, incluso en el presente, nuestro país se encuentra muy claramente jerarquizado, y si bien, los ingresos dictan hoy, gran parte de los atributos de nuestra identidad individual, las vivencia colectiva continua apelando a un sentimiento de clase; a definiciones, en cierto modo, más sutiles, que sin duda se relacionan íntimamente con el ingreso, pero de las cuales, éste no es capaz de dar cuenta, por sí sólo. Los modos de vida, aquello considerado de buen o mal gusto, la forma y el lugar para educar a los hijos, la religión, las formas de socializar, de alimentarse, de relacionarse con nuestro cuerpo físico, etc. continúan estando claramente normadas por un sentimiento, tácito, de clase.

Los integrantes de Les Toques Blanches, en su mayoría, corresponden, al menos de origen, a la clase media urbana. Sus estudios técnicos y/o profesionales en gastronomía, les han permitido elaborar una propuesta culinaria, acorde a la vanguardia internacional, y a los gustos de los segmentos sociales más altos de nuestra sociedad. Han creado una Nueva Gastronomía Chilena, que presenta un alto grado de sofisticación y una clara identidad, en relación a sí misma; factores, que le han permitido, constituirse en una tendencia culinaria, especialmente valorada por personas de estratos medios y altos, quienes se identifican, a través de, su consumo.

Sin duda, los Toques Blanches, han sabido interpretar y, en cierto grado, imponer, las definiciones del buen gusto, en materia de consumo gastronómico de nuestra elite. Tal como señalaba un integrante del club, que dicta clases de gastronomía, en un conocido instituto: el buen gusto se ha de enseñar, se ha de educar; depende, en gran medida de, estar atento a las modas, más se ha de saber interpretarlas; he ahí el por qué es tan difícil de transmitir, a quien no ha gozado del roce social necesario, y, por tanto, no lo ha vivenciado. He aquí uno de los mayores logros, para Les Toques Blanches: han conseguido que ingredientes, anteriormente considerados populares e incluso ordinarios, por medio de su

técnica y maestría gastronómica, se vuelvan de elite, e incluso de buen gusto. Ha sido necesaria una transformación, un cambio en sus formas, que les ha proporcionado nuevos atributos, que la elite, actualmente, valora.

De este modo, mi experiencia en los restaurantes de la agrupación, me indica que, la vivencia, del chileno, en ellos, se dirige, más en un goce por la sofisticación y la estética, que a la búsqueda de una nueva puesta en escena de la chilenidad. A estos comedores asisten personas de los estratos medio y alto, que buscan, en ella, el placer estético y culinario, por medio del disfrute de productos frescos, cocinados de maneras sutiles, presentados hermosamente y llevados a la mesa por garzones que llevan el servicio a la excelencia. De este modo, considerando el carácter internacional de las cartas y platos, estimo, que la única identidad que se ve puesta en escena y reforzada, con claridad, en estos casos, es la identidad de clase. Estos restaurantes, se sitúan, en sectores en que habitados, en su mayoría, por personas de estratos medios y altos o, al ubicarse del centro, atraen a empresarios y personeros de gobierno, sus precios son bastante altos y se orientan a personas de gustos sofisticados y desarrollados en materia culinaria; por lo que, quien come en ellos, resulta fácilmente identificable como perteneciente a un determinada clase social.

Sin embargo, el simple hecho de gozar de un ingreso elevado, que permita costear los altos precios de esta gastronomía, no implica el que se cuenten con las herramientas sociales necesarias para disfrutarla. Esta propuesta culinaria demanda un cierto conocimiento, por parte del comensal; se ha de saber que la cocción de las carnes será rosa, que las verduras y pastas se presentaran al dente, conocer sus novedosos ingredientes y combinaciones, etc. Este saber, esta apertura a la innovación sofisticada en relación a la culinaria, es sólo posible en aquellos, que, gracias a viajes, lecturas y experiencias, han podido relativizar, en cierto grado su apreciación culinaria y dar el salto mental, de la cocina local, a la local internacionalizada.

Por su parte, esta Nueva Gastronomía, ha permitido a los chefs chilenos, dejar atrás sus tiempos de simple cocinero y cambiar su status, para convertirse en un verdadero “*chef-set*”. El antiguo cocinero chileno, pertenecía a la clase baja, su mundo eran las cocinas

domésticas, las cocinerías, picadas y las trastiendas de los restaurantes, siendo siempre, en su calidad de creador, anónimo o escasamente reconocido. Sus preparaciones eran simples, incluso se podría decir toscas; mas, se relacionaban íntimamente con nuestros ritos y experiencias socioculturales particulares, como festividades, correspondían a una región, a prácticas y productos locales, encontrándose profundamente enraizadas en nuestra idiosincrasia, conformando una Cocina Chilena. En cambio, el chef, hoy, se encuentra inserto en los flujos globales, las modas y tendencias internacionales, las nuevas técnicas culinarias, goza de un status de artista creativo; personaje valorado y ensalzado por nuestra elite, empresariado e incluso por el Estado chileno.

En este paso del cocinero a chef, no sólo ha habido un cambio en el status del agente culinario, sino, en el modo, en que, la culinaria participa de la conformación de nuestras identidades socioculturales. Si bien, el antiguo cocinero, se podía identificar con nuestra cocina, a través de la práctica y vivencia de la misma, simultáneamente, como cocinero y comensal. La presencia del chef, ha planteado una nueva dicotomía, pues, el agente culinario, se ha disociado del comensal. Quien cocina y quien degusta, han dejado de estar situados, al menos, potencialmente, en la misma persona, puesto que el comensal ha dejado de ser capaz de cocinar lo que el chef le presenta sobre su mesa, pues desconoce los procesos culinarios que suceden en la cocina. La identificación con alimentación ya no es práctica y vivencial, en relación a la preparación, sino que ha pasado a ser, netamente, una identificación, por medio del consumo de la misma. Esta nueva dicotomía, viene a confirmar la disociación, que la Nueva Gastronomía Chilena, presenta, con respecto de nuestra cocina tradicional.

La puesta en escena de la Identidad Nacional Chilena

La cocina, es vista, por Les Toques Blancs, como un componente cultural, que resulta sintomático de la identidad nacional de los pueblos, de hecho, se asume, sin mayor reflexión, el que una cocina de sabores poco acentuados, ingredientes comunes o no exóticos, y preparaciones sencillas, es la expresión de una identidad cultural, igualmente, insípida. De esta manera, de acuerdo a esta agrupación, la identidad nacional chilena, se trataría de una conciencia, especialmente, frágil, y de atributos poco definidos, producto de una historia cultural en que sus principales actores, es decir el español y el mapuche, dieron lugar a una escasa densidad cultural, a un patrimonio laxo y apático. Que ha hecho del chileno, un individuo que detenta un escaso nacionalismo y es proclive a abrazar, casi con vergonzosa facilidad, lo extranjero.

La debilidad de nuestro nacionalismo, de acuerdo a Les Toques Blancs, encontraría sus raíces en dos factores, íntimamente relacionados: El primero, corresponde a nuestra historia, carente de aportes culturales de envergadura. Los indígenas, que poblaban nuestro país a la llegada de los españoles, a decir de los miembros del club, los mapuches, habrían presentado un exiguo desarrollo cultural, en nada comparable a las civilizaciones azteca o inca, que tanta riqueza cultural aportan hoy, a los países que se conformaron en sus territorios. Lo que habría dado lugar a un sustrato indígena pobre, que, al unirse al componente español, dio lugar al mestizo, individuo pobre en tradiciones. En segundo lugar, el mestizo, convertido hoy en chileno, se trataría un ser gris, quien no habría heredado y /o producido, para sí, una identidad nacional clara y fuerte. Por lo que, continuamente, caería, en comparaciones de su realidad, con Europa y los Estados Unidos, lo que sólo refuerzaría sus complejos. Como resultado de estos factores, nuestro nacionalismo, de existir, se trataría de un débil sentimiento, que en ciertas ocasiones y sólo, aplicado a determinados temas, nos permitiría distinguirnos de Latinoamérica, adquiriendo particularidad.

En lo personal, considero que Chile si cuenta con una identidad nacional clara. Hoy, el chileno se reconoce en ritos y emblemas, pero por sobre todo en una experiencia cultural

compartida, que da lugar a objetos y prácticas que reconoce como propios. De hecho, estimo, que uno de los aspectos de la identidad chilena, que posee una clara definición, es justamente la Cocina Chilena. Ella es reconocida, por los chilenos, como un conjunto de ingredientes y preparaciones bien delimitado, entre cuyos platos podemos destacar: las empanadas de pino, el pastel de choclo, los anticuchos, el asado, el caldillo de congrio, el charquicán, la cazuela, el mariscal, los chupes de mariscos, las sopaipillas, los dulces chilenos, la chicha, el vino tinto, etc. De esta manera, considero que el problema que enfrenta nuestra Cocina Chilena, no es el que esta se encuentre poco definida, sino que la conceptualización que impera de ella, en gran parte debido a la acción del Estado, es demasiado restringida y omite la riqueza de las cocinas regionales y la existencia de preparaciones muchas veces no tan masificadas, pero no por eso, menos chilenas.

En el presente, al preguntar al chileno por los productos y preparaciones de país, de norte a sur, éste responde, casi invariablemente, haciendo alusión a la Cocina del Chile Central. A mi parecer, este hecho, no debe considerarse producto de una simple coincidencia, sino el reflejo de la fuerte centralización, que ha propiciado el Estado chileno, durante decenios. De este manera, estimo que, si nuestra visión de la Cocina Chilena Tradicional es restringida, esto no se debe, a que, nuestras prácticas culinarias, necesariamente, lo sean, sino a una política del Estado chileno, que, procurando la unidad nacional, se ha decidido por patrimonializar a ciertos objetos culinarios propios del Chile Central, en desmedro de otras posibilidades, al menos, potencialmente, más plurales.

Les Toques Blanches critica al chileno, la escasa valoración que haría de sus tradiciones, y su desconocimiento de las mismas. Tradiciones, que por cierto, asimila al quehacer culinario, y que ellos mismos juzgan como pobres; a mi parecer, debido a su ignorancia en la materia. Es cierto que, hasta el presente, nadie ha escrito, el “Gran libro de la Cocina Chilena”, pero no por esto, esta tradición culinaria, rica en preparaciones, técnicas e ingredientes deja de existir.

