



Las cocinas del lago Llanquihue: Una aproximación al patrimonio cultural inmaterial de la Décima Región

Benjamin Ballester, Carolina Carstens, Alicia Gentschev, Andrés Moscoso

► To cite this version:

Benjamin Ballester, Carolina Carstens, Alicia Gentschev, Andrés Moscoso. Las cocinas del lago Llanquihue: Una aproximación al patrimonio cultural inmaterial de la Décima Región. Alerce Talleres Gráficos S.A., 2010. hal-02870758

HAL Id: hal-02870758

<https://hal.science/hal-02870758>

Submitted on 24 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Las cocinas del lago Llanquihue

Andrés Moscoso Benjamín Ballester Carolina Carstens Alicia Gentschev



Benjamín Ballester, Carolina Carstens,
Alicia Gentschev y Andrés Moscoso

Proyecto Fondart N° 3012-0

Las cocinas del lago Llanquihue:

Una aproximación al patrimonio cultural inmaterial de la Décima Región



Primera Edición, Enero 2010
Impreso en Alerce Talleres Gráficos S.A.
Santiago de Chile

Diseño de Cubierta: Andrés Briceño
Diagramación interior: MAC

ISBN: (cuando nos den el código)



Agradecimientos

Antes que nada queremos reconocer en general a toda la comunidad del lago Llanquihue por acogernos de manera cálida en sus tierras, por las sonrisas regaladas y los alimentos compartidos. Agradecemos especialmente la disposición y generosidad de aquellos que compartieron sus conocimientos y experiencias de vida con nosotros, permitiéndonos obtener la información necesaria para construir el presente libro. Primero queremos mencionar a Claudio Candia y Lorena Araya, quienes nos introdujeron en el mundo de la cocina local y aportaron referencias claves para el desarrollo de esta investigación, y a Víctor Leiva por facilitarnos la generación de contactos en la zona. También a Álvaro Peña, Juanita de Minte y Luz Molina, todos ellos vecinos de Puerto Varas. En Puerto Octay, fueron de gran ayuda Mónica Garcés, Cornelia Prenzlau, e Inés Rosas y su esposo, Jorge, quienes pacientemente nos mostraron su hogar y sus conocimientos. Agradecemos a la gente de Fresia que nos permitió participar de sus saberes y conocer sus mundos y cocinas: a Daniel Barril por presentarnos a su madre Mariela y su tía Alicia, a Eliana Loaiza y su nieto Nicolás, y a María Inés Hueitra, sus amigas del taller Pukemlawén y de la Feria “El Progreso”, todas mujeres emprendedoras poseedoras de un gran sentido del humor. En Llanquihue conocimos y disfrutamos con Lotte Schlicht y María Muñoz, de quienes tuvimos la satisfacción de probar su mano experta. A Rodrigo González y Andrés Kuschel, ambos de Frutillar, les debemos enriquecedoras conversaciones sobre la cocina y la historia del lago Llanquihue. No olvidamos tampoco el almuerzo que degustamos camino a Ensenada junto a Miriam Strauch ni los aportes de Rolando Schwerter sobre la producción local de cecinas. Por último, destacamos el importante aporte de Pamela Urtubia, antropóloga del Museo Municipal de Puerto Montt Juan Pablo II, por orientarnos en los procesos históricos que dieron pie a la actual configuración de la Décima Región.

Queremos agradecer también al Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, por confiar en nuestro proyecto y aportar el financiamiento necesario para llevarlo a cabo; y particularmente a los encargados regionales, quienes estuvieron dispuestos a resolver nuestras dudas y facilitar la ejecución efectiva de la investigación. Además, reconocemos el apoyo brindado por Cristian Caipillán y Cornelia Prenzlau, pertenecientes al Consejo Público Privado Lago Llanquihue, y los profesores Sonia Montecino, Leonardo León y Gabriela Huepe, quienes se aventuraron con nosotros cuando este proyecto era aún una mera iniciativa.

Por último, damos las gracias a quienes colaboraron en la construcción de los materiales de difusión de este proyecto, Andrés Briceño, Luis Emilio Andrés Contreras y Dora Mayorga.

Índice

Introducción	20
Capítulo I La historia del lago Llanquihue	25
Capítulo 2 La cocina: tradiciones y transformaciones	30
Capítulo 3 Los sabores del lago Llanquihue	34
Consideraciones Finales	35
Bibliografía	74

Este libro es parte de los resultados de una investigación titulada “*Las cocinas del lago Llanquihue*”, la cual fue apoyada y financiada por Fondart para llevarse a cabo en la Región de Los Lagos, específicamente en la ribera del lago Llanquihue. Este esfuerzo está orientado a develar la identidad del territorio del lago Llanquihue desde la perspectiva culinaria, con el objetivo de fortalecer esta identidad local y promover la valoración del patrimonio cultural de la zona, objetivo que se pretende alcanzar por medio del ejercicio de la rememoración y de la divulgación de las tradiciones culinarias.

Este lugar constituye un escenario de especial interés para las temáticas culinarias, debido a que el devenir de este territorio ha permitido la configuración de un espacio en que confluyen diversas tradiciones culturales, entre ellas la chilota, la chileno-mestiza, la huilliche y la alemana. Esta característica de mixtura cultural le ha impregnado a la zona del lago Llanquihue una identidad particular que se ve reflejada también en sus prácticas culinarias. Es por ello que se ha considerado a las comunidades circundantes al lago como sitios privilegiados para la observación de las tradiciones culinarias de la X Región. Ubicado en un territorio que es considerado por muchos como el extremo Norte de la Patagonia chilena, es el segundo lago más grande de Chile –con una extensión de 86.000 hectáreas y profundidades que superan los 300 metros– y su nombre en mapudungun significa ‘lugar sumergido’. Este lago se encuentra cincuenta kilómetros al sur de la ciudad de Osorno y veinte kilómetros al norte de la capital regional, que es Puerto Montt.

El presente proyecto se enmarca dentro de la perspectiva cultural de la alimentación, abordada desde la antropología culinaria. Este enfoque considera la alimentación como un hecho social complejo, el cual constituye sin dudas una expresión de la cultura e involucra tanto aspectos materiales como sociales y simbólicos. La cocina se define en relación con los ingredientes y técnicas utilizados en la preparación de las comidas, así como también con los usos, reglas y representaciones sociales que operan en este proceso. Desde esta forma de acercamiento a la alimentación, se observa que la cocina (característica de cada comunidad) es parte integrante de la identidad social e individual, ya que proporciona una red para considerar el mundo y situarse en él.

La importancia de esta investigación, como se ha planteado, radica en el hecho de considerar las

prácticas culinarias como parte del patrimonio cultural de la zona, y como elemento constitutivo de la identidad local. Si se visualiza la cocina como una vía de acceso a la identidad de una comunidad determinada, entonces es posible argumentar que ella constituye parte fundamental del patrimonio cultural del grupo social en cuestión. Y como parte de este patrimonio se hace necesaria una mayor atención hacia ella y hacia su preservación, especialmente dentro del contexto histórico actual. La globalización ha promovido la homogeneización de la alimentación, pero también el surgimiento de cocinas fusionadas e híbridas que incorporan aspectos de distintas culturas, así como espacios de resistencia a través de movimientos de reafirmación identitaria que buscan la revalorización de sabores y preparaciones tradicionales.

La presente investigación no sólo pretende ser un aporte para la literatura relativa al patrimonio cultural inmaterial —específicamente en lo referido a los saberes culinarios propios de la zona—, sino que también está presente la idea de contribuir al creciente turismo en la zona, ya que potenciará y difundirá aspectos relevantes de la cultura y de la identidad del territorio del lago Llanquihue. Es por ello que la metodología utilizada para llevarla a cabo responde a un enfoque cualitativo, el cual permite una amplia interpretación social, considerando los factores contextuales y culturales que intervienen en la realidad del lago Llanquihue. Es central para esta investigación caracterizar las prácticas culinarias del lago Llanquihue atendiendo a las variables de género, etnia, clase social y cultura rural-urbana que conllevan prácticas específicas. Se empleó el método etnográfico, el cual implica la participación directa de los investigadores en terreno con el objeto de estudio en su contexto. En este sentido y para la recolección de la información que se expondrá a lo largo de este libro, se utilizaron las técnicas de la entrevista en profundidad y la observación participante en diversas comunas alrededor del lago Llanquihue; teniendo especial cuidado en la elección de entrevistados con miras a satisfacer las necesidades metodológicas recién planteadas. Por lo tanto, se intentó entrevistar gente de diversas clases sociales, en contextos urbanos y rurales, de diverso género y con distintas aproximaciones al tema de lo culinario: cocineros, productores, informantes claves, historiadores, entre otros. Del mismo modo, se intentó considerar los diversos orígenes étnico-culturales de los entrevistados como forma de asegurar la heterogeneidad del grupo de entrevistados seleccionados y así reflejar la mayor cantidad de realidades posibles. El trabajo en terreno se llevó a cabo en las comunas de Puerto Montt, Puerto Varas, Puerto Octay, Frutillar, Fresia y Llanquihue entre los meses de agosto y diciembre del año 2009.

El equipo que realizó este proyecto está conformado por cuatro jóvenes profesionales de diversas áreas de las Ciencias Sociales y las Humanidades. La interdisciplinariedad del equipo hace posible un análisis profundo, transversal y holístico del fenómeno social, pues por medio del trabajo integrado, cada uno de los investigadores puede aportar —desde diversas perspectivas disciplinarias— sus propias percepciones y consideraciones profesionales en relación con el tema estudiado. Estas opiniones provenientes de personas con distinta formación se complementan al estar referidas a un mismo fenómeno social y de esta forma se posibilitan debates y análisis de situaciones muy constructivos y ricos en alcance y significación. Desde que Occidente se mundializó y se instauró en todo sitio un sistema que tiende a la pérdida del significado, así como a la homogeneización y normalización de las diversas formas de vida y de comprensión del mundo, estos intentos de rescate patrimonial han adquirido suma importancia para el quehacer humanista al presentarse como imprescindibles para comprendernos a nosotros mismos.