Les Toques Blanches, se ha propuesto realizar investigaciones, en terreno, respecto de la Cocina Chilena Tradicional, de manera de fortalecerla y enriquecerla. Sin embargo, en sus

viajes y quehacer revela el que no se encuentra investigando en pos de “lo chileno”, sino de aquellos ingredientes e inspiraciones chilenas, que puedan dar lugar a una gastronomía creada en Chile, a la que se le reconozca internacionalmente como una gastronomía rica y particular. De ahí, que al cocinar con un aymará, un campesino y/o un mapuche, busquen rescatar ingredientes, y en menor medida, preparaciones, que miradas en el contexto de la alta cocina internacional, aparezcan como exóticas, novedosas, y, al mismo tiempo, propias de Chile.

Les agrupación, busca participar de la vanguardia de la gastronomía internacional. Este hecho es tan claro que, los chefs que se decidieron a conformar la asociación, no lo hicieron porque el chileno demandara de una cocina chilena más sofisticada, sino porque, consideraron que, necesitaban algo “propio”, que presentar en festivales y seminarios, alrededor del mundo. Del mismo modo, los chefs, se deciden por implementar el capítulo chileno de una agrupación global, y no formar una asociación propia, debido a que consideraron que esto les permitiría participar de las tendencias culinarias imperantes, a nivel internacional.

La gastronomía que realiza Les Toques Blanches, no puede entenderse, simplemente, como el resultado de un cambio social local, que demanda, para su expresión, de una nueva forma de experiencia culinaria, destinada al consumidor chileno. Considero que, la propuesta de Les Toques Blanches, sólo puede comprenderse si se la sitúa en el ámbito internacional. Espacio en que, tal como lo dictan las tendencias gastronómicas imperantes, se ha de presentar una cocina local, pero, de vanguardia, en relación a su presentación y carácter. Gastronomía, que sin duda, resulta útil al Estado chileno y los empresarios, para mostrar, en las grandes galas de Estado, un Chile sabroso y moderno.

En los años noventa, coincidiendo con la creación de Les Toques Blanches, el Estado chileno da lugar a nueva forma de interpretar nuestra identidad nacional, para la cual, Chile, sería, básicamente, un país emprendedor y dinámico. Siendo, su figura central, el empresario, verdadera síntesis del ciudadano moderno e inserto en los flujos mundiales, quien experimenta su ciudadanía, por medio del consumo. Los gobiernos de turno,

necesitaban contar con nuevas herramientas, para lograr vender este concepto, esta apuesta a futuro, que es la “Marca Chile”. Las galas de Estado, serán el lugar en que se pone en escena esta reciente interpretación de la identidad chilena, que adquiere cuerpo, en estadísticas favorables, productos confiables y una gastronomía chilena, ya no campesina, sino de vanguardia.

Esta reciente versión de la identidad nacional, demandó dar lugar a una Nueva Cocina Chilena, creada especialmente para ser leída desde el extranjero. Se ha procedido a inventar una tradición, que exprese los cambios en la interpretación de la identidad nacional, por los que abogan el Estado y los empresarios. El fin tras ella, no parece ser el que el chileno se reencante con su cocina local, sino que, los personeros de gobiernos extranjeros y empresarios internacionales, que asisten a las galas de Estado, sean cautivados por la “Marca Chile”, es decir nuestros productos y la posibilidad de invertir en nuestro país, atraídos por su imagen fuerte, confiable, dinámica y moderna. La invención de esta tradición, se trataría de una decisión clara, por patrimonializar productos chilenos y nuevas preparaciones, que permitan expresar los valores a los que aspira esta nueva interpretación de nuestra identidad

La Nueva Gastronomía Chilena es el producto de una decisión estatal por patrimonializar numerosos productos locales, los cuales, por lo general, son producidos por pequeñas empresa, las que con la ayuda del INDAP, PROCHILE y la gestión comercial que realiza el Estado, a través de ferias internacionales, buscan abrirse espacio en el mercado internacional. De este modo, esta nueva propuesta culinaria es el resultado lógico de una política de Estado, la que ha aumentado la presencia de ciertos productos chilenos, en los mercados internacionales, y de paso, en nuestras mesas.

Sin duda, Les Toques Blanchés, con su quehacer, participa de conformación de la imagen que se tiene de Chile en el extranjero. De manera que, tiene un rol activo en la construcción de la identidad nacional chilena, mas, como ya se ha señalado, busca definirla y fortalecerla en un ejercicio, en que su oferta, ha de proyectarse, primero, en el extranjero, para luego llegar al chileno. Lo que, sumado a, su carácter inventado, altamente sofisticado

y escasamente practicable por el chileno común, vuelve a esta propuesta difusa y por tanto difícil de asimilar por parte del chileno común, quien muchas veces, incluso, la desconoce.

Personalmente, estimo que, las cocinas nacionales, son un elemento cultural especialmente útil para actuar sobre la percepción o vivencia de la identidad nacional que hace el ciudadano, precisamente por su carácter doméstico, diario, conocido, emotivo y práctico. A modo de ejemplo, se pueden citar los platos emblemáticos chilenos, como la empanada y la cazuela, claros signos de nuestro nacionalismo, puesto que, en relación a ellos, se experimenta, un fuerte sentimiento de pertenencia, que les permite formar parte de nuestra experiencia colectiva del “ser chileno”.

Les Toques Blanches, y el Estado chileno, en su actuar, han hecho caso omiso de que la cocina es parte de la vida, de nuestra idiosincrasia, de nuestra identidad, la han puesto en escena en el extranjero, de acuerdo a lo que se estimó el concierto internacional aplaudiría. Sin embargo, considero que, a nivel local, Chile, necesita contar con investigaciones e iniciativas culturales, en que no se olvide a nuestra historia, la relación íntima que tenemos con los ingredientes y preparaciones de nuestra tierra, y por sobre todo, se valore la Cocina Chilena, por ser parte de nuestra identidad, y no por el cómo se la pueda juzgar, en el ámbito internacional.

El Sistema Culinario Chileno

Los sistemas culinarios, es decir, las formas en que las diferentes culturas resuelven la problemática de la alimentación, seleccionando productos de su medio, combinándolos y sazonzándolos en preparaciones particulares, consumiéndolos en contextos sociales determinados y les proporciona significado; pueden, en algunos casos, dar lugar a dos variantes: cocina y gastronomía. La primera, está compuesta por aquellas prácticas y significados culinarios, propios del espacio doméstico, transmitidas, por medio de la tradición oral o recetarios, y de consumo masivo. Mientras, la segunda, corresponde a la práctica culinaria, de tipo profesional, en restaurantes y hoteles de élite; y, por tanto, propia del ámbito público. Normalmente ambos subsistemas comparten reglas culinarias, ingredientes y dinámicas; mas, en el caso de Chile, la Cocina Tradicional Chilena y la propuesta gastronómica de la Nueva Cocina Chilena o Cocina Chilena Renovada, difieren profundamente, conformando, lo que considero son, sistemas paralelos.

La Cocina Chilena Tradicional, corresponde a una suma de tradiciones culinarias, que presenta múltiples variantes, en relación a las regiones de nuestro país, su carácter urbano o rural, el nivel social de sus cocineros y comensales, y su situación temporal, pues sus prácticas y/o tradiciones han presentado numerosos cambios, a través de, su extensa historia. Sin embargo, sus distintas versiones tienen en común, el que su principal agente culinario es la dueña de casa, quien es la depositaria de recetas, transmitidas, por medio de la tradición oral, la observación de los procesos culinarios y, en ciertos casos, recetarios, de origen y/o uso, familiar; por lo que, la autoría de las preparaciones es, muchas veces, anónima.

Esta cocina es, básicamente, femenina, por cuanto está destinada al uso doméstico, a la alimentación diaria de la familia, labor que, es encomendada, tradicionalmente, a la mujer. Sin embargo, en algunos casos, sus platos pueden ser preparados por personas del género masculino y/o servirse fuera del hogar, es decir, en cocinerías y picadas, pequeños y rústicos restaurantes, de precios moderados. Sus formas de abastecimiento, sus técnicas, y los usos culinarios de cada plato, responden a realidades y necesidades particulares del

cocinero y comensal chileno, variando con la estacionalidad, las situaciones sociales, ritos y festividades, encontrándose, cada plato, profundamente enraizado en su contexto sociocultural y por tanto cargado de significado.

Sus preparaciones, producto de largos y lentos procesos de elaboración, al menos en sus variantes más tradicionales, se tratan, generalmente de simples guisos, servidos en porciones abundantes, y nombrados de forma simple y concreta. Estos rasgos, nos indican que, esta es una cocina con una finalidad, básicamente, práctica, la de alimentar física y socialmente a una comunidad; aunque, en su variante desarrollada por la clase alta, se pueden reconocer, intereses estéticos. De esta forma, la Cocina Chilena Tradicional, con sus diferentes ramas, expresa y es parte de nuestras identidades locales, al mismo tiempo que, como nación, en gran parte gracias a la acción del Estado, nos permite reconocernos como coparticipes de la identidad nacional chilena.

Por su parte, La Nueva Cocina Chileno o Cocina Chilena Renovada, corresponde a una tendencia culinaria, que, desarrollada y promovida, por Les Toques Blanches y Las Tocas Negras, ha dado lugar, a lo que he denominado, una Nueva Gastronomía Chilena, por cuanto, al conjugar productos chilenos, antiguamente relegados al ámbito doméstico y técnicas culinarias internacionales, básicamente francesas, refunda nuestra gastronomía, dando lugar a una propuesta culinaria, originada en Chile, pero participe de la vanguardia culinaria internacional. Al tratarse de un ejercicio de alta restauración, esta propuesta, se dirige a un comensal de elite, ya sea el chileno de estratos medio y alto, que acude a sus restaurantes y recibe sus servicios de catering, como a los extranjeros, que asisten a las galas de Estado, en las que Les Toques Blanches presta sus servicios.

Su principal agente gastronómico es el chef, generalmente, una persona de género masculino, quien ha adquirido los conocimientos necesarios para ejercer la gastronomía, en un instituto o academia; situación que difiere totalmente de lo que ocurre con la Cocina Chilena Tradicional. El chef, participe de esta corriente culinaria, se entiende, a sí mismo, como un artista creativo, que deja la impronta de su autoría, en sus preparaciones, la decoración del restorán y el servicio que éste proporciona.

Para crear sus platos, el chef- autor, selecciona productos, tanto del ámbito local, chileno, como del mercado internacional, a los que prepara utilizando técnicas internacionales, y presenta estilizadamente, privilegiando las formas geométricas, los perfiles claros y las porciones pequeñas.

Los nombres que reciben sus platos, son de carácter poético, evocativo y creativo. Si bien, en numerosos casos, estas denominaciones incluyen palabras que hacen referencia a preparaciones propias de la Cocina Chilena Tradicional, los nuevos platos no buscan ser novedosas versiones de la cocina antigua. Los extensos y creativos nombres de las preparaciones, han sido ideados buscando evocar sensaciones en el comensal, dar cuenta de las inspiraciones e influencias del chef y describir sus ingredientes y/o formas de cocción y montaje. Graficando, claramente, el que el chef, no busca generar una nueva versión de la Cocina Criolla, sino crear una gastronomía nueva, inspirada en lo chileno, realidad a la que evoca, pero de la que no busca ser representativa.

La Nueva Gastronomía Chilena, participa de la conformación de nuestra identidad nacional chilena, creando una nueva tradición, la que permite poner en escena, a nivel internacional, la interpretación de la identidad chilena que promueve hoy, el Estado chileno, modificando la imagen que se tiene de nuestro país en el extranjero, y de manera indirecta, la forma en que, el chileno, se entiende, a sí mismo.

Por tratarse de Gastronomía y no de cocina, la Nueva Cocina Chilena o Cocina Chilena Renovada no busca ser una práctica doméstica. Por lo que considero, injusto e infructífero el exigirle que dé cuenta más claramente de nuestra Cocina Chilena Popular. Sin embargo, a lo largo de esta investigación he podido constatar la falta de investigaciones y programas sociales, que permitan mejorar la empobrecida dieta actual del chileno, instancias, que, por medio de nuestros productos locales y recetas tradicionales, podrían no sólo mejorar la calidad de la alimentación en nuestro país, sino también, enriquecernos culturalmente, por medio de la revaloración de nuestra cocina local.

Cuadro resumen del Sistema Culinario Chileno

	Cocina Chilena	Gastronomía Chilena
Denominación	Cocina Chilena Tradicional	Nueva Cocina Chilena o Cocina Chilena Renovada
Categoría culinaria	Cocina	Tendencia
Función	Alimentar (física y socialmente)	Placer y status social
Relación con el alimento	Emotiva Nexos concretos	Estética, status Mediatizada
Cultor	El chileno	Les Toques Blanchés y Las Tocas Negras (Chef)
Espacio	Básicamente doméstico, aunque presenta una variante pública, en las picadas y cocinerías	Público: Restorán de elite / Galas de Estado/ Catering
Carácter	Tradicional	Moderno / empresarial (Tradicción inventada)
Actitud frente al cambio	Conservadora	Exigencia de innovación Recreación constante
Comensal	Masivo/ popular	Elite: chilenos de estrato medio-alto y extranjeros
Agente culinario	Dueña de Casa y cocinero (variantes: regionales, status, rural/urbano, etc.)	Chef Profesional
Género del agente	Mayoritariamente femenino	Masculino
Aprendizaje	Tradicción oral, recetarios, observación	Institutos y academias (Carrera de Gastronomía)
Creador de las preparaciones	Anónimo y/o familiar	Chef- Autor

Inspiración – motor	Local: contexto histórico y cultural. Comunitario	Global: Modas Local: inspiración del chef Individual
Producto	Local	Local y global de calidad
Abastecimiento	Local (supermercado, feria, huerta familiar)	Local y Global: mercado local y red de proveedores
Combinación de los ingredientes	Pautas claras conservadora	Ecléctico, innovadora Buen Gusto
Técnica	Local	Internacional (Francesa)
Temporalidad	Contextual (Presencia de: ritos, vivencias, estacionalidad, etc.) Cotidiano	Definida por el chef y/o comensal (arbitraria) Evento
Tiempo de preparación	Lenta	A la minuta
Preocupación estética	Correspondencia	Buen gusto (OCNI)
Cuisine	Utilitario y funcional	Estético, status Armónico
Formas de Presentación del plato	Simple, tosca, guisos amorfos.	Perfiles Claros: geométrico y decorado
Tamaño de la porción	Grande y abundante	Pequeño
Denominaciones de la preparación	Tradicional y enunciativas	Poéticas, evocativas y creativas Disociación: nombre /alimento (OCNI)
Platos emblemáticos	Si	No Especialidades del chef
Salud	Natural	Nutricional
Identidad	Local: Chilena y regional	Global: Marca Chile

		Local: Marcador de status
Definición identitaria	Vivencial Sentido de pertenencia	Tensionada Potencial

Reflexiones finales

Les Toques Blanchés critican la escasa valoración que hace el chileno de su cocina, pero, ellos mismos, pecan de igual manera. Es que, para realmente apreciar algo, se ha de conocerlo y, en torno a la Cocina Chilena Tradicional, todavía impera el desconocimiento.

Es un hecho claro, el que Chile, necesita contar con diversos estilos culinarios, que atiendan a las necesidades de sus distintos sectores sociales, desde la picada al restorán de mantel largo. Esto es una realidad innegable, pero así también, es preciso volver a mirar, la Cocina Chilena Tradicional, y reaprenderla.

Les Toques Blanchés, ha realizado una gran tarea, tal vez el primer paso, de lo que puede ser un gran movimiento, que nos lleve a patrimonializar nuestra cocina, a reconocernos reflejados en ella.

La agrupación, ha sido capaz de crear un espacio en los salones de los restaurantes de alta cocina de nuestro país, y en las grandes galas de gobierno, a nuestros ingredientes, a esos productos que, dan sabor a nuestros platos. Sin embargo, percibo que, su aporte, en términos de preparaciones, que puedan reproducirse y perdurar en el tiempo, ha sido, más bien, escaso.

Su propuesta culinaria, ha sido pensada como preparaciones creativas para ser presentadas en restaurantes de alto nivel. He aquí un punto central, esta cocina, nunca será parte de las prácticas domésticas cotidianas. Su estructura, desestructurada y creativa, totalmente dependiente del chef y su impronta, sí como de productos difíciles de conseguir en los supermercados; la mantendrá siempre como una cocina de elite, destinada a cenas de negocios y/o ocasiones especiales.

Por su parte, su variante gubernamental, la transforma en simple propaganda, en una nueva oferta de productos chilenos, e idealmente en la cara visible o degustable de un Chile de vanguardia. Pero que sólo es eso, imagen, puesto que el chileno no ha cocinado en las

formas que ahí se presentan, no ha interiorizado esta propuesta, ni la ha hecho suya.

La Nueva Cocina Chilena o Cocina Chilena Renovada, es una propuesta gastronómica que, al menos en términos de preparaciones, presenta un claro quiebre con respecto de lo que era la Cocina Chilena Tradicional. A mí parecer, no se trata de una nueva puesta en escena de la Cocina Chilena, sino de creaciones nuevas, en las que se ha hecho, prácticamente, caso omiso de nuestra cocina vernácula.

La Propuesta culinaria que realiza Les Toques Blanchés, es una cocina altamente estética y refinada; que ha sido creada con miras a la vanguardia culinaria internacional, a la que sigue en todos sus postulados.

Al interior de nuestro país, puede actuar como marcador identario de los estratos medios y altos de gustos sofisticados. Mas, sólo como eso, es decir, tampoco puede ser apropiada por estos estratos, pues ellos tampoco poseen las herramientas necesarias para reproducirla, y proporcionarle autonomía sociocultural, como cocina, y ya no como simple tendencia. En el contexto internacional, la Cocina Chilena Renovada, es una puesta en escena de productos chilenos, usando como soporte técnicas y estilos internacionales.

La Cocina Chilena Renovada no pasará de ser una moda o tendencia local, si sus chefs no se deciden, a darle autonomía. Estamos frente a una cocina que toma como base el ser creativa, y renovarse constantemente; pero tras este aparente cambio constante, se mantiene una estructura: la utilización de productos chilenos en la preparación de platos de alta calidad, siguiendo los estándares internacionales, en cuanto a técnicas y estilos. La estructura está, mas, no es reproducible a nivel social, pues depende del vaivén de la moda, porque es, hasta ahora, simplemente, una tendencia.

Sólo cuando el chileno, sea capaz de cocinarla y hacerla propia; es decir, desarrollar, un sentido de pertenencia con respecto de la misma, esta cobrará autonomía. Pero, para esto, la Cocina Chilena Renovada, ha de reformularse, buscar sus verdaderas y profundas raíces, volver sus productos y recetas accesibles, desligarla del chef y su gran ego, e incorporar en

su desarrollo a investigadores, científicos sociales, y al chileno común, especialmente, a la dueña de casa. Pues, sólo entonces, estaremos frente a una cocina verdaderamente chilena.

Bibliografía

- ACHIGA, Asociación Chilena de Gastronomía. Sabores de Chile. Editorial Don Bosco. Santiago, Chile. 2003
- ACHIGA, Asociación Chilena de Gastronomía. Dónde comer: Guía de restaurantes y viñas. A Cuatro Comunicaciones. Santiago, Chile, 2004.
- Alfaro T., Mónica. La gran cocina chilena /Monica Alfaro T. Editorial Occidente. Santiago, Chile. 1995
- Aikawa, Noriko. Patrimonio cultural intangible: nuevos planteamientos respecto a su salvaguardia. Departamento de Patrimonio Intangible, UNESCO. 2004. <http://www.crim.unam.mx/cultura/informe/informe%20mund2/patrimonio.htm>
- A fuego Lento. Cocina "Retro" y Cocina Étnica: las dos grandes tendencias gastronómicas del momento. 2002. <http://www.afuegolento.com/noticias/86/actualidad/3331/>
- Alonso, Luis Enrique. Sujeto y discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa. En: Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales. Coordinadores: Juan Manuel Delgado y Juan Gutiérrez. Editorial Síntesis, Madrid, 1999.
- Anderson, Benedict. Comunidades imaginadas: reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo. Fondo de Cultura Económica. México, 1993.
- Angulo Díaz, Raúl. Moda y vanguardias. En: El Catoblepas. N°17, Julio del 2003. <http://www.nodulo.org/ec/2003/n017p11.htm>
- Arenós, Pau. Los genios del fuego. Editorial Grafos, Barcelona, España. 1999
- Álvarez, Eduardo. Gran Maitre, Guía de Restaurantes y Delicatessen. Internet Commerce Chile. Primera Edición, Mayo- Octubre 2003.
- Badinter, Elisabeth. XY La identidad masculina. Alianza Editorial, Madrid, 1993.
- Barth, Fredrik. Los grupos étnicos y sus fronteras. Fondo de Cultura Económica. México, 1976.
- Barros, Luis y Vergara, Ximena. El modo de ser aristocrático: el caso de la oligarquía chilena hacia el 1900. Ediciones Aconcagua, Colección Lautaro, 1978.
- Benedict, Ruth. Patterns of culture. Houghton Mifflin Company, Boston, EEUU, 1959.