Los resultados del análisis de la información recolectada se organizan en tres capítulos centrales. El primero refiere a la historia de la ocupación del territorio circundante al lago Llanquihue desde los tiempos precolombinos hasta hoy, para así poder observar cómo se configura la actual realidad económica, demográfica, política y social de la zona. El segundo capítulo corresponde a una aproximación a la tradición culinaria del lago Llanquihue considerando los distintos aspectos que influyen y constituyen la cocina local, así como también algunos de los cambios relevantes que han ocurrido a lo largo del tiempo en la zona. El tercer capítulo, por su parte, hace mención de las comidas típicas, destacando aquellos platos emblemáticos que caracterizan la zona y los productos locales de mayor consumo.

Queda, pues, hecha la invitación a adentrarse en las siguientes páginas con el anhelo de que éstas, en su aproximación a los saberes culinarios, colaboren con una construcción del patrimonio inmaterial que se hace necesaria no sólo para esta zona específica del país, sino para cada identidad cultural que se reconozca a sí misma como tal a lo largo del territorio nacional y latinoamericano.

de un
Camino nuevo
de
Osorno. Chiloe
propuesto
por
Bernardo Philippi

1842.

Explicaciones

..... Camino que tomé en mi expedición en Feb. 1842.

----- de. en proposición. Camino actual a Chiloé

— de por onde bajan las tablas de Alces.

--- Verdadera Dirección en que se ve el volcan.

→ Alces enterrados, Alde. Colipita, que se trabajan en el

↑ Alces vivos. Monte de palos altos.

✕ Quillales de " " bajos.

~ Rios hondos y corrientes

~ Coligualas, Arenales.

~ Quilmas y Lengos.

~ Lomadas espesas.

~ Casas de Poleros.

~ Laguna Quetrupe. 82



Capítulo I

La historia del lago Llanquihue

“En efecto, quien vio aquello i ve lo que ahora es; quien ve planteles i sembrados, en la mansion eterna de las selvas cuyos sombríos troncos disputaban, no ha mucho, con sus raíces enlazadas, el fangoso asiento que les sustentaba; quien ve bonitas casas i jardines; quien ve fábricas, artefactos i comercio donde ayer ni las aves encontraban suelo en que posarse; lugar en donde, segun el decir de sabios viajeros, no era posible que el hombre civilizado pudiera asentar pie, no le es dado dejar un solo instante de clamar prosecucion incesante de plantear en nuestros desiertos colonias extranjeras, llamando a ella nuevos emigrados aunque sea con notables sacrificios de parte del Estarlo. Este i no otro, fuerza es persuadirnos, es el medio de llenar, entre nosotros, el grande objeto de aumentar de un modo pronto i simultaneo en todas partes, junto con nuestra poblacion, nuestra riqueza i nuestro bienestar” (Pérez Rosales: 1870: 4).

La historia del lago Llanquihue se encuentra necesariamente ligada a la historia de la región donde se inserta, a la historia de Valdivia, de Osorno, de Castro y, en especial, de Puerto Montt. Los procesos sociales afectaron a toda la región en su conjunto, por lo que se hace necesario abordar la historia del Lago desde una perspectiva macrorregional que integre también otras comunidades que fueron actores fundamentales en la construcción de la historia de la zona. Por esta misma razón, la historia local no puede ser analizada sin una consideración del contexto nacional o colonial en el que se enmarcó, ya que las comunidades de la zona se encuentran siempre inmersas dentro de relaciones sociales que escapan a la localidad donde viven.

Con una finalidad funcional, la historia regional será dividida en cuatro períodos en relación con las principales transformaciones sociales acaecidas en la zona. Se entiende que, en sí, esta división es meramente analítica, destinada a una mejor comprensión del proceso histórico de la región. y no producto de la existencia real de distintas historias o de cortes en la historia local: la historia de la región es una sola, una totalidad indisoluble donde se fraguan distintos actores y procesos sociales, un devenir dinámico y continuo que encaminó a la sociedad local a ser lo que hoy es.

Formaciones sociales prehispánicas

La historia de la ocupación humana en la región comienza a finales del pleistoceno, cuando toda la zona que hoy conocemos, de valles y lagos precordilleranos, estaba cubierta por glaciares milenarios. Llegaron a la región hace más de 12.500 años grupos de familias organizadas en bandas que basaban su economía en la caza de animales y en la recolección de frutos y vegetales, como muestra la evidencia de uno de sus campamentos en Monte Verde, en el estero Chichihuapi, afluente del Río Maullín.

La historia local desde este momento temprano parece mostrar un hiato hasta al menos los 6000 años antes del presente, cuando la evidencia arqueológica vuelve a mostrar restos de actividades humanas en la región. Se trata de una formación social de amplia distribución geográfica que utiliza en especial los canales internos de la región, en un modo de vida básicamente canoero. Recorren las costas grupos de familias dejando a su paso basurales de desconche de mariscos, pescados y herramientas descartadas, abarcando el seno de Reloncaví, los canales continentales y los espacios litorales que brinda la isla grande de Chiloé y la enorme cantidad de islas asociadas (Legoupil: 2005). Son grupos que basan su dieta en recursos marinos como peces, mariscos, algas, lobos marinos y otros mamíferos, con la ayuda de una tecnología avanzada acorde con dichas necesidades.

En la era actual el territorio se encuentra más densamente poblado, con grupos semisedentarios: horticultores, cazadores, recolectores y pescadores. Los grupos comienzan a practicar una agricultura incipiente, basada en el cultivo en huertos familiares de papas, maíz, quínoa, porotos y mango, entre otras plantas, principalmente junto a fuentes de agua constante. La costa continuó siendo utilizada como un espacio social, reproduciéndose la tradición de canoeros que posteriormente, durante la colonia, daría forma a los grupos conocidos culturalmente como Chonos (Cárdenas et al. 1991; Urbina, R.: 1988).

En los momentos de la conquista, en la región eran conocidos diversos grupos culturales indígenas, como los *Huilliches Llanistas*, *Osornos* o *Chauracagüines*, *Veliches*, *Juncos*, *Ancudes*, *Puraillos*, *Rabudos*, *Pehuenches*, *Puelches* y *Poyas* (Urbina, X.: 2009). Estas distinciones étnicas o culturales se debían no tanto a diferentes grupos o unidades sociales autodefinidas como tales, sino más bien al producto de una construcción de su identidad cultural por parte de observadores externos, los colonizadores, que los

definieron ya sea por su lugar de origen o por cómo se referían a ellos otros grupos indígenas. Lo cierto es que, a la llegada de los españoles, esta región estaba densamente habitada por una población cultural, política y económicamente heterogénea; donde las familias vivían a lo largo de ríos, llanos, costas y lagos con distintos modos de vida, pero compartiendo una base cultural indígena común, una historia común que los unía como sociedad. Una identidad visible que hizo que cronistas, viajeros e investigadores hasta hoy definan a estas comunidades en general como *Huilliches*, entendiendo a estos como la parcialidad más sureña de la sociedad Mapuche.

La colonización española

La colonización española de la región se institucionalizó con la fundación de las ciudades de Valdivia, Villarrica, Osorno y Castro entre 1552 y 1567 (Urbina, X.: 2009). Estas ciudades fueron el bastión principal de la colonización ibérica al sur del Biobío, como centros estratégicos para el control de la población indígena y, más aún, para intentar frenar el paso hacia la región a los corsarios europeos —especialmente ingleses y holandeses—.

Fue quizás la zona de Valdivia-Villarrica la mejor dominada por los españoles y donde lograron con mayor prontitud una relación de subordinación sobre las comunidades indígenas locales, controlando su mano de obra y su territorio e imponiendo el sistema de encomiendas. Pero desde esta zona, al sur del Río Bueno y hasta el canal de Chacao, dicha relación fue casi imposible de imponer, ya sea por el ambiente boscoso que hacía extremadamente difícil su tránsito y, por tanto, llevar a cabo campañas fructíferas de colonización, como por la fuerte resistencia que ofrecieron especialmente las poblaciones de juncos que se distribuían en esta zona (Urbina, X.: 2009). Estos grupos eran conocidos por su agresividad y belicosidad, actitud que asumieron como forma de resistencia frente a las incursiones españolas y de los grupos indígenas “amigos”, aliados de los españoles —como es el caso de algunos *Huilliches llanistas*—.

La imposibilidad de comunicación por vía terrestre entre ambos extremos coloniales de esta región dejó en una situación muy complicada a la ciudad de Castro. A la ciudad habían llegado, al igual que a toda América, ciudadanos españoles en búsqueda de riquezas para cambiar el modo de vida miserable que llevaban en su tierra natal. Pero en Castro la situación no permitía la generación de

excedentes que posibilitara la acumulación de dicha riqueza, ya que la mano de obra encomendada era escasa y la producción se centraba principalmente en la agricultura. La opción más viable para generar riquezas era a través de las malocas, que consistían en la captura, encierro y venta de la población indígena como esclavos a nivel local para los lavaderos de oro, agricultura y labores domésticas, pero más aún para su venta en la zona central y norte del país, donde el incipiente desarrollo minero y agrícola requería de mano de obra esclava (Urbina, X.: 2009). Esta actividad legal –cédulas de 1608 y de 1625– se convirtió durante la colonia en la actividad económica principal, al menos en Castro y, en menor medida, en Osorno –hay que recordar el potencial agrícola y ganadero de esta ciudad–, y constituía el sostén de sus habitantes, quienes intentaban en ella generar los mayores avances. De hecho, gran parte de las expediciones a territorios indígenas tenían este fin, el aprovisionamiento de esclavos; en el mejor de los casos, se trataba de incursiones para el proceso de evangelización –como algunas de las expediciones al lago Nahuelhuapi–.