- Bernstein, Basil. Clases, códigos y control. I Estudios teóricos para una sociología del lenguaje. Ediciones Akal, Madrid, 1989.
- Bourdieu, Pierre. La Distinción: criterio y bases sociales del gusto. Editorial Taurus, Madrid, 1988.
- Campos, Luis. Lo Culinario en los Huapiches: Un Estudio sobre la Alimentación y Gustos. Tesis de Antropología Social. Universidad de Chile.1994
- Campos Roasio, Jorge et.al. Productos forestales no madereros en Chile. Corporación de Investigación Tecnológica, INTEC CHILE. Dirección de Productos Forestales, FAO, ROMA. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago, Chile, 1998.
- Carson, Ritchie. Comida y Civilización. Alianza Editorial, Madrid, 1994.
- Ciberchef. La Cocina Fusión. 2004. <http://www.ciberchef.com/datachef.php3?ID=352>
- Conde, Fernando. Las perspectivas metodológicas cualitativa y cuantitativa en el contexto de la historia de las ciencias. En: Delgado, Juan Manuel y Gutiérrez, Juan Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales. Ed. Síntesis, México, 1995.
- Counihan, Carole y Van Esterik, Penny. Food and Culture. Roudedge, Estados Unidos, 1997.
- Contreras, Jesús. Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX. Grup d'Estudis alimentaris de la Universitat de Barcelona.Taller "antropología de la modernidad alimentaria". Universidad de Chile, 2003.
- Contreras, Jesús. Paradojas de la alimentación contemporánea: Entre la globalización y la identidad cultural. Universidad de Barcelona. Conferencia " Globalización y homogeneización de los repertorios alimentarios: expansión de las cadenas de comida rápida". Universidad de Chile, 2003.
- Cordón, Faustino. Cocinar hizo al hombre. Tusquets editores. Barcelona, 1999.
- Dávila, Andrés. Las perspectivas metodológicas cualitativa y cuantitativa en las ciencias sociales: debate teórico e implicaciones praxeológicas. En: Delgado, Juan Manuel y Gutiérrez, Juan Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales. Ed. Síntesis, México, 1993.
- De Barbieri, Teresita. Sobre la categoría de Género. Una introducción teórico metodológica. En : Fin de siglo. Género y cambio civilizatorio, revista Isis Internacional, Ediciones de la mujer, número 17,1992.
- De Beauvoir, Simone. El segundo sexo, Ediciones Siglo Veinte, Buenos Aires, Argentina, 1977.
- Díaz, Mario. La construcción social del discurso pedagógico. Producciones y divulgaciones científicas y culturales: El Griot, Bogotá, 1990.

- Douglas, Mary. Las estructuras de lo culinario. En: Jesús Contreras. Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres. Publicaciones Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995.
- El rincón del Sibarita. La cocina de la confusión: El título 'de autor' sirve a veces para esconder grandes mentiras gastronómicas. <http://canales.laverdad.es/gastronomia/rincon040203d.html>
- Ember, Carol y Ember, Melvin. Antropología Cultural. Prentice Hall, Madrid, 1997.
- Eurobinder. Gran libro de la cocina chilena. Bibliográfica Internacional. Barcelona. 1997.
- Fischler, Claude. El (h) omnívoro: El gusto , la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama, Barcelona, 1995.
- Fundación Darwin. Memoria- resumen del primer encuentro de investigación y extensión de productos forestales no maderables (PFNM) en Chile. Valdivia, Chile. Julio, 1999. http://www.pfnm.cl/acta_encuentro1.pdf
- Fredes, César. Guía del buen comer /César Fredes. LOM Ediciones.Santiago, 1999.
- García Canclini, Néstor. Culturas Híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad. Editorial Grijalbo, México.1990.
- García Canclini, Néstor. Consumidores y ciudadanos: Conflictos multiculturales de la globalización. Editorial Grijalbo, México. 1995.
- García Ferrando, Manuel y Sanmartín, Ricardo. La Observación científica y la obtención de datos sociológicos. En:García Ferrando, Manuel et. al. El análisis de la realidad social: Métodos y técnicas de investigación, compilación, Alianza Editorial, Madrid, 1994.
- Garayzábal, Sofía. El Bulli y Ferrán Adriá. 2004. <http://www.terra.es/alimentacion/articulo/html/ali1437.htm>
- Gerente. Sumito: La revolución llegó a la cocina. Vida Gerente / Perfiles. 2003. <http://homepage.mac.com/sumitoestevez/novedades/vidagerente.pdf>
- Goody, Jack. Cocina, cuisine y clase. Editorial Gedisa. Barcelona, España, 1995.
- Green, Andre. Átomo del parentesco y relaciones edípicas. En: Levi-Strauss, Claude. La Identidad. Gráficas San Julián, Barcelona, 1981.
- Hamersley, Marty y Atkinson, Paul 1994: Etnografía. Paidos, Buenos Aires, Argentina.

- Harris, Marvin. Antropología Cultural. Alianza Editorial, Madrid, España, 2000.
- Hobsbawn, Eric. Entrada libre: Inventando tradiciones. Historias N°9, Octubre- marzo, 1988. México.
- Hola.com. Entrevista a Ferran Adrià, el mejor chef del mundo. 2004.
http://www.hola.com/gastronomía/noticiaslibros/2004/02/05/10190_hola.com_entrev.ht
- Kosmeyer, Carolyn. El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía. Paidós Ibérica. Barcelona, 2002.
- Keller, Suzanne. Beyond the ruling class. Random House, New York, 1968.
- Kottak, Conrad Phillip. Antropología. Una exploración de la diversidad humana. McGraw-Hill, Madrid, 1999.
- Kuper, Jessica. La cocina de los antropólogos. Tusquets editores. Barcelona, 2001.
- Krarup, Cristián y Moreira, Iván. Hortalizas de estación fría. Pontificia Universidad Católica de Chile. 2004. www.puc.cl/sw_educ/catalogo/html/f_menucon.html
- Lacarrieu, Mónica. Derribando supuestos en torno de la valoración del patrimonio. En: Intercambio de bienes culturales e imaginarios sociales. Unidad de Estudios, División de Cultura, Ministerio de Educación. Santiago, Chile. 2001.
- Lamas, Marta. La antropología feminista y la categoría de “Género”. En: revista “Nueva antropología”, Vol. III, N 30, 1986.
- Laraña, E; Gusfield, J. “Los Nuevos Movimientos Sociales. de la ideología a la identidad”. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid, 1994.
- Larraín, Jorge. Identidad Chilena. Lom ediciones. Santiago, Chile, 2001.
- Legorburu de Idiazabal, Ixidro. Gastronomía. 2004
<http://www.cd.sc.ehu.es/DOCS/book.SS-G/v1/Gastronomia.html>
- Leiva Améstica, Joaquín. El gran recetario de la comida casera. Sociedad Periodística Araucanía. Temuco, Chile. 2000
- Levi-Strauss, Claude. La identidad. Seminario interdisciplinario. Gráficas San Julián, Barcelona, 1981.
- Lévi-Strauss, Claude. Mitológicas; Lo crudo y lo cocido I. Fondo de Cultura Económica. México, D.F., 1996

- Lévi- Strauss. Lo asado y lo hervido. En: Kuper, Jessica. La cocina de los antropólogos. Tusquets editores. Barcelona, 2001.
- Les Toques Blanches, Capítulo Chileno. www.les-toques-blanches.cl
- Light, Keller, Calhoun. “Sociología”. Editorial McGraw Hill. Colombia, 1991.
- Lineros, Rocío. Aquiles Abarca – Chef de Chefs. Restaurantes Emol. Junio 2003
http://www.restaurantes.emol.com/articulos.asp?id_articulo=641
- Lineros, Rocío. Los mejores restaurantes. En: Revista Wikén, El Mercurio. Jueves 3 de Julio, 2003.
- Lineros, Rocío. Federico Klimscha. 16 de Julio del 2004.
http://www.restaurantes.emol.com/articulos/detalle_articulo.asp?id_articulo=1212
- Linton, Ralph. Cultura y personalidad. Fondo de Cultura Económica. Santiago, 1993.
- Maillard, Robert. Estilos y tendencias en el arte occidental. Editorial Gustavo Gili. Barcelona, España. 1969.
- Martinic, Sergio. Análisis estructural: presentación de un método para el estudio de lógicas culturales. Centro de Investigación y Desarrollo de la Educación. Santiago, 1992.
- Marx, Karl. El dieciocho de brumario de Luis Bonaparte. En: Obras escogidas. K. Marx y F. Engels. Editorial Progreso, Moscú. 1963.
- Karl, Marx. Trabajo asalariado y capital. Editorial Progreso, Moscú. 1971
- Karl, Marx. Las luchas de clases en Francia de 1848 a 1850. Editorial Ateneo, Buenos Aires. 1972
- Mercadé, Francisc. Metodología cualitativa e historias de vida. Separata de la revista Internacional de Sociología. Segunda época. Volumen 44 -fascículo 3- Julio-Septiembre 1986.
- Microsoft Corporation. Enciclopedia Microsoft Encarta Online 2004. 1997-2004.
<http://es.encarta.msn.com>
- Montecino, Sonia. Identidades de género en América Latina: el lenguaje de la diversidad. En: Garretón, Manuel Antonio. América Latina: Un espacio cultural en el mundo globalizado. Convenio Andrés Bello, Santafé de Bogotá, Colombia, 1999.
- Neveu, Érik. Sociología de los movimientos sociales. Editorial Abya –Yala. Quito, Ecuador. 2000

- Ortí, Alfonso. La apertura y el enfoque cualitativo o estructural: la entrevista abierta semidirectiva y la discusión de grupo. En: El análisis de la realidad social: métodos y técnicas de investigación. Compilación de Manuel García Ferrando, Jesús Ibáñez y Francisco Alvira. Alianza editorial, Madrid, 1993.
- Ortner, Sherry B. ¿Es la mujer respecto al hombre lo que la naturaleza con respecto a la cultura? En: Antropología y feminismo. Editorial Anagrama, Barcelona, 1979.
- Padua, Jorge. Técnicas de investigación aplicadas a las ciencias sociales. Editorial fondo de Cultura económica, México, 1987.
- Piña, Paula. Curadoras de semillas. En: Revista Paula, Especial Cocina. N 887. Agosto, 2003.
- Programa Interdisciplinario de Investigación en Educación, Universidad Académica de Humanismo Cristiano. Patrimonio Nacional. Preservando la memoria, construyendo identidad. 2004 <http://www.piiie.cl/patrimonio/contenidos/tipos.htm>
- Peláez, J.M. Cocina de Mercado. El comercio digital – Canal de gastronomía. <http://canales.elcomerciodigital.com/gastronomía/articulos/030717a.htm> , 2003.
- Pelto, Pertti y Pelto, Gretel. Anthropological research. Cambridge University Press, Cambridge, England, 1978.
- Pereira Salas, Eugenio. Apuntes para la historia de la cocina chilena. Imprenta Universitaria, Santiago, 1943.
- Recasens, Andrés. El fenómeno subcultural: Alcances y efectos. Universidad de Chile Sede Osorno, 1980.
- Riechmann y Fernández. “Redes que dan Libertad. Introducción a los nuevos movimientos sociales”. 1994.
- Revista Nueva. Palabra de chef. 2004. <http://www.revistanueva.com.ar/00677old/00677/cocina/>
- Ríos, Carolina. La Nueva Cocina Chilena. Revista Paula, Especial Cocina. N 887. Agosto, 2003.
- Rivas, Ángel. Con fusión en la cocina. <http://www.mural.com/buenamesa/articulo/401047/>. 2004
- Rivas, Ángel. Conoce a fondo las tendencias. <http://www.mural.com/buenamesa/articulo/401052/>. Julio, 2004
- Salazar, Mario Andrés y Navarrete, Micaela. IV seminario de patrimonio cultural: Cultura tradicional y patrimonio. DIBAM. Ril editores. Santiago, Chile. 1999

- Slow Food. Slow Food. <http://www.slowfood.com/spa/spa.html> . 2004
- Stavenhagen, Rodolfo. La cuestión étnica. El Colegio de México, Centro de Estudios Sociológicos. México, 2001.
- Subsecretaría de Pesca. Iconografía de especies de interés en Chile. Gobierno de Chile. 2004. www.subpesca.cl
- UNESCO. Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural. Naciones Unidas- Centro de Información México, Cuba y República Dominicana. 2002 http://whc.unesco.org/world_es.htm
- Urgelles, Gloria. Cinco chefs chilenos que marcan tendencia. Revista Ya, N 103. Agosto de 2003.
- Valdés, Rosario. Chile :[una cocina = fine cuisine]. Ministry of Foreign Affairs, Export Promotion Bureau, ProChile : Centro de Cocina, Paula Comunicaciones. Santiago. 1996
- Valenzuela, Rodrigo. El Sistema Culinario Mapuche: Una aproximación Estructural. Tesis de Antropología Social. Universidad de Chile. 1981
- Valles, Miguel. Técnicas Cualitativas de Investigación Social: reflexión metodológica y práctica profesional. Editorial Síntesis, Madrid, 1997.

Anexos

Caracterización de los entrevistados

Los Chefs

Caracterización	Sexo	Edad	Actividad	Cargo dentro de la agrupación
Chef 1, miembro de Les Toques Blanches	Hombre	38 aprox.	Chef ejecutivo, restorán de gran hotel, chef televisivo	Presidente
Chef 2, miembro de Les Toques Blanches	Mujer	35 aprox.	Jefe de la carrera de Gastronomía en INACAP, Sede Apoquindo	Secretaria
Chef 3, miembro de Les Toques Blanches	Hombre	32	Chef ejecutivo, socio de restorán de autor, conductor de televisión, chef televisivo	Vice- presidente
Chef 4, miembro de Les Toques Blanches	Hombre	39	Chef ejecutivo y dueño de restorán	Miembro
Chef 5, miembro de Les Toques Blanches ¹	Hombre	39	Chef ejecutivo, restorán de gran hotel	Miembro, recientemente reincorporado
Chef 6, miembro de Las Tocas Negras	Hombre	58 aprox.	Chef ejecutivo, dueño de restorán	Miembro
Chef 7, miembro de Las Tocas Negras	Hombre	31	Chef ejecutivo, socio de restorán, chef televisivo	Miembro

¹ Al momento de realizarse las entrevistas, éste chef, trabajaba como chef ejecutivo de un gran hotel de Santiago. Mas, al poco tiempo éste cerró, y él no quiso adelantar en qué o dónde trabajaría posteriormente.

Críticos y cronistas gastronómicos

Caracterización	Sexo	Edad	Actividad
Crítico gastronómico, 1	Hombre	60 aprox.	Cronista culinario en El Mercurio
Crítico gastronómico, 2	Mujer	55 aprox.	Historiadora, escritora de libros de cocina
Crítico gastronómico, 3	Mujer	65 aprox.	Crítica gastronómica en las revistas, Wikén, de El Mercurio, y Gourmand
Crítico gastronómico, 4	Mujer	40 aprox.	Ex – directora de Paula cocina, actual diseñadora gráfica, de la misma revista

Técnicas de Investigación utilizadas

La Entrevista Cualitativa

Una de las técnicas de investigación más utilizadas por la Antropología es la Entrevista Cualitativa. Respecto de ella, Jorge Padua señala: “en el contexto de las investigaciones tipo survey, la entrevista es una técnica de recolección de datos que implica una pauta de interacción verbal, inmediata y personal, entre un entrevistador y un respondente. Las pautas de interacción entre entrevistador y respondente incluyen factores más complejos que el simple intercambio de estímulos y respuestas verbales.” (Padua, 1987:16).

Hammersley y Atkinson proponen que: “la principal diferencia entre las entrevistas hechas por etnógrafo y las entrevistas de cuestionarios no es, como frecuentemente se sugiere que unas sean “desestructuradas y otras “estructuradas”. Todas las entrevistas, como cualquier otro tipo de interacción social, son estructuradas, tanto por el investigador como por el informante. La diferencia fundamental estriba en que unas son entrevistas reflexivas y otras estandarizadas.” (Hammersley y Atkinson, 1994: 128).

Pelto y Pelto consideran que: “la riqueza y naturaleza de las entrevistas en profundidad entrega una vivida integración de la información cultural, que es de gran valor para comprender modos particulares de vida.” (Pelto y Pelto, 1978: 75).

Para mí, la entrevista corresponde a una técnica de recolección de datos sobre la cultura de una comunidad en particular, por medio de una interacción verbal con los informantes. Me parece importante, recalcar el hecho de que, la información obtenida a través de esta técnica no corresponde exactamente a los hechos de la realidad “objetiva”, a partir del momento en que es posible la interpretación de los mismos por parte del informante y la reinterpretación posterior que realiza el investigador. Se trata de esta forma de, un proceso intersubjetivo en el cual entrevistador y entrevistado, ambos en calidad de sujetos, conforman una visión particular, una versión del hecho en cuestión. Una verdad que resulta válida al considerarse su contexto.

La variante de la entrevista en profundidad más utilizada en investigación cualitativa se puede caracterizar como en profundidad y semi-estructurada.

De acuerdo a Alfonso Ortí la entrevista abierta semidirectiva corresponde a: “un dialogo face to face, directo y espontáneo, de una cierta concentración e intensidad entre el entrevistado y un sociólogo más o menos experimentado, que oriente el discurso lógico y afectivo de la entrevista de forma más o menos directiva. (...) la función metodológica básica de esta forma de entrevista en el contexto de una investigación sociológica- un análisis ideológico, un estudio de mercado, un estudio institucional, etc.- se limita- en nuestra opinión- a la reproducción del discurso motivacional (consciente e inconsciente) de una personalidad típica en una situación social bien determinada y/o ante “objetos sociales” sólo (en cambio) relativamente definidos.” (Ortí, 1993: 197)

Desde el enfoque constructivista Goofman señala, respecto de esta técnica: “La entrevista, a nuestro modo de ver, es un acercamiento a la figura del individuo como un actor que- como diría Goofman (1974:505-518)- desempeña, dramatizándolo, un cierto modelo de rol social. Y este desempeño a la vez que dramatización de un código es una idealización, pues tiende a moldear un desempeño según la forma ideal del rol pertinente. De este modo, cuando el individuo se presenta ante nosotros, su desempeño tenderá más a incorporar y ejemplificar los valores que espera sean atendidos por la sociedad desde su grupo de referencia.” (Alonso, 1999: 236)

Considero que la modalidad de la entrevista cualitativa más pertinente para mi investigación es la entrevista en profundidad y semi-dirigida. A la que complementaré, por medio de la observación.

La Observación Cualitativa

Una técnica de investigación cualitativa que resulta especialmente útil para la investigación de los procesos culinarios de la cocina y la cuisine es la observación.

De acuerdo a García Ferrando y Sanmartín para que la observación tenga carácter científico debe tener rigurosidad, es decir, no debe ser un hecho social aislado, sino que es necesaria la sistematicidad y la periodicidad en la labor observatoria.

De acuerdo a estos autores, dentro de la observación existen 3 categorías:

- a) Observación directa participante; donde el sujeto investigador además de observar directamente los hechos, participa de ellos como un igual.
- b) Observación directa no participante; donde el estudioso sólo observa los fenómenos, sin estar mayormente involucrado aún, dado que se lo considera como un extraño a la comunidad.
- c) Observación indirecta; donde el investigador se provee de la investigación a través de fuentes indirectas.

En la observación, la principal herramienta con la que cuenta el investigador es él mismo, así es como resulta primordial que la comunidad acepte al individuo en cuestión, permitiéndole desarrollar adecuadamente su labor, si esto no ocurre se hará mucho más difícil su trabajo y la inserción en la comunidad (que le permitiría alcanzar la etapa de observación participante) (García Ferrando y Sanmartín, 1994).

La observación participante, “es especialmente indicada para propósitos exploratorios y forma parte del proceso de familiarización del investigador en el estudio de la situación. Aquí el análisis de los datos es simultáneo a la recolección de los mismos. El investigador tiene que determinar qué es lo que debe observar y cómo va a registrar esas observaciones.” (Padua, 1987: 16). Este autor además considera la existencia de la observación sistemática

que “es bastante más estructurada que la observación participante; se aplica en situaciones de diagnóstico y clasificación a base de taxonomías o tipologías ya establecidas, de manera que las categorías de observación ya están codificadas, implicando la observación sistemática una tarea de registro bastante menos flexible que la de la situación en observaciones participantes.” (Op. Cit. 16)

Pelto y Pelto consideran que la observación participante provee al investigador de campo, de pistas necesarias para el desarrollo de preguntas para entrevistas, tests psicológicos y otras herramientas de investigación más especializadas. (Pelto, 1978)

Miguel Valles, señala que la principal diferencia entre el experimentador y el observador es que, de éste último, se espera que no manipule el contexto natural donde tiene lugar la acción que se investiga.