Esta situación se reprodujo durante toda la Colonia, aunque con ciertos quiebres, como los grandes levantamientos indígenas ocurridos entre 1598 y 1607, donde resultaron destruidos la ciudad de Osorno y los asentamientos satélites de Castro en el continente (Urbina, X.: 2009), deteniendo al menos momentáneamente la destrucción de la sociedad indígena. Pero esta era casi inevitable: con las malocas y enfermedades como la viruela, la sociedad indígena se estaba desarticulando a un ritmo muy acelerado, disminuyendo drásticamente su densidad poblacional, perdiendo sus áreas productivas, destruyendo sus alianzas políticas y entrando parte de la población que quedaba en una suerte de aculturación hacia una nueva sociedad criolla.

La reinstauración de fuertes en el continente que se generaron desde la ciudad de Castro, como los de Carelmapu (1666), Maullín (1677) y Chacao (1667), junto a los que ya existían, como el de Calbuco (1603), dieron la base material para poder concretar la tan anhelada ruta terrestre entre Castro y Valdivia. El siglo XVIII es una época en que la corona española pone todos sus esfuerzos en la conectividad, en especial de sus puertos, por la incertidumbre que generaba el deambular de navíos de otros reinos europeos y la posibilidad de que tuvieran colonias en la región. La construcción de la ruta entre Valdivia y Castro fue resultado de cuatro razones: la definitiva conquista de la decaída población junco, la necesidad

de defensa ante enemigos externos, la conectividad y la búsqueda de la mítica Ciudad de los Césares¹ (Urbina, X.: 2009).

Este avance español en el siglo XVIII desde Castro también se materializa en la explotación efectiva del territorio, en especial debido a la industria maderera del alerce, con la instalación de los astilleros de Cayenel, Contao, Antamó, Chaicamó, el estero de Coitue y Coihuín.

El contexto de la república: nuevas estrategias de nacionalización del territorio.

Durante la República la explotación económica del territorio continuó con un aumento notable de la producción maderera. Destaca la formación del poblado de Melipulli, hoy Puerto Montt, una caleta destinada a sostener a la población –fuerza de trabajo y sus familias– procedente de Chiloé y dedicada a la producción maderera del alerce, a tal nivel que pasó a ser la actividad económica principal de Chiloé durante este momento histórico. Desde centros como el de Melipulli, el más grande de la zona, los trabajadores se internaban hacia el interior; a veces hasta las orillas del lago Llanquihue. Aun así, las visitas al lago fueron muy poco usuales, debido al temor que todavía infundían las poblaciones juncas asentadas en esta zona y por los mitos acerca de la existencia de monstruos y fantasmas que habían embrujado el lago.

Los mitos y el temor tuvieron como consecuencia un desconocimiento casi completo de esta zona. No fue sino hasta 1842 cuando Bernardo Philippi visitó el lago por primera vez y, gracias a dos viajes posteriores, confeccionó mapas e informes sobre el potencial económico de la localidad y la posibilidad cierta de una colonización, ya que el territorio se encontraba deshabitado.

Como bien muestra el epígrafe que da comienzo a este capítulo, la (re)colonización del territorio partió como una política de estado por parte del nuevo Gobierno de Chile bajo el mandato del presidente Manuel Bulnes (1841-1846), buscando repoblar terrenos “baldíos” fértiles, entre ellos los localizados en torno al Lago Llanquihue.

¹ Ciudad mítica donde supuestamente abundan riquezas en oro y plata, la que fue intensamente buscada por los españoles durante la Colonia (Latcham: 1929).

La colonización alemana comenzó en 1850 y tuvo como centro a Valdivia, desde donde se fueron otorgando tierras hacia el interior. Las primeras entregadas fueron las más fértiles y en mejores condiciones de trabajo. Pero el contingente europeo llegado fue tal que debieron buscar nuevas tierras. En este momento es que se decide utilizar las tierras cercanas al Lago Llanquihue, una zona cubierta por una espesa y densa vegetación y habitada por los últimos indígenas de la región. Bajo el mandato del agente de colonización Vicente Pérez Rosales y con el fin de despejar el territorio y dejarlo apto para la agricultura, se ordenó generar un incendio que duró tres meses y devastó más de 70 leguas (Pérez Rosales: 1886).

El primer contingente de alemanes destinado a ocupar esta zona llegó a Melipulli en noviembre de 1852; estaba compuesto principalmente por artesanos y campesinos junto a sus familias, fenómeno que se repetiría con el resto de los colonos llegados a la región. El conocimiento laboral que traían consigo desde su tierra natal iba a determinar el futuro de su quehacer económico en la región: una economía principalmente campesina, con una producción de bienes y servicios artesanales de distribución local.

Melipulli transformó su fisionomía con el proceso de (re)colonización a tal punto que cambió su nombre por el de Puerto Montt en 1853 por iniciativa de Vicente Pérez Rosales (Held 1993). Pasó a ser el centro de operaciones del proceso y el lugar de albergue de los primeros colonos llegados. La nueva población local dio el pie para relaciones comerciales más estrechas y continuas con Chiloé, y se hizo frecuente la visita y presencia de embarcaciones isleñas en la bahía.

PRIMER MAPA DEL LAGO LLANQUIHUE
Elaborado por Bernardo Phillipi en 1842



Held, E. "Familia Held. Antecedentes históricos". Radicación de Gottfried Held y familia en la colonia del lago Llanquihue. Impreso Claus von plase. Santiago

Cada inmigrante recibió por parte del Estado chileno una cantidad de beneficios extraordinarios por su calidad de inmigrante y como parte de su política de (re)colonización: una fracción de territorio de 12 cuadras, además de 6 adicionales por cada hijo varón mayor de diez años; los primeros diez años quedarían exentos del pago de contribuciones; durante el primer año se le pagarían \$15 mensuales a cada familia; quedarían libres del servicio militar obligatorio; y se les otorgarían medios de producción, como un par de bueyes, una vaca, tablas de alerce, clavos, semillas y alimentos. Estas ventajas exclusivas para las familias alemanas las situaron inmediatamente en una clase social poseedora de capital y propietaria de tierras dentro de la sociedad chilena.

Pero en la repartición de las tierras muchas de las promesas no se cumplieron. A estas familias les habían prometido terrenos fértiles, pero solo recibieron hectáreas repletas de densas selvas vírgenes de árboles nativos —en especial alerces— que requerían de un intenso trabajo para su utilización en actividades agroganaderas:

“Al llegar a Melipulli, Vaya sorpresa! De las hermosas tierras aptas para labranza no había señas. Sólo la selva impenetrable se extendía a su mirada. (...) Si los aceptantes de la propuesta de Vicente Pérez Rosales hubieran conocido las características de la región de Llanquihue, es posible que más de alguno se hubiera decidido por otra alternativa” (Held: 1993: 80)



*Molino de agua.
Museo Colonial Alemán de Frutillar.*

La llegada de los colonos alemanes trajo consigo el arribo también de un gran número de familias chilotas e indígenas que llegaron a la zona atraídas por la alta demanda de mano de obra en torno a los fundos, tanto en la construcción de las casas de los colonos como en el trabajo agrícola, ganadero y doméstico.

Por esta razón, la ocupación del territorio por parte de los colonos se basó en un sistema de fundos de propiedad familiar que constituyeron una unidad económica campesina. Esta unidad económica campesina tenía ciertas particularidades en su funcionamiento: la fuerza de trabajo que utilizaba se basaba primeramente en la familia, en sus miembros y era de carácter no asalariado. Pero además había una fracción importante que era asalariada, compuesta por individuos chilotas o indígenas que desempeñaban las labores de peones en la producción del fundo y las labores domésticas. La producción de esta unidad campesina era principalmente agrícola y ganadera, destinada únicamente a la provisión de insumos para el consumo de la misma unidad, en un sistema que podemos definir como de autosubsistencia, donde no hay una generación de excedente destinado a su circulación fuera del ámbito familiar y de los trabajadores del fundo. Aún así, los jefes de familia debían destinar parte de la producción al pago de la fuerza de trabajo asalariada, el cual en las primeras décadas debió ser en productos alimenticios. Esta situación fue variando con el paso de los años y el mejoramiento de las vías de comunicación, destinándose parte de la producción para el intercambio en el mercado regional, pero sin perder la unidad campesina familiar su autonomía y autosuficiencia.



Antigua embutidora de cecinas. Museo Colonial Alemán de Frutillar.

El hecho de que estas familias fueran principalmente autosubsistentes y que la producción no entrara por completo a un mercado, impidió la formación de grandes capitales monetarios, a diferencia de lo que sucedería más tarde. Aun así, la propiedad de las grandes extensiones de tierra y los avanzados medios de producción que controlaban – evidenciados en los actuales museos de maquinaria agrícola o de procesamiento de alimentos que hay en las ciudades de Nueva Braunau, Frutillar y Puerto Octay– constituían en sí una acumulación de capital productivo.

Debido al inclemente clima local, a la estacionalidad de la producción agrícola y a la ausencia de un comercio sostenido, las familias alemanas tuvieron que generar un sistema de almacenamiento y conservación que les permitiera sobrevivir durante las estaciones improductivas. Las conservas de frutos y semillas, los licores, las cecinas de cerdo, pavo, ave y vacuno, y las carnes ahumadas –en especial el cerdo–, les permitieron tener alimentos durante todo el año.