La amplitud del método de observación, deja espacio para que “el rol de observador participante- empleado en sentido genérico al compararlo con el papel de participante ordinario-, hay que diseccionarlo. Dependiendo de la situación social que estudie, el investigador optará por alguna de las modalidades posibles de observación participación.” (Valles, 1997: 151).

De acuerdo a Jorgensen, citado por Miguel Valles en su análisis de la observación cualitativa, la observación participante resultaría especialmente apropiada cuando:

- “a) Se sabe poco de los fenómenos que hay que estudiar.
- b) Hay grandes diferencias entre los puntos de vista de los miembros y de los ajenos (grupos étnicos, subculturales o contraculturales; por ejemplo, inmigrantes, minorías étnicas, vanguardistas).
- c) El fenómeno se oculta a la luz pública (comportamientos al margen de la ley o condenados socialmente; delincuencia, drogadicción, sectarismo).

Este autor señala, asimismo, que la observación participante es adecuada, sobre todo, en estudios exploratorios, descriptivos y aquellos orientados a la generación de

interpretaciones teóricas; reconoce su menor utilidad para probar teorías, aunque no así para su análisis crítico.” (Valles, 1997: 161-162)

Junker define cuatro posibles roles en relación al nivel de participación del observador:

- a) Completo participante: lograría obtener información secreta, confidencial y privada, no facilitada a extraños. Sin embargo, presenta algunas dificultades para mantener la libertad de observación, cambiar de rol, mantener un distanciamiento intelectual y la objetividad, problemas éticos, y la posibilidad de perder la perspectiva de observación.
- b) Participante como observador: en esta modalidad el investigador será considerado más como participante que como observador, es decir más como amigo o miembro, que como extraño. Contando, con acceso limitado a información no pública.
- c) Observador como participante: este rol se refiere a actividades de observación encargadas o apoyadas por miembros de la situación a estudiar. Por ello, este rol tiene acceso a una amplia gama de información, incluso secreta y confidencial; pero sólo si el investigador se gana la reputación de saber guardarla. A esto se une la posible máxima libertad de observación, aunque quizás se enfrenten restricciones en su publicación.
- d) Completo observador: da lugar a una amplia gama de roles la observación tras un espejo unidireccional, a un rol completamente público en un grupo en que no existe nada sagrado o secreto, y que no se encuentra naturalmente en la sociedad. (En: Valles, 1997)

Dado que esta investigación plantea la necesidad de observar a numerosos chefs en sus cocinas y restaurantes en un breve periodo de tiempo, de manera que la presencia del investigador nunca llegará a pasar desapercibida. La observación a realizar tendrá el carácter de Observador como participante.

Primer muestreo

Muestreo de entrevistas y observación de chefs pertenecientes a Les Toques Blanches

Chef Toques Blanches	Hombre	Mujer	Directiva	Ingreso reciente	Restaurante propio	Chef de hotel o restaurante	Experiencia televisiva
1	X		X				X
1		X		X		X	X
1	X			X	X		X
1		X		X		X	
1	X			X	X		

Muestreo entrevistas a chefs no pertenecientes a Les Toques Blanches

Chef	Hombre	Mujer	Preocupación por patrimonio culinario	Sin preocupación por patrimonio culinario
1	X		X	
1		X		X
1	X		X	
1		X		X
1	X		X	

Muestreo entrevistas a comensales de la Nueva Cocina Chilena

Comensal	Edad	Hombre	Mujer
1	20-40		X
1	20-40	X	
1	40 y más		X
1	40 y más	X	
1	40 y más		X

Pautas de entrevista y observación

Pauta de entrevista general para los chefs

- Datos personales (Nombre, edad, estudios, trabajo)
- Razones por las que se decide estudiar gastronomía y/o dedicarse a ella de forma profesional.
- Lugar o establecimiento en que recibió su instrucción culinaria (Características generales, orientaciones, años de estudio, líneas o tendencias culinarias)
- Breve reseña de sus trabajos como chef (Lugar, años, labor encomendada, características de la cocina que se realizaba ahí)
- Descripción del trabajo actual (Dependiente o independiente, equipo de trabajo, roles, comensales, tendencias culinarias presentes)
- Características de la cocina que realiza (Ingredientes, condimentos, utensilios, técnicas, preparaciones, situación culinaria objetivo, comensal objetivo)
- Características de la cuisine que realiza (Preocupación por la estética de las preparaciones, loza, vasos, cubiertos, manteles, ambientación, atención al comensal)

- Principales ingredientes de su cocina, características y razones de su elección:
 - Procedencia (Origen geográfico, presencia de denominaciones de origen, sistema de abastecimiento, mercado)
 - Colores
 - Texturas
 - Sabores
 - Frescura
 - Estacionalidad
- Combinación de los alimentos (Posibles reglas de combinación y atención a colores, sabores, texturas, etc.)
- Características de la cocina como recinto (Dimensiones, áreas, hornos, encimeras, refrigeración, almacenamiento, etc.)
- Forma de trabajo gastronómico (Conformación del equipo, el rol del chef, distribución de las tareas, responsabilidad creativa)
- Características de los platos creados (Originalidad, sabores, uso de condimentos, texturas, colores, frescura, presentación, porciones, características nutricionales, capacidad evocativa, nombres)
- Bebidas que acompañan las preparaciones (Vinos, bebidas gaseosas, agua, licores, etc.)
- Puesta en escena de la cuisine:
 - Mozos, Maitre, presencia o ausencia del chef en el comedor: guía o atención al comensal.
 - Menú: características y precios.
 - Ambientación espacial: mesas, sillas, cortinas, alfombras, cuadros, etc.,
 - Presentación del plato: forma de llevar a la mesa (bandejas, campanas), temperatura de los platos, sincronía y diacronía culinaria.
- Características del comensal promedio: clase social, género, edad, nivel de sofisticación, conocimiento gastronómico, aceptación de los platos, relación con el personal.
- Características del comensal ideal: clase social, género, edad, nivel de sofisticación, conocimiento gastronómico, aceptación de los platos, relación con el personal.

- ¿Existe una identidad chilena?
- ¿Se caracteriza el chileno por una forma particular de cocinar y comer? (Ingredientes y platos frecuentes, condimentos, presentación de los alimentos, porciones, posibles variantes regionales y estacionales)
- ¿Existe una Cocina Chilena?:
 - ¿Cuáles son sus características? (Ingredientes, condimentos, platos emblemáticos, reglas culinarias, estética, porciones)
 - ¿Quién la realiza? (Variantes regionales; chefs, cocineros o dueñas de casa)
 - ¿Sabe usted cocinar Cocina Chilena? (Platos, aprendizaje culinario, obtención de los ingredientes, condimentos, técnicas, presentación de los alimentos, ¿Cuándo y para quién la cocina?)
- ¿Existe una Nueva Cocina Chilena?:
 - ¿Cuál es su origen?
 - ¿Cuáles son sus características? (Ingredientes, condimentos, platos emblemáticos, reglas culinarias, estética)
 - ¿Quién la realiza? (Variantes regionales; chefs, cocineros o dueñas de casa)
 - ¿Sabe usted cocinar Nueva Cocina Chilena? (Platos, aprendizaje culinario, obtención de los ingredientes, técnicas, presentación de los alimentos, ¿Cuándo y para quién la cocina?)
- ¿Conoce la agrupación de chefs Les Toques Blanches?
- Características de Les Toques Blanches:
 - Origen
 - Objetivos
 - Participantes (Jerarquía, conocimiento gastronómico, estrato social, trabajos)
 - Características de su cocina (Ingredientes, condimentos, formas de abastecimiento, técnicas, platos, restaurantes, rol del chef)
 - Actividades
 - Auspiciadores o apoyo externo

Pauta de entrevista para chefs miembros de Les Toques Blanches

- Origen de la Agrupación
- Cómo conociste a Les Toques Blanches (Año, forma, personas, textos, actividades)
- Quiénes son (Directorio, participantes: estudios, trabajos, perfeccionamiento, tendencias culinarias)
- Objetivos
- Por qué y cuándo decidiste unirte a ellos.
- Requisitos que se plantean al postulante y cómo los cumpliste.
- Actividades de Les Toques Blanches, en las que se participa o no:
 - Objetivos
 - Calendarización (Actividades frecuentes, estacionales, anuales)
 - Participantes
 - Lugar
 - Formas de difusión
 - Actividades
 - Presencia de comida (Cuisine, comensales, decoración ambiental)
 - Textos o discurso
 - Auspiciadores
 - Frecuencia
- ¿Es la agrupación Les Toques Blanches la iniciadora de la tendencia culinaria de la Nueva Cocina Chilena? (Origen, razones, hito inicial de la tendencia)

Pauta de observación para los chefs

- Descripción del trabajo actual (Dependiente o independiente, equipo de trabajo, roles, comensales, tendencias culinarias presentes)
- Características de la cocina que realiza (Ingredientes, condimentos, utensilios, técnicas, preparaciones, situación culinaria objetivo, comensal objetivo)
- Características de la cuisine que realiza (Preocupación por la estética de las preparaciones, loza, vasos, cubiertos, manteles, ambientación, atención al comensal)
- Principales ingredientes de su cocina, características y razones de su elección:
 - Procedencia (Origen geográfico, sistema de abastecimiento, mercado)
 - Colores
 - Texturas
 - Sabores
 - Frescura
 - Estacionalidad
- Combinación de los alimentos (Posibles reglas de combinación y atención a colores, sabores, texturas, etc.)
- Características de la cocina como recinto (Dimensiones, áreas, hornos, encimeras, refrigeración, almacenamiento, etc.)
- Forma de trabajo gastronómico (Conformación del equipo, el rol del chef, distribución de las tareas, responsabilidad creativa)
- Características de los platos creados (Originalidad, sabores, uso de condimentos, texturas, colores, frescura, presentación, porciones, características nutricionales, capacidad evocativa, nombres)
- Bebidas que acompañan las preparaciones (Vinos, bebidas gaseosas, agua, licores, etc.)
- Puesta en escena de la cuisine:
 - Mozos, Maitre, presencia o ausencia del chef en el comedor: guía o atención al comensal.
 - Menú: características y precios.
 - Ambientación espacial: mesas, sillas, cortinas, alfombras, cuadros, etc.,
 - Presentación del plato: forma de llevar a la mesa (Bandejas, campanas), temperatura de los platos, sincronía y diacronía culinaria.