El sistema, en general, funcionaba sobre esa base: fundos agrícola-ganaderos autosubsistentes económicamente a lo largo de todo el territorio, donde los pueblos y ciudades eran más bien un espacio de reunión social y el lugar para abastecerse de ciertos bienes y servicios no producidos por el fundo, como la compra de bienes artesanales e industriales, la presencia de hospitales, iglesias protestantes y católicas, administraciones públicas, policía, establecimientos educacionales, etc. (Pérez Rosales: 1870).

Los colonos se asentaron en su mayoría en torno a este sistema de fundos, aunque algunos ocuparon los pueblos y ciudades en labores complementarias. En ambos casos intentaron sostener un



Antigua amasadora de mantequilla . Museo Colonial Alemán de Frutillar.

modo de vida asimilable al de su país natal, por lo que se abastecieron de todas las comodidades propias de la vida europea de la época:

“Cada casa, por modesta que sea la fortuna de quien la habita, posee, aunque en pequeña escala, todas las comodidades que sabe proporcionarse el europeo; en todas reina el mas prolijo aseo, i a falta de mejor ornato, no hai uno que no exhiba tras las limpias vidrieras de sus ventanas a la calle, grandes masetas de flores escojidas. Sus amueblados, hechos todos con maderas del pais y por ebanistas de primer orden, son cómodos i lucidos al mismo tiempo” (Pérez Rosales, V.: 1870: 12).

La inserción de la región a la economía nacional

Durante el siglo XX se observan drásticas transformaciones de la economía primaria desarrollada hasta aquel entonces, que se basaba en la dinámica doméstica y familiar. Los avances en comunicaciones, como la creación y el mejoramiento de caminos, la llegada del tren hasta Puerto Montt conectando la capital con la región (1911) y la introducción de nuevos navíos a vapor que comunicaban la ciudad de Puerto Montt con Valparaíso y las ciudades de más al sur (1913-1914), permitieron la integración de la región al mercado nacional. La producción de los fundos tuvo que incrementarse para ya no solo reproducir la unidad familiar, sino además colocar un excedente en circulación en el mercado, lo que trajo consigo la posibilidad de mejorar los medios de producción agrícolas, incorporando nuevas tecnologías; contratar mayor cantidad de fuerza de trabajo asalariada – aumentando la oferta de puestos de trabajo– y, más importante aún, permitir la acumulación de capital



Tampe, E. "Desde Melipulli hasta Puerto Montt. Trayectoria de 130 años". Publicación privada. Santiago. 1983.

Mapa de la provincia de Llanquihue, 1903.
Tampe, E. "Desde Melipulli hasta Puerto Montt. Trayectoria de 130 años".
Publicación privada. Santiago, 1983 .

monetario por parte de estas familias. El aumento del capital monetario trajo consigo un proceso de desarrollo de las ciudades de la zona, lo que especialmente se evidencia en el ámbito de los servicios y la industria producto de la inversión de estos grandes capitales.

Con estos avances de las comunicaciones, la región se insertó en un mercado nacional y hasta global, homogeneizándose en gran medida las tendencias de consumo familiar con las del resto del país (comidas, vestimenta, bienes de lujo, etc.). Asimismo, esta apertura de mercado trajo consigo, además de este *in-put*, un desarrollo de la exportación de productos fuera de la región, proceso que fue acompañado de un necesario aumento en la productividad de los fundos e industrias con el fin de abastecer la nueva demanda.

Hacia finales de siglo, la sociedad empieza a experimentar transformaciones en su composición, produciéndose una fuerte migración del campo a la ciudad debido a la importancia que toman estos centros como distribuidores de bienes foráneos y de servicios. A esto se suma la aparición y el crecimiento de la industria en estas ciudades (Puerto Montt, Llanquihue, Puerto Varas), además del desarrollo de otras esferas productivas como la industria forestal y salmonera.



Mito Huilliche

Respecto de la formación del lago Llanquihue, cuenta la antigua leyenda que un valiente ‘toqui’ –líder guerrero– llamado Quitralpique se encontraba perdidamente maravillado por la belleza de la joven Licarayén, la más pura y linda de las jóvenes huilliche. Se había fijado para la siguiente primavera la fecha de la ceremonia que los uniría para siempre, pero el *Pillán* (espíritu originario que habita el volcán Osorno) sintió envidia ante todo el amor que la pareja expresaba y decidió interrumpir su felicidad. El volcán comenzó a escupir fuego y humo inundando con lava las enormes quebradas circundantes, que parecían como bocas del mismo infierno. Se reunieron los Huilliche a debatir sobre qué podían hacer para apaciguar la ira de este Pillán, y de la nada apareció un viejo indio –al que nadie logró reconocer– quien pidió la palabra y se dirigió de esta manera a los presentes: *“Para llegar al cráter es necesario que sacrifiquéis a la virgen más hermosa de la tribu. Debéis arrancar el corazón y colocarlo en la punta del cerro Pichi Juan, tapado con una rama de canelo. Veréis entonces que vendrá un pájaro desde el cielo, se comerá el corazón y después llevará la rama de canelo y, elevando el vuelo, la dejará caer en el cráter del Osorno”*. Luego el viejo sabio desapareció tan misteriosamente como había llegado y el Cacique, Lonco o jefe de la comunidad, se percató de que la virgen más hermosa y pura de la tribu era su propia hija Licarayén. Esta, a su vez, demostró la grandeza de su espíritu aceptando feliz su fatal destino con tal de ayudar a resguardar la vida y bienestar de su pueblo. Sin embargo, pidió que fuera Quitralpique quien preparara su lecho de muerte y que sólo él tocara su corazón, pues hacía ya mucho tiempo que era su dueño. El joven traspasó con su lanza el pecho de su bien amada y después su propio pecho, para seguir así unidos en la muerte. El anciano, seguido por el pueblo, depositó el corazón envuelto en una rama de canelo, sobre la cima del cerro más alto. Surgió entonces en el aire un cóndor gigantesco que, cogiéndolo entre sus garras y elevándose raudamente, lo dejó caer por la boca del volcán que ahora se llama Osorno y que, en aquel entonces, era conocido como Peripillán. Al instante, las hojas de canelo se convirtieron en copos de nieve, y una tupida nevazón los cubrió totalmente. Parecía que el alma pura de la virgen volvía hacia la tierra en busca del toqui Quitralpique. Y llovió nieve; días, semanas, años enteros. Fue una verdadera lucha entre el fuego que subía del infierno y la nieve que caía del cielo. Luego, tras derretirse en parte la nieve, nacieron los lagos Llanquihue, Todos los Santos, Chapo y Reloncaví.

Este mito, de amplia difusión oral, da cuenta y refuerza la idea de que al menos antes de la llegada de europeos a la región el lago era parte del hábitat y de la cosmovisión de las comunidades indígenas huilliches y no un espacio deshabitado, desolado. Su desocupación y abandono fue parte de un proceso generado por la colonización española, especialmente por la propagación de enfermedades como la viruela y por la matanza, captura y esclavización de los miembros de las comunidades indígenas.



Capítulo II

La cocina: tradiciones y transformaciones

Al considerar la cocina en general y las actividades sociales que se desarrollan en torno a ella desde una perspectiva antropológico-sociológico-filosófica, resulta claro que se trata de una actividad mucho más rica y compleja que el mero hecho de preparar alimentos para satisfacer una necesidad fisiológica del ser humano. De hecho, gran parte de los investigadores contemporáneos comparten la opinión –desarrollada desde fines del siglo XIX– de que la cocina y la alimentación, con todos sus quehaceres e implicancias, representan una conexión directa y fidedigna con la identidad cultural de un pueblo determinado; estimación que, por cierto, ha sido corroborada por las impresiones rescatadas durante la presente investigación para el caso de la zona del lago Llanquihue. La cocina –a través de sus ritos, sus simbolismos, sus olores, sus sabores, sus condicionamientos locales y sus diversas particularidades– tiene la capacidad de identificar a un pueblo o región con su propia cultura y con su propia visión de mundo, y también permite que dicho pueblo o cultura en particular se distinga y caracterice frente a otras culturas y formas de vida; lo cual, en un contexto cada vez más globalizado e interconectado, puede ser de suma importancia para facilitar, por ejemplo, procesos de reconocimiento, de construcción de identidades o de desarrollo de la cada vez más necesaria tolerancia intercultural. Lo culinario merece ser considerado como una cercana y palpable vía de acceso a una cultura específica por ser, sin lugar a dudas, uno de sus principales medios de expresión. Desde la alimentación se puede acceder a una comprensión de la estructura socio-económica de un pueblo y de los cambios ocurridos en las relaciones sociales; también a una comprensión de la dimensión religiosa y espiritual del proceso de consumo de los alimentos, así como a los procesos y medios necesarios para su realización –el abastecimiento, la selección, las valoraciones de ciertos productos por sobre otros, su conservación, etc.– y a las diversas formas de producción de los alimentos consumidos (agricultura, ganadería, horticultura, pesca, apicultura, etc.). Todos estos elementos están directamente relacionados con la cocina y se dan de forma diversa según las diferentes culturas, dependiendo de cada tipo de alimento, ya que cada lugar tiene sus propias tradiciones culinarias que están directamente relacionadas con su propia historia y con la construcción de su identidad. Un estudio sobre la cocina de la zona del lago Llanquihue es un estudio acerca de la cultura que se vive en aquel lugar; allí radica la importancia de conocer la historia de la zona, pues es en ella donde debe buscarse el significado del proceso social y cultural, para poder luego entender la tradición que se ha transmitido a través del tiempo alrededor del lago y los distintos cambios que ha sufrido esta tradición vista desde lo culinario, hasta llegar al momento presente que se está estudiando.

En las antiguas casas patronales de campo de la zona del lago Llanquihue, la distribución arquitectónica sitúa a la cocina como centro de operaciones y reuniones. Esta cocina no se asemeja a las de la ciudad, o a las cocinas americanas de los pequeños departamentos construidos en serie en los centros urbanos, sino que se trata de un ambiente amplio, con un gran comedor de diario –que en términos de dimensiones, no tiene nada que envidiar al comedor tradicional– donde día a día convergen los diferentes integrantes de la familia no solo para comer, sino que también para acompañarse y conversar. Característica que se mantiene en aquellas casas ocupadas por las personas provenientes de clases medias y bajas, a pesar de que en términos de dimensiones, el espacio es más pequeño, proporcional a la superficie reducida de las casas habitadas, pero donde la cocina se configura como el centro de la casa.

La cocina se consolida como la principal protagonista de la casa en tanto su tamaño y practicidad inherente así lo permiten. Antiguamente, cuando las tecnologías modernas aún no estaban disponibles, la cocina era el lugar que diariamente albergaba a la familia, la cocina a leña estaba en funcionamiento durante todo el día, posicionando esta locación como el lugar donde se concentraba el calor del hogar; lo que, combinado con una estructura alimenticia caracterizada por cuatro comidas diarias, implicaba que la encargada de la alimentación del hogar estuviera constantemente cocinando. Actualmente aún se encuentra y predomina el uso de la cocina a leña, pero también se ha integrado el uso de la cocina a gas para aquellas ocasiones en que



Cocina a leña (izquierda), cocina a gas (derecha).

se está apurado o cuando simplemente la temperatura ambiente es demasiado elevada para utilizar la tradicional cocina a leña. A nivel simbólico, se subentiende que el acto de cocinar es un acto de entregar amor; a través de las diferentes preparaciones, se busca alimentar y complacer a comensales. Este contexto determina que hasta el día de hoy la cocina se constituya como centro del hogar, donde no solo se satisfacen las necesidades biológicas de alimentación, sino que también se despliega un lugar de encuentro en el que se comentan aquellas vivencias diarias o se discuten eventos venideros. La cocina trasciende su labor funcional, para convertirse en un espacio lleno de significados y simbolismos familiares.

La cocina es una forma de identidad cultural que debe ser entendida a la vez como una herencia que hace referencia al pasado y como un proyecto que implica consideraciones para el futuro. El aspecto más relevante de la cocina es su dimensión como voluntad y afirmación cultural, como mecanismo de identificación y/o diferenciación, es decir, como elemento constitutivo y generador de identidad. La cocina compartida por un grupo permite que este se sienta parte de una comunidad y se distinga de otros, generando sentimientos de pertenencia y perpetuando la memoria colectiva. Dentro de este marco, los alimentos tienen un valor social, son vehículos de sentido y marcadores de identidad que movilizan una visión de mundo. La cocina es una construcción social que debe ser analizada en relación con los contextos políticos, históricos, culturales, sociales y económicos en los que se desenvuelve, ya que debido a su carácter dinámico se encuentra siempre en movimiento. La cocina en cuanto elemento constitutivo de identidad de un determinado grupo social establece tradiciones culturales que se transmiten de generación en generación.

Es necesario recordar que, si bien la zona del lago Llanquihue posee una historia, una tradición, una cultura y una cocina que la identifican y la diferencian de otras regiones, existe en la historia de la humanidad una tendencia hacia una relación que parece tener un origen muy antiguo y que se ha mantenido vigente a pesar del paso del tiempo, de los desplazamientos geográficos y de los cambios socio-económicos y políticos que ha experimentado el ser humano en su historia: la relación que asocia directamente los quehaceres propios de la cocina con el género femenino. De acuerdo con la tradición ancestral, pareciera que siempre ha existido una disociación entre las labores propias de cada género, según la cual las mujeres aparecerían normalmente a cargo de las labores reproductivas, entre las cuales están la reproducción



Preparando una cazuela de cholas ahumadas.

biológica propiamente tal de la familia y también la debida constitución física y psíquica de sus miembros mediante la crianza de los niños y la alimentación cotidiana; mientras que los varones, por otro lado, estarían normalmente a cargo de las labores productivas, referidas por lo general al aprovisionamiento material para la subsistencia del grupo, así como a la generación y administración de bienes y riquezas. Esta antigua noción es la que ha asegurado que también en las sociedades industrializadas modernas las labores 'normales' de cada género se entiendan desde una supuesta división sexual interna del trabajo: *"De esta forma, la división sexual interna del trabajo se crea en función de esta unidad de reproducción que es idealmente la familia: el padre como proveedor de los medios materiales de subsistencia, la madre como la reproductora biológica y social, así como mantenedora cotidiana de los miembros de la familia."* (Gracia: 1996: 20).

En este contexto se ha desarrollado la historia de los saberes culinarios y, por ende, la transmisión generacional del saber-hacer culinario doméstico se ha realizado siempre por vía femenina, tendencia que se repite en la zona del lago Llanquihue. A través de la presente investigación se ha podido establecer que las principales encargadas de la enseñanza de las preparaciones cotidianas y típicas son las madres y abuelas, quienes, por lo general, enseñan a sus descendientes femeninas las artes de la cocina, ya sean familiares directos –hijas y nietas–, o indirectas –sobrinas y nueras–. A su vez, se puede reconocer a la figura de la patrona como un referente para aquellos casos de mujeres humildes que se ven forzadas a trabajar. Las jefas del hogar enseñan sus recetas y los secretos que éstas conllevan, para que así las empleadas domésticas puedan reproducir las recetas que la familia acostumbra comer.

La transmisión del conocimiento de la cocina sucede en aquellas instancias de esparcimiento y conversación que se llevan a cabo en la cocina. No se identifican instrucciones explícitas para aprender a cocinar, ya que son procesos de aprendizaje basado en la transmisión oral, en la que se aprende a cocinar mirando. Este fenómeno ha sido definido como mimesis y es entendido como la *“imitación que se hace de una persona, repitiendo lo que ha dicho [o hecho]”* (RAE: 2001). En menor grado se halla la presencia de libros de cocina, o recetas de revistas que ayudan a su aprendizaje y, finalmente, se identifican los programas de televisión como una fuente de nuevas preparaciones. Cabe destacar que tanto el texto escrito como los programas de televisión ayudan a profundizar los conocimientos básicos adquiridos a través de la transmisión oral y la mimesis, y constituyen una importante puerta de acceso a diversas recetas, algunas de las cuales incluso pueden provenir de diferentes partes del mundo.

Antiguamente en la zona del lago se podía encontrar a las jefas de hogar desde las diez y media de la mañana preparando el almuerzo familiar, utilizando varias ollas y tiestos diferentes para ir preparando distintas cosas a la vez, dado que la alimentación, especialmente en la antigua vida de campo, era una actividad sumamente demandante, en cuanto las familias eran muy numerosas, y en muchos casos se preparaba comida para todo el personal, en una dinámica familiar. La estructura alimentaria diaria estaba constituida por cuatro comidas: el desayuno –que se servía muy temprano en la mañana, compuesto principalmente por un brebaje caliente, ya sea café, té y/o leche, y pan con mermeladas, mantequilla y/o quesos–; el almuerzo –compuesto por una cazuela y un segundo liviano o por un plato principal con ensaladas–; la once –similar al desayuno– y la comida –que consistía en las sobras del almuerzo o, más comúnmente, en una preparación diferente, pero igual de contundente que el almuerzo–. Cada una de

estas comidas debía ser lo suficientemente calórica como para satisfacer las necesidades de la ajetreada y atareada vida de campo.

A pesar de no llegar a un consenso concluyente, se ha podido observar, a través de las entrevistas llevadas a cabo en la investigación, que la tendencia actual se inclina hacia la disminución de las cantidades de comidas diarias de cuatro a tres. Se puede observar que el desayuno y el almuerzo permanecen sin mayores diferencias respecto de las antiguas estructuras de alimentación, mientras que la tercera comida del día puede consistir tanto en una once como en una cena o una once-comida. Este proceso de reducción en la cantidad de servicios diarios se constituye como un cambio notorio tanto en esta zona como en el resto del país, el cual a su vez se explica por cambios socio-económicos y culturales en lo referente a la vida de las mujeres y de la sociedad en su conjunto.

En general, las dietas cotidianas se han visto afectadas en todas partes por la influencia de los nuevos medios de comunicación, los cuales reflejan y promueven las nuevas tendencias sociales que a nivel mundial van marcando un creciente y notorio interés por el mayor cuidado de la salud y de la estética corporal. Los nuevos imaginarios nutricionales, basados principalmente en la preocupación por comer menos y hacer más actividad física para cuidar la figura, así como la preocupación por disminuir la ingesta de grasas saturadas y de comidas con alto contenido de colesterol a fin de cuidar la salud y prolongar las expectativas de vida, se han instalado hoy en el imaginario de un gran porcentaje de la población alrededor de todo el mundo. Ideología asentada principalmente en clases medias y altas, y en personas mayores, patrón cultural también evidenciado en la zona del lago Llanquihue, así como en la generalidad de las sociedades interconectadas de hoy en día. A través de la presente investigación, se observa un paulatino cambio hacia este nuevo paradigma de lo saludable, el cual se distancia de la dieta tradicional de la zona, caracterizada por un altísimo contenido graso y energético. Varios de los entrevistados señalaron que en la actualidad hay una mayor preocupación por el 'comer sano', y que esta inquietud es un fenómeno absolutamente nuevo, pues sus padres y antepasados jamás consideraron este tema como algo de real importancia. En este sentido, muchas comidas se han alterado –tanto en sus ingredientes básicos como en las preparaciones y en la frecuencia con que son consumidas– o han sido dejadas de lado al ser reservadas exclusivamente para las ocasiones 'especiales'. Una evidencia del desplazamiento ideológico se observaría en el notorio cambio de los fondos de cocción; si antes en la

zona del lago se utilizaba sólo manteca de cerdo para freír los alimentos, actualmente se ha optado por cambiar hacia los aceites vegetales, los cuales, en general, y según evidencian las nuevas informaciones disponibles, son mucho más saludables. Este cambio está influido en algún grado por la industrialización y la mayor conectividad a nivel nacional, lo que posibilitaría una mayor disponibilidad de productos originarios de otras partes. Sin embargo, la fuerte influencia desplegada por los medios de comunicación masificados es evidente, ya que proporcionan una nueva fuente de información culinaria –paralela a la transmisión oral femenina tradicional– y mucho más rica en conocimientos médicos y nutricionales. Además, estos mismos medios son los que promueven –expresa o implícitamente– un tipo de cuerpo y figura que debiera tenerse por ideal en nuestra sociedad. Estos elementos representan un cambio en las valoraciones más íntimas de las personas respecto al buen comer, a la buena salud, al bienestar y a la buena presentación.