- Características del comensal promedio: clase social, género, edad, nivel de sofisticación, conocimiento gastronómico, aceptación de los platos, relación con el personal.
- Características del comensal promedio: clase social, género, edad, nivel de sofisticación, conocimiento gastronómico, aceptación de los platos, relación con el personal.

Pauta de entrevista a comensales de Les Toques Blanches

- Datos personales (Nombre, edad, estudios, trabajo)
- Frecuencia con que visitan el restaurante.
- Razones para visitarlo
- Características de la cocina que presenta el restorán (Ingredientes, condimentos, utensilios, técnicas, preparaciones, situación culinaria objetivo, comensal objetivo)
- Características de la cuisine que realiza (preocupación por la estética de las preparaciones, loza, vasos, cubiertos, manteles, ambientación, atención al comensal)
- Características de los otros comensales
- Platos preferidos
- Características de los platos (Originalidad, sabores, uso de condimentos, texturas, colores, frescura, presentación, porciones, características nutricionales, capacidad evocativa, nombres)
- Bebidas que acompañan las preparaciones (Vinos, bebidas gaseosas, agua, licores, etc.)
- Características de la atención al comensal
- Precios
- Características del estilo culinario del restaurante
- Características del chef
- Características del comensal (sofisticación de los gustos, elegancia, estrato social, conocimiento gastronómico)
- ¿Se puede reconocer en el chileno una forma particular de cocinar y comer? (Ingredientes y platos frecuentes, condimentos, presentación de los alimentos, porciones, posibles variantes regionales y estacionales)

- ¿Existe una Cocina Chilena?:
 - ¿Cuáles son sus características? (Ingredientes, condimentos, platos emblemáticos, reglas culinarias, estética)
 - ¿Quién la realiza? (Variantes regionales; chefs, cocineros o dueñas de casa)
 - ¿Sabe usted cocinar Cocina Chilena? (Platos, aprendizaje culinario, obtención de los ingredientes ¿Cuándo y para quién la cocina?)
- ¿Existe una Nueva Cocina Chilena?:
 - ¿Cuál es su origen?
 - ¿Cuáles son sus características? (Ingredientes, condimentos, platos emblemáticos, reglas culinarias, estética)
 - ¿Quién la realiza? (Variantes regionales; chefs, cocineros o dueñas de casa)
 - ¿Sabe usted cocinar Nueva Cocina Chilena? (Platos, aprendizaje culinario, obtención de los ingredientes, técnicas, presentación de los alimentos, ¿Cuándo y para quién la cocina?)

Reformulación metodológica

Recién comenzado mi trabajo de campo, se hizo evidente el que se presentaban numerosas dificultades para realizar las entrevistas a los comensales de los restaurantes de “Cocina Chilena Renovada o Nueva Cocina Chilena”. Los chefs y anfitriones de estos locales, consideran que el ir a comer a ellos es una experiencia que debe resultar grata en su totalidad, por lo que se evita todo aquello que pudiera interrumpir a los comensales y eventualmente molestarlos, de esta manera al preguntar si era posible conversar con algunos de ellos en varias ocasiones me señalaron el que hacerlo era complicado, pero se ofrecieron a ponerme en contacto con un par de clientes habituales con los cuales había confianza, si es que ellos y yo coincidíamos en el local.

El objetivo de estas entrevistas era lograr identificar el grado de comprensión que tenían los comensales respecto de los postulados de la “Nueva Cocina Chilena” o “Cocina Chilena Renovada” y la apropiación que hacían de la misma.

De esta manera, si bien, decidí desechar las entrevistas a comensales, opté por observarlos con mayor detenimiento y preguntar al personal de servicio respecto de sus principales características, actitudes e inquietudes, al momento de realizar las observaciones de los restaurantes.

Al mismo tiempo, y como una forma de contar con una mayor variedad de visiones respecto de esta tendencia gastronómica, decidí incorporar entrevistas a cronistas y críticos gastronómicos, para lo que elaboré una nueva pauta de entrevistas.

Segundo muestreo

Muestreo entrevistas y observación de chefs miembros Les Toques Blanches

Chef Toques Blanches	Hombre	Mujer	Directiva	Ingreso reciente	Restaurante propio	Chef de hotel o restaurante	Experiencia televisiva	Profesor de gastronomía
1	X		X		X		X	
1		X	X			X	X	X
1	X		X			X		X
1	X			X		X		
1	X				X			

Muestreo entrevistas a chefs no miembros de Les Toques Blancs

Chef	Hombre	Mujer	Preocupación por patrimonio culinario chileno	Sin preocupación por patrimonio culinario chileno	Menor de 40 años	Mayor de 40 años
1	X		X		X	
1	X					X

Muestreo entrevistas a críticos gastronómicos y cronistas culinarios

	Hombre	Mujer	Investigador	Crítica en prensa escrita
1	X		X	X
1		X	X	X
1		X	X	X
1		X		X

Pauta de entrevista para cronistas y críticos gastronómicos

Datos personales:

- Datos personales (Nombre, edad, estudios, trabajo)
- Aprendizaje culinario (forma en que nace su interés por la gastronomía y decide dedicarse a ella ya sea como cronista o crítico gastronómico)
- Descripción del trabajo actual (Dependiente o independiente, tendencias culinarias presentes)
- Tendencias o aspectos de la gastronomía en que se especializa (por ejemplo: repostería, cocina italiana, etc.)

Cocina Chilena:

- ¿Existe una identidad chilena? (Algo que todos los chilenos reconozcamos como propio y común)
- ¿Se caracteriza el chileno por una forma particular de cocinar y comer? (Ingredientes y platos frecuentes, condimentos, presentación de los alimentos, porciones, posibles variantes regionales y estacionales)
- ¿Existe una Cocina Chilena?:
 - ¿Cuáles son sus características? (Ingredientes, condimentos, platos emblemáticos, reglas culinarias, estética, porciones)
 - ¿Quién la realiza? (Variantes regionales; chefs, cocineros o dueñas de casa)
 - ¿Sabe usted cocinar Cocina Chilena? (Platos, aprendizaje culinario, obtención de los ingredientes, condimentos, técnicas, presentación de los alimentos, ¿Cuándo y para quién la cocina?)

- ¿Existe una Nueva Cocina Chilena?:

- ¿Cuál es su origen?
- ¿Cuáles son sus características? (Ingredientes, condimentos, platos emblemáticos, reglas culinarias, estética)
- ¿Quién la realiza? (chefs, cocineros o dueñas de casa) ¿Qué restaurantes?

- ¿Sabe usted cocinar Nueva Cocina Chilena? (Platos, aprendizaje culinario, obtención de los ingredientes, técnicas, presentación de los alimentos, ¿Cuándo y para quién la cocina?)
- ¿Conoce la agrupación de chefs Les Toques Blanches?
- Características de Les Toques Blanches:
 - Origen
 - Objetivos
 - Participantes (Jerarquía, conocimiento gastronómico, estrato social, trabajos)
 - Características de su cocina (Ingredientes, condimentos, formas de abastecimiento, técnicas, platos, restaurantes, rol del chef)
 - Actividades de la agrupación
 - Auspiciadores o apoyo externo
- Características del comensal promedio que asiste a restaurantes en que se sirve Nueva Cocina Chilena: clase social, género, edad, nivel de sofisticación, conocimiento gastronómico, aceptación de los platos, relación con el personal.

A su juicio:

- ¿Cuáles serían los orígenes de la tendencia gastronómica de la Nueva Cocina Chilena?
- ¿Es la Nueva Cocina Chilena una tendencia consolidada?
- ¿De qué manera se relaciona esta Nueva Cocina con lo popular?
- ¿Es la Nueva cocina chilena una cocina internacional que utiliza ingredientes chilenos?
- ¿Qué relación existiría entre la Cocina Chilena Renovada y la Nouvelle Cuisine?
- ¿Es el nombre de Nueva Cocina Chilena el más apropiado para esta corriente gastronómica?
- ¿Considera que es posible que la dueña de casa realice hoy, en su casa, preparaciones de la Nueva Cocina Chilena?
- ¿Es la Nueva Cocina Chilena, principalmente, una nueva carta de presentación de Chile en el extranjero?

Fotografías restoranes de Les Toques Blanches

Bristol Hotel Plaza San Francisco



Cooper Room Ex - Hotel Carrera



1- 2. Álvarez, Eduardo. Gran Maitre, Guía de Restaurantes y Delicatessen. Internet Commerce Chile. Primera Edición, Mayo- Octubre 2003.

De Toro un poco



3

Osadía



4

³ ACHIGA. Dónde comer: Guía de restaurantes y viñas. A Cuatro Comunicaciones. Santiago, Chile, 2004.

⁴ ACHIGA. Dónde comer: Guía de restaurantes y viñas. A Cuatro Comunicaciones. Santiago, Chile, 2004.

Fotografías de Preparaciones de Les Toques Blanches

Ensalada de chagual con confit de tomates y piures marinados y ahumados

Aquiles Abarca



5

Chuleta de cordero en vino cabernet sauvignon con pastelera de choclo

Quersen Vásquez



6

⁵Ríos, Carolina. La Nueva Cocina Chilena. Paula N° 887, Especial Cocina. Agosto, 2003.