Cocina tradicional. Museo Colonial Alemán de Frutillar.

Durante el desarrollo de esta investigación se les consultó a los diversos entrevistados sobre cambios que ellos pudieran notar respecto a décadas pasadas en lo referente a la cocina y a las comidas, lo que dio cabida también a consideraciones que van más allá de lo específicamente culinario al trazarse relaciones necesarias de influencia con cambios en otros ámbitos, igualmente importantes para la cultura actual de la zona, y que están estrechamente interconectados con los cambios reconocibles en la cocina local. En relación a lo culinario, por ejemplo, se ha señalado reiteradamente que hoy en día en las casas situadas junto al lago Llanquihue las comidas cotidianas consisten básicamente en los mismos productos que se consumen cotidianamente en todo Chile. Esto se explica considerando que –en términos generales– la zona ha participado de los mismos procesos sociales, económicos y tecnológicos que el resto del país. Lo casero tradicional de la zona –compuesto por una tradición principalmente alemana con algunas influencias chilotas y autóctonas– ha ido poco a poco quedando reservado para las ocasiones ‘especiales’, las fiestas, el turismo o intentos de rescate patrimonial como el de esta investigación. Lo tradicionalmente ‘típico’ de la zona se ha alejado cada vez más de lo cotidiano, ámbito en el cual hoy se prioriza lo más económico, la rapidez y lo más simple de preparar; con lo que, a su vez, las dietas cotidianas se componen prioritariamente –como en el resto del país– de arroz, fideos, huevos, papas, salchichas, algunas verduras y bebidas principalmente. Esto se hace especialmente notorio entre las clases sociales urbanas medias y bajas, donde las restricciones presupuestarias son mayores y el acceso a otros productos se ve limitado. En cambio, en los campos, debido al acceso a la tierra, existe una mayor autosuficiencia y la dieta parece ser un poco más variada y, a la vez, más parecida a la considerada tradicional.

Este cambio en lo que se consume cotidianamente está íntimamente relacionado con otros cambios que han acontecido en ámbitos diferentes. El que diariamente se opte por lo que sea más rápido de cocinar está relacionado directamente con la escasez de tiempo para la cocina que conlleva la creciente incorporación de la mujer al mundo laboral extra-doméstico; las mujeres ya no pueden pasar horas en la cocina preparándole comida a toda una familia y las hijas están cada vez menos dispuestas a seguir ese camino. Del mismo modo, la simplificación de la dieta guarda relación con los procesos de urbanización de la zona y con la industrialización de la alimentación en general. El lago Llanquihue se encuentra en una de las regiones de Chile que más han crecido demográficamente en sus zonas urbanas durante los últimos años; muchísima gente ha migrado de los campos o de otras regiones a las ciudades junto al lago, donde los recién llegados han sido ubicados en nuevos proyectos inmobiliarios con densidades

altísimas en los cuales ya no hay espacio para la horticultura ni mucho menos para la ganadería. Este tipo de fuentes han sido reemplazadas –como en casi todo el país– por supermercados abastecidos industrialmente, mediante los cuales la gente tiene acceso a las comidas instantáneas y simplificadas que se consumen en casi todas partes debido a sus menores costos en cuanto a la dedicación del tiempo y a lo monetario.

Dado este contexto, se puede establecer que aquellas preparaciones consideradas como tradicionales no siempre coinciden con aquellas comidas que cotidianamente se preparan, lo que en definitiva se asociaría con procesos de transformaciones alimentarias, la revolución tecnológica del equipamiento doméstico, la proliferación industrial de comidas rápidas y cómodas, el recurso de la oferta restauradora (pública o privada), la concentración espacial y temporal de las compras o la formalización de elementos de apoyo (asistencia doméstica, escolarización). Estos procesos se encuentran estrechamente ligados a las tendencias observadas en el último tiempo: simplificación de ciertas prácticas culinarias, incorporación masiva de las mujeres al mercado laboral, valoración de las tareas productivas por sobre las reproductivas, diferente composición social de los hogares o la nueva conceptualización del tiempo de trabajo y del tiempo de descanso. Todo esto genera cambios significativos en el comportamiento alimentario cotidiano en relación al tiempo dedicado, a la formalización de estrategias, a los contenidos de los trabajos o la reformulación de los conocimientos, redefiniéndose los contenidos de las tareas alimentarias diarias. Pero lo que permanece estable es *“el hecho de que la responsabilidad en materia de alimentación cotidiana del grupo doméstico sigue siendo femenina”* (Gracia: 1996: 38).

La urbanización de la zona, acompañada por la migración del campo a la ciudad, ha traído consigo una merma considerable de la antigua forma de vida en los grandes fundos típicos de esta región. El traslado a la ciudad –siempre de la mano con el proceso de industrialización tecnológica– ha influido directamente en que la relativa autosuficiencia que había caracterizado a los fundos en materia alimenticia hasta mediados del siglo XX haya devenido en una forzosa especialización de las actividades productivas. En el pasado cada fundo tenía sus ‘montes’ para la producción de leña; sus huertas para la producción de verduras, frutas y legumbres; sus animales para la producción de leche, grasa, carne, cecinas y cuero; así como sus propios ahumaderos para la cocción y preservación de los alimentos. Pero hoy en día, debido a la posibilidad de congelar los alimentos por largo tiempo, a la mayor conectividad existente, a la

migración de los trabajadores hacia las ciudades, a la industrialización de los procesos y a la incorporación de las mujeres al mundo laboral remunerado extra-doméstico, los grandes fundos han debido vender parte de sus tierras y optar por la especialización en alguna de estas actividades con tal de poder subsistir de una forma medianamente similar a como venían haciéndolo anteriormente. Hoy hay fundos que producen sólo papas, por ejemplo, otros que sólo producen leña, otros que tienen animales para la producción de cecinas y carne, y otros que aún tienen lecherías. El caso de la leche es paradigmático en este sentido, pues muchos agricultores han optado por especializarse en las lecherías y, debido al bajo precio que se paga hoy en día por el litro de leche, han quebrado y han perdido sus campos, o se han visto en la obligación de cambiar de rubro y dedicarse, por ejemplo, a la producción de papas, que ha resultado relativamente rentable. Casi todos los fundos lecheros que subsisten venden la totalidad de su producción a alguna de las grandes compañías productoras de lácteos con distribución a gran escala que, de este modo, han ido obteniendo el control casi total del mercado. La autosuficiencia tradicional de los fundos ya no es tal, pues los que perduran hasta ahora se dedican a la producción especializada y la gente debe acceder a los demás productos que necesitan comprándolos a otros productores.

La mayor conectividad ha posibilitado también que la gente de la zona tenga acceso en el comercio a productos que antes no se veían en la zona, por no ser posibles de cultivar en esos suelos y climas, y que, por lo mismo, no formaban parte de la cocina del lago Llanquihue. El que hoy en día uno pueda conseguir productos como papayas del Norte de Chile o productos importados de todo tipo es un hecho muy significativo para el devenir de la cocina en la zona, pues, por un lado, la dependencia de los productos propios de la región es cada vez menor y la cocina se ha ido enriqueciendo con influencias que vienen de diversos lugares. Por otro lado, se ha ido perdiendo en la cultura propia de las nuevas generaciones gran parte de una tradición muy antigua que incluía no sólo los productos mismos sino también los medios de producción y sus métodos de preparación, conservación, servicio y reutilización. Además la influencia de la globalización y de la cultura cada vez más cosmopolita a nivel mundial ha influido acarreado diversos cambios en la oferta gastronómica de la zona. Sobre todo en Puerto Varas, donde actualmente se puede encontrar una oferta de comidas absolutamente nuevas y ajenas a lo tradicional del lago Llanquihue, como es el caso de la comida japonesa, la mexicana, la china, la italiana, la mediterránea o del nuevo concepto de 'fusión' aplicado hoy muy frecuentemente a lo culinario, caracterizado por la combinación de sabores provenientes de diferentes lugares en un mismo plato de comida.

Pero no todo ha cambiado en las cocinas del lago Llanquihue, existen varios tópicos que se mantienen de la tradición ancestral y que se deben destacar para lograr una comprensión más profundizada de las características de la cocina en la zona hoy en día. En primer lugar, el papel central de la mujer en la alimentación de las familias sigue siendo de gran importancia. Si bien la mujer se ha incorporado al mundo laboral, dejando levemente de lado las actividades más propias de lo doméstico, no ha sido relevada por el hombre ni ha perdido su protagonismo en la cocina. Aunque las familias sean mucho más pequeñas hoy en día y hayan variado su estructuración tradicional, las mujeres siguen siendo las portadoras emblemáticas del saber-hacer culinario en el grupo familiar, y son aun las encargadas de asegurar su transmisión a las nuevas generaciones. También es posible notar una continuidad en lo concerniente a la forma de dicha transmisión del saber-hacer culinario, la cual, a pesar de las nuevas fuentes de información y conocimientos sobre cocina (medios de comunicación como la radio o la televisión, la restauración creciente en la zona, los libros de cocina de circulación masiva, etc.), sigue dándose en su mayor parte mediante la oralidad y la mimesis. Las mujeres aprenden a cocinar compartiendo el espacio central y común que es la cocina en las casas del Sur de Chile. De sus madres, tías y abuelas principalmente, en un ambiente protegido y abrigado, donde se asegura la alimentación y reproducción saludable del grupo familiar. Otro importante elemento de continuidad –que ya ha sido señalado– es el de las ‘ocasiones especiales’, como fiestas, aniversarios, feriados religiosos o reuniones fraternas. En estas oportunidades se rememoran los orígenes comunes mediante la preparación de platos típicos que se comparten en el seno de una familia o comunidad que reconoce parte de sí en estas preparaciones, por lo que éstas representan un importante aporte al aseguramiento y a la continuidad de una identidad cultural que sin estas eventualidades corre un riesgo cada vez más alto de ir quedando en la retina del pasado.



*Imagen del lago desde el mirador situado entre
Puerto Octay y Frutillar*

Capítulo III

Los sabores del lago Llanquihue

En los capítulos anteriores se han revisado algunos aspectos centrales de la cocina del lago Llanquihue, así como también la historia del territorio y cómo los procesos sociales, económicos y políticos han conducido a la configuración actual de esta región del país. A continuación se ahondará en aquellos elementos que caracterizan la cocina del lago Llanquihue, tratando de identificar los productos y prácticas asociados a esta cultura culinaria en particular.

Tras el análisis de los resultados arrojados por la presente investigación es posible afirmar que la cocina del lago Llanquihue constituye una combinación de diferentes tradiciones culturales que por distintos motivos han llegado a ocupar o se han vinculado con este espacio geográfico. Se observa que la cocina de la zona está marcada fuertemente por dos tradiciones culturales: la alemana y la chilota. La primera de estas aporta con dos elementos centrales a la conformación de la cocina local: la repostería y el gustema² de lo agri dulce. La tradición chilota, por su parte, constituye una síntesis del mundo indígena y el español, y destaca por la elaboración de comidas a base de papas y productos del mar. Ambas tradiciones entregan antecedentes básicos para comprender la cultura culinaria actual de este territorio.

Si bien el lago Llanquihue es un espacio conformado por distintos pueblos y ciudades, como, por ejemplo, Puerto Varas, Frutillar, Puerto Octay y Llanquihue, es posible distinguir una misma tradición culinaria en toda la cuenca. Además, gracias a otras investigaciones referentes a la alimentación realizadas en la X Región, es posible afirmar que la cultura culinaria del lago Llanquihue participa, a la vez, de una identidad culinaria regional, la que es compartida en gran medida con ciudades como Valdivia, Osorno, Puerto Montt o Fresia. Esto se debe a que esta zona forma parte de una historia común con los mismos actores sociales —españoles, indígenas, chilotes, alemanes y chilenos—, lo que ha marcado el devenir de estos territorios hacia un destino similar.

La cocina del lago Llanquihue se basa en la preparación y consumo de tres elementos principales: la papa, la carne y lo dulce. Las papas, de origen chilote, constituyen un elemento básico de la dieta de la zona y son preparadas de diferentes formas. Su alto consumo se debe, en parte, a la abundancia de este tubérculo en la zona y al fácil acceso que existe a este producto, en especial para aquellos que viven

² El antropólogo estructuralista Levi-Strauss (1968) introduce el concepto de gustema, el cual es definido como la unidad mínima del gusto y refiere a los rasgos distintivos de la cuisine. La cuisine, por su parte, refiere a las formas de consumo de los alimentos y las maneras de mesa.

Las cocinas del lago Llanquihue



en el campo, lugar donde el cultivo de la papa es regla general. Entre las posibles preparaciones de la papa destacan: papas hervidas o cocidas, puré, papas salteadas o doradas, panqueques de papa, milcaos, ñoquis, chapaleles, papas rellenas y ensalada de papas.

Las carnes son también un elemento relevante en la cocina del territorio circundante al lago Llanquihue, en parte porque la ganadería es una de las actividades económicas más desarrolladas en la zona. Las carnes de mayor consumo son el cordero, el vacuno y el cerdo, y generalmente son preparadas mediante la técnica del asado. Dentro de este tipo de operación culinaria se encuentran el asado al palo, el asado a la parrilla, el asado al disco y el asado al horno. En menor medida, las carnes también son preparadas como estofados (“a la olla”).

En cuanto a la carne de cerdo, resulta necesario referirse a la producción de cecinas, actividad característica de la zona. Su elaboración se desarrolla en distintos niveles: por una parte, la producción de tipo artesanal para el consumo doméstico y, por otra, la producción industrial. En el ámbito doméstico esta actividad se relaciona con la vida campesina y la crianza de animales, pero también es posible observar una fuerte y organizada industria de cecinas en la zona, que se orienta hacia mercados cada vez más amplios y de mayor escala.

La producción de cecinas en la zona es una tradición de origen alemán que ha conservado recetas familiares de generación en generación. Esta forma de procesar el cerdo, y específicamente el tratamiento del ahumado³, tiene su origen en la necesidad de conservar los alimentos. Sin embargo, la producción artesanal ha disminuido con el tiempo, debido en parte a la desarticulación de la vida en el campo, así como también a la consolidación de la industria local, la cual permite un rápido acceso a estos productos, con menos trabajo y a menor precio. A pesar de los cambios en la formas de producción, se ha mantenido su alto consumo. Dentro de las cecinas elaboradas destacan: longanizas, salchichas, paté, queso de cabeza, queso de sangre, pan de sangre, costillas ahumadas, tocino, salame, entre otros⁴.

³ En general, las cecinas producidas en la zona son ahumadas. La técnica culinaria del ahumado corresponde a la acción de “someter al humo algún alimento para su conservación o para comunicarle cierto sabor” (RAE: 2001). Generalmente, se utilizan maderas de poca resina.

⁴ También se producen cecinas a base de otros tipos de carnes, como vacuno o, incluso, animales más exóticos, como el ciervo. En muchos casos, las cecinas son resultado de una combinación de carnes, por ejemplo, cerdo y vacuno; pero, en general, el elemento central es el cerdo.

El cerdo se aprovecha casi en su totalidad, y entre sus derivados se encuentra la manteca. Esta materia grasa que se extrae del animal al momento de faenarlo es utilizada para la elaboración de variadas comidas, así como también para freír. Sin embargo, su uso ha disminuido fuertemente con el tiempo, dando paso al aceite como fondo de cocción principal para la preparación de frituras y para el aliño de ensaladas.



Longanizas artesanales recién ahumadas.

El consumo de aves de corral como gallinas, pavos, patos y gansos también está presente en la dieta local, pero su ingesta está fuertemente ligada a la vida en el campo, ya que es precisamente en estos espacios en los que se crían este tipo de animales. Las aves son consumidas tanto en cazuelas y estofados como asadas.

Por otra parte, se evidencia el consumo de animales de caza, actividad que ha disminuido en el último tiempo y que también se vincula a las zonas rurales. Entre los animales de caza se encuentran: ciervos, zorzales, liebres, loros, palomas y perdices. Para las aves la forma de preparación más común es la cazuela, mientras que ciervos y liebres son consumidos principalmente asados.

El tercer elemento central de la cocina del lago Llanquihue corresponde a la repostería y los dulces. En el discurso, lo dulce es lo primero que aparece como distintivo de la cultura culinaria local, especialmente la figura del kuchen. Antes de profundizar en las distintas preparaciones dulces características de la zona, conviene recordar que la repostería se vincula a la tradición alemana; es precisamente con la llegada de los colonos alemanes que se instaura en la zona una tradición de comidas dulces que perdura hasta el día de hoy.

El kuchen, emblema de la cocina local, es consumido casi cotidianamente, constituyendo un componente esencial de las onces, en especial los fines de semana o cuando se reciben visitas, pero, además, está presente en fiestas y celebraciones, y forma parte importante de la oferta gastronómica local. Si bien existen variadas formas de prepararlo, en la zona se reconocen dos tipos de masas principales: el kuchen batido y el kuchen de masa con levadura. Otra forma común que adopta el kuchen en esta zona es el streusel o kuchen de miga, que consiste en una cobertura de pelotitas de masa. Para su relleno generalmente se combinan crema y frutas, las cuales pueden ser de distintos tipos: frescas, silvestres y en conserva; o semillas, según la estación. Entre las preparaciones más tradicionales destacan el kuchen de frambuesa, el kuchen de murta y el kuchen de amapolas.



Kuchen de miga.

Las tortas son también un tipo de preparación bastante común, especialmente para celebraciones privadas, como cumpleaños. Entre las más frecuentes se encuentran: la de chocolate, de merengue, torta cielo, de nueces, de alfajor, de amapolas, torta oro y plata o blanca, de ciruela y de chuño. Las galletas, relacionadas también con la tradición alemana, son otro componente de la repostería local, y su consumo está fuertemente relacionado con las fiestas navideñas. Las galletas más populares son las de miel, las de mantequilla, con pasas, de chuño y de chocolate. Otros elementos destacables de la cocina local son el strudel o arrollado de manzana, postre introducido por los colonos alemanes, y las roscas, masas fritas vinculadas a la tradición española. Por último, resulta pertinente mencionar los alfajores, cuyas hojarascas son generalmente rellenas con chancaca o manjar blanco, y que constituyen un infaltable en las mesas “dieciocheras”.



Alfajores.