⁶<http://mujer.tercera.cl/2002/10/05/cocina.htm>

Magret de pato, con jugo de miel de palma y puré de camote con piñones confitados

Guillermo Rodríguez

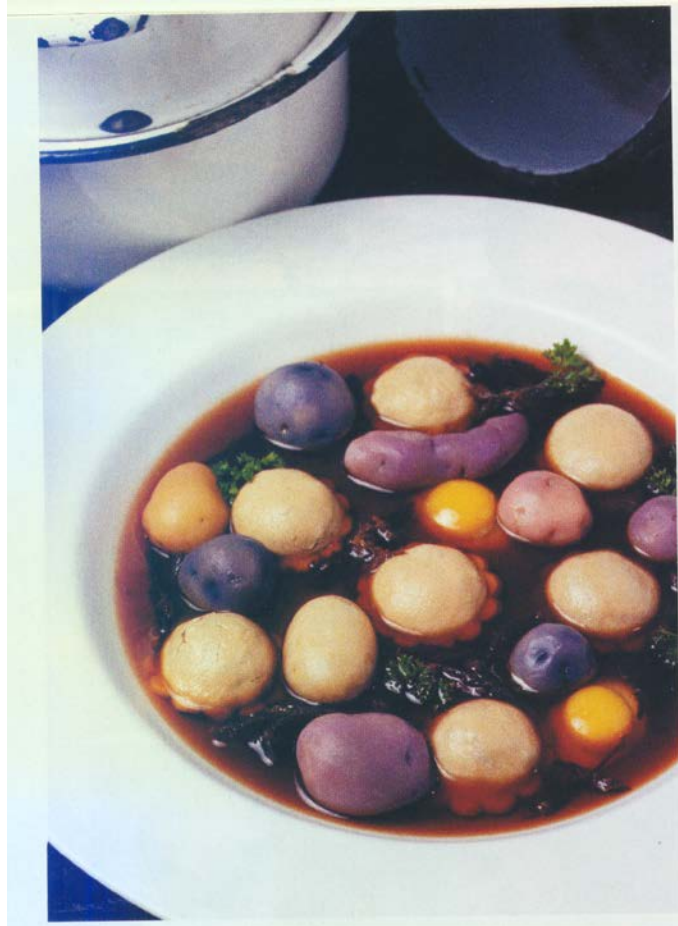


7

⁷ Ríos, Carolina. La Nueva Cocina Chilena. Paula N° 887, Especial Cocina. Agosto, 2003.

Suaves raviolos de changles en caldo valdiviano

Carlo Von Mühlenbrock



8

⁸ Ríos, Carolina. La Nueva Cocina Chilena. Paula N° 887, Especial Cocina. Agosto, 2003.

Mousse de Mote con huesillo

Quersen Vásquez



Marquis de Chocolate

Guillermo Rodríguez



⁹ <http://mujer.tercera.cl/2002/10/05/cocina.htm>

¹⁰ www.nestle.cl/foodservicesminisitio/recetas/recetas3.2.htm

Caracoles del Pacífico con salsa de cilantro

Carlo Von Mühlenbrock

(6 personas)

Ingredientes:

- 1 tarro de caracoles de mar
- Gramos de pasta de arroz
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Zanahoria
- 1 lechuga roja
- Jugo de limón
- 1 paquete de ciboulette
- 3 cdas. De aceite de oliva

Para la salsa

- 1 atado de cilantro
- 12 cdtas. de aceite de oliva extra virgen
- 1 huevo
- 1 yema
- Jugo de 1 limón
- 1 pizca de sal de ajo
- 1 taza de crema líquida

Preparación

Cocer la pasta por dos minutos y ponerla en el plato con las lechugas y las verduras. Colocar encima los caracoles y espolvorear con ciboulette.

Aparte licuar el huevo entero y la yema, agregando el aceite de oliva hasta formar una mayonesa. Agregar el cilantro licuado y refinar con la crema. Poner esta salsa en una concha en el mismo plato.

¹¹ Recetas publicadas en: www.les-toques-blanches.cl

Tortelloni de alcachofa con mantequilla y salvia

Massimo Funari

Ingredientes:

Ingredientes para la masa

- 1 Kg de harina
- 10 Huevos
- Sal

Ingredientes para el relleno

- 15 alcachofas
- Aceite de oliva
- Perejil
- Parmesano
- Vino blanco
- Caldo vegetal

Ingredientes salsa

- Mantequilla
- Salvia fresca

Preparación

Masa

Mezclar harina y huevos. Amasar hasta obtener una pasta homogénea. Dejar descansar por media hora. Luego estirar la masa hasta 1 mm. tiene que quedar muy fina. Con un corta pasta cortar círculos de 6 cm. de diámetro aprox. Y rellenar cada círculo con una cuchara de café llena de pasta de alcachofas. Cerrar como media luna y luego doblar hacia el interior.

Relleno

Se ocupará solamente la parte tierna de la alcachofa, sacándole todas las hojas. Una vez obtenidos los fondos estos se ponen a estofar en una olla con el aceite de oliva. Cuando están dorados se les agrega el vino y se deja evaporar. Las alcachofas se tienen que mojar constantemente con el caldo vegetal hasta que estén completamente cocidas.

Se ponen las alcachofas en la juguera se le agrega parmesano y se muelen hasta obtener una pasta homogénea. Con esta pasta se rellenan los tortelloni. Los tortelloni se cocinan en agua hirviendo con sal durante 3 minutos aproximadamente. Se aliñan con mantequilla derretida, salvia y parmesano. El plato se decora con hojas de salvia fresca.

Estrella Rosada del Pacífico con Pebre de Algas Marinas

Guillermo Rodríguez
(6 personas)

Ingredientes:

- 24 uni de lenguas de machas limpias y blanqueadas
- 2 uni de palta
- 200 gr de lomo de salmón
- 25 gr de hierbas picadas finas (perejil, tomillo, orégano, ciboulette)
- 40 cc de aceite de oliva para dorar salmón
- 200 cc de caldo de ave
- 25 cc de jugo de limón
- 30 cc de aceite de oliva
- 60 gr de lechuguillas surtidas
- Sal y pimienta
- 1 uni de ají verde sin pepas y picado en brunoise
- 20 gr de cilantro picado fino
- 15 cc de jugo de limón
- 15 cc de aceite de oliva
- 1/4 uni de diente de ajo

Preparación del salmón

Cortar el lomo de salmón a lo largo con un diámetro aproximadamente de tres centímetros. Condimentarlo con sal y pimienta y gotas de jugo de limón.

Envolver el lomo de salmón condimentado por las hierbas aprisionándolo fuertemente para que las hierbas se adhieran totalmente al salmón. Calentar aceite de oliva en una sartén de teflón, cuando esté humeante dorar el salmón por todos lados, manteniendo el centro en su punto. Enfriar y luego cortar en tajadas delgadas de 1/2 centímetro de espesor. Aproximadamente. Reservar.

Preparación de salsa de palta

Pelar las paltas y ponerlas en el jugo de limón. Condimentarlas con sal y pimienta luego agregar el caldo de ave y poner en licuadora, emulsionar agregando el aceite de oliva.

Preparación del pebre de algas marinas:

Poner en un bowl el cebollín, ají verde, tomate, cochayuyo, ulte y ajo picado fino. Condimentar con aceite de oliva, sal, pimienta y jugo de limón. Finalmente agregar el cilantro y rectificar la sazón.

Montaje del plato

Poner en el medio del plato la salsa de palta. En un costado poner 4 unidades de lenguas de machas en semi círculo. Al otro costado poner 3 medallones de salmón terminando el círculo. En el medio un pequeño bouquet de ensalada y dentro de esta una cucharada rasa de pebre de algas.

Timbal de salmón y tomates marinados en vinagreta de miel

Paula Larenas

Ingredientes:

- 1 filete de salmón de 1kg., con piel
- 500 grs. de azúcar
- 500 grs. de sal
- Eneldo
- Pimienta negra
- 6 tomates
- 200 cc de aceite de oliva
- 100 cc de vinagre
- 2 unid chalote
- 1 pqte. ciboulette
- 2 dientes de ajo

Salsa	Decoración
10 grs. mostaza dijón 10 grs. miel de abejas 100 cc vinagre de arroz 15 grs. cilantro 100 cc aceite 20 grs. azúcar	1 pqte. ciboulette Gotas de vinagre balsámico Hojas de cilantro picadas finas 2 tomates 250 grs. Masa árabe 100 grs. mantequilla

Preparación

Macerar el filete de salmón con piel, por 1 día con azúcar, sal, eneldo y pimienta negra. Se limpia y se lava con agua fría. Se elimina maceración. Cortar en láminas delgadas.

Mezclar en un bolo chalota, ciboulette, aceite de oliva y ojo. Mondar tomates y luego obtener pétalos con el exterior de ellos. Poner en bandejas y bañar con el jugo anterior. Cocinar a 100°C por 20 minutos aprox. En un aro poner primero una capa de tomates, luego una de salmón, otra de tomates y otra de salmón. Bañar con jugo de maceración del tomate. Cocinar a 130°C por 6 minutos.

Salsa

Poner en juguera la mostaza, miel, sal, cilantro, azúcar, aceite de oliva y licuar. Rectificar condimentos.

Decoración

Espirales de masa árabe: cortar tiras largas de la masa en capas triples (de 2cm por 30cm). Pintar con mantequilla derretida y formar espirales alrededor de un cilindro. Hornear a 180°C por 5 a 8 minutos. Deben quedar dorados. Una vez fríos despegar del cilindro.

Montaje

En un plato limpio poner salsa al centro. Decorar con ciboulette cortado de 3 cm. de largo. Encima poner el aro con el salmón y el tomate. Agregar gotas de vinagre balsámico a la salsa. Terminar con más cilantro picado fino arriba. Brunoise de tomates alrededor y los espirales de masa philo encima.

Solomillo de cerdo adobado con paste de merquen acaramelado de cebolla y verduras rösti

Álvaro Toro

Ingredientes:

- 1200 Grs. Solomillo
- 0400 Grs. Cebolla
- 0080 Grs. Miel de papaya
- 0040 Grs. Pulpa de Merquén
- 0080 Grs. Juliana fina de pimentón rojo sin cáscara
- 0080 Grs. Zanahoria rallada gruesa
- 0080 Grs. Papa rallada gruesa
- 0080 Grs. Cáscara de zapallo italiano rallada gruesa
- 0001 Uni. Clara de huevo
- 0040 Cc. Caldo pollo
- 0040 Grs. Concentrado tomate
- 0001 Uni. Diente de ajo
- ** Sal
- ** Pimienta
- ** Orégano

Preparación

Adobamos el solomillo con sal, orégano, pasta de merquen, y lo dejamos descansar. El acaramelado de cebolla se prepara sofrriendo la cebolla con un diente de ajo entero sin cortar, luego cuando ya esta lista, agregamos la miel y el concentrado de tomate. Poco a poco agregamos caldo de pollo para dar el punto al acaramelado y sazonamos con sal.

Las verduras se mezclan, se sazonan, se agrega la clara de huevo y se hacen rejillas redondas tipo panqueques en una plancha o sartén, se cocinan por ambos lados y se dispone en el plato en forma de pañuelo tomado del centro.

El solomillo debe ser cocinado por fuera en un sartén o plancha terminando su cocción en el horno. En el plato ira montado en rodajas alargadas en forma de abanico con el acaramelado en el medio y las verduras rösti en el otro extremo.

Vino: Se recomienda la cepa Merlot o Carmenére