Dentro de lo dulce también figuran preparaciones como las mermeladas, las conservas y los jarabes. Muchas de las mujeres entrevistadas continúan haciendo este tipo de elaboraciones en sus hogares, aunque su producción ha disminuido ligeramente en el último tiempo. Las frutas más utilizadas para este tipo de dulces son frambuesas, manzanas, murta, mora o murra, ciruelas, cerezas, mosqueta, grosellas, frutillas, membrillos, peras, entre otros. Las mermeladas se consumen principalmente en el desayuno y para la once; las conservas se utilizan como postres o para relleno de kuchen; y los jarabes corresponden a concentrados de fruta que disueltos en agua pueden beberse como jugos o bien utilizarse en la elaboración de postres.



Conservas de frutas, feria "El progreso", Fresia.

De lo anteriormente expuesto es posible observar la influencia de la tradición alemana en lo que respecta a preparaciones dulces y cecinas. Conviene ahora revisar otras preparaciones de origen alemán que siguen estando presentes en la gastronomía local: el puré de manzana, el chucrut y el repollo morado, los cuales son generalmente utilizados como acompañamientos de comidas saladas, por ejemplo, aquellas elaboradas a base de papas y carnes de cerdo o ave. Sin embargo, el puré de manzana –o apfelmus– es también consumido como postre o para acompañar preparaciones dulces. Otra característica de la cocina alemana que se ha difundido en la zona es la incorporación de crema a ensaladas como la lechuga, la zanahoria y el pepino, aunque su consumo ha disminuido en el último tiempo debido a la creciente preocupación por el cuidado de la salud.



Repolllos de la zona.

Entre las comidas de tradición alemana están presentes las combinaciones agridulces, y una de las manifestaciones de este tipo de preparaciones son las carnes acompañadas con puré de manzana. Por otra parte, se encuentran los almuerzos agridulces, los que consisten en platos de fondo dulces, como, por ejemplo, pflaumklösse⁵, panqueques con rellenos dulces, strudel o arroz con leche, precedidos por una sopa caliente y salada. Si bien este tipo de preparaciones agridulces siguen siendo consumidas en la zona, generalmente están vinculadas a familias de tradición alemana que viven en el campo. En menor medida, este gustema se ha traspasado a los “chilenos” a través de la relación empleado-patrón. Los trabajadores de las familias alemanas, principalmente las empleadas domésticas, han aprendido a elaborar este tipo de comidas y muchas veces incorporan algunos elementos a su propia dieta. Sin embargo, el gustema agridulce no es aceptado por todos y es posible observar entre los “chilenos” ciertas reticencias frente a este sabor.

Por último, otro emblema de la influencia culinaria alemana en la zona son las onces alemanas. Esta especialidad local forma parte fundamental de la oferta gastronómica y es ofrecida a los múltiples turistas que visitan la ribera del lago Llanquihue. Las onces alemanas consisten en kuchen y tortas, pan casero, quesos, cecinas y mermeladas, combinación que muchas veces se encuentra presente también en las casas a la hora del té.

⁵ Suerte de postre compuesto por una masa generalmente de papas que envuelve una ciruela. Las masitas rellenas son posteriormente horneadas con lácteos (leche o crema)

El pan es también un elemento relevante, dado que se consume diariamente, tanto al desayuno como para la once y, generalmente, es preparado en los propios hogares. Este pan de tipo casero es elaborado a base de trigo, corresponde a una pieza grande y se mantiene fresco por varios días, a diferencia del pan de supermercado (marraquetas, hallullas, etc.).

Como ya se mencionó, la segunda tradición que marca la cultura culinaria del lago Llanquihue es la chilota. Conviene recordar que esta es el resultado de la mixtura de la tradición indígena con el mundo español y, por lo tanto, tiene un sello mestizo. Se ha establecido que la papa constituye un elemento central de la cocina local, y entre las preparaciones derivadas de este tubérculo destaca el milcao. Si bien es característico de la cocina chilota, su consumo se ha extendido a toda la región, y no es extraño verlo presente en las mesas de Llanquihue, Puerto Octay o Frutillar. El milcao, que generalmente se fríe, cumple funciones similares al pan y se consume tanto cotidianamente como para fiestas. Sus usos son variados, ya que puede ser consumido para la once con mermelada o bien para acompañar al tradicional curanto.





Milcaos y empanadas.

Mención a parte merecen las empanadas y las sopaipillas. Estas preparaciones criollas están presentes en casi toda América Latina, pero adoptan particularidades específicas según cada región. En la cuenca del lago Llanquihue las empanadas típicas son las de pino y fritas, elaboradas con carne picada y condimentadas con perejil, característica que las diferencia de las preparadas más al norte. Las sopaipillas de esta zona también se distinguen de las preparaciones nortinas, porque no utilizan zapallo y rara vez son consumidas pasadas por chancaca. Nótese que ambas preparaciones son elaboradas con manteca.



Cazuela de cholgas ahumadas.

Con respecto a los productos del mar, se observa que existe un alto consumo de salmón —de mar y de lago—, generalmente frito, aunque en la gastronomía de la zona también se utilizan otros pescados, como trucha, pejerreyes, peladillas y merluza. Los mariscos, por su parte, son consumidos por lo general ahumados, lo que no implica la ausencia de preparaciones con productos frescos. Una de las comidas a base de mariscos que destaca es la cazuela de cholgas ahumadas. Las algas también están presentes en la dieta local, especialmente el cochayuyo y el luche, los cuales son preparados generalmente como guisos y sopas. Entre estas preparaciones destaca la cazuela de cordero con luche, receta de origen chilote. Por último, el curanto en olla o pulmay, variante del tradicional curanto en hoyo chilote, también es identificado como una preparación típica de la zona.

Como se puede observar en lo expuesto a lo largo de este capítulo, la cazuela, en sus distintas versiones, constituye un elemento relevante de la cocina del lago Llanquihue, e incluso, de todo Chile. Este tipo de preparación hervida permite la combinación de diversos productos, generalmente, de verduras, cereales, tubérculos y carnes. Entre las carnes utilizadas están el cordero, cerdo, vacuno y aves, pero también mariscos y algas, como se expresa en el párrafo anterior. Si bien existen variantes de este plato a lo largo del país, podría afirmarse que la cazuela es concebida como parte de la identidad culinaria nacional. Muchas veces y en muchas cocinas, la cazuela es parte necesaria de los almuerzos chilenos como plato de entrada.



Cazuela de vacuno.

Por otra parte, considerando que en torno al lago Llanquihue está presente la industria lechera, y aunque es una actividad económica en crisis, los productos derivados de la leche son parte importante de la dieta local. La mantequilla, la crema, la nata, el manjar y el queso son frecuentemente producidos de forma artesanal en los hogares, especialmente en aquellos que aún mantienen un estilo de vida campesino. Si bien por razones de salud, en especial por el cuidado del colesterol, ha disminuido el consumo de algunos de estos productos, la mantequilla sigue siendo un elemento irremplazable en la cocina local.

Muchas de las comidas típicas de la zona están vinculadas con la vida de campo y, por ende, con la autoproducción de lo que se consume. Dentro del mundo campesino, e incluso en algunos lugares ya urbanizados, la tenencia de huertas es un elemento importante para las personas que habitan el lago Llanquihue. Es precisamente de estos cultivos de donde se extraen varios de los productos que son consumidos en los hogares, entre los que destacan las arvejas, betarraga, zanahoria, lechuga, repollo (blanco y morado), pepino, porotos (verdes, payares, burros), habas, zapallo (camote e italiano), cebolla y, naturalmente, papas. También se cultivan hierbas para la condimentación de las comidas como perejil, cilantro, orégano, chalota o ciboulette y eneldo. Los condimentos, por su parte, se consideran como elementos relevantes por cuanto caracterizan y dan continuidad a una cocina, constituyéndose como el elemento más resistente al cambio (Contreras: 2005). Junto a las hierbas mencionadas, los condimentos más utilizados, y que en algunos casos también son cultivados, son el orégano, el ajo y el ají (ají cacho de cabra o merquén) y, en menor medida, la pimienta y el comino.



Productos locales.



Huerta familiar.

Otros productos presentes en la cocina de la zona son las nalcas, la miel y las legumbres. La nalca, planta de origen silvestre característica del sur de Chile, es consumida por algunos como mermelada o en ensaladas; pero también, como muchos sabrán, participa del curanto al hoyo como cobertura y separación de los ingredientes. La miel, por su parte, también es un producto altamente consumido por los habitantes de la cuenca del lago Llanquihue. Tanto la miel como la nalca son productos autóctonos, y existen registros de larga data de su presencia en la zona (Pérez Rosales: 1886). Por último, las legumbres, como porotos y lentejas, son parte importante de la dieta local y se consumen de forma cotidiana y frecuentemente acompañadas con carne o huesos de cerdo ahumado.



Nalcas silvestres.



Apicultura.

Este capítulo refiere principalmente a comidas de preparación doméstica. Sin embargo, se considera pertinente destacar un plato de consumo ocasional y vinculado a la oferta de restaurantes y fuentes de soda populares: la pichanga. La pichanga, preparación semejante a la chorrillana, está compuesta por papas fritas, carne, cecinas, cebolla, queso, huevo duro, tomate y pickles. Es un plato abundante que se comparte como “picoteo”, generalmente en espacios públicos de esparcimiento y ocio, y que puede ser acompañado por el consumo de bebidas alcohólicas como la cerveza.



Pichanga sureña.

Las bebidas alcohólicas también están presentes en la zona y entre los licores más preparados se encuentran diversos tipos de aguardiente con frutas, como el “murtado” o el “enguindado”, y fermentados como la chicha de manzana, cuyo origen se remite al mundo indígena. En el último tiempo se observa un aumento de la producción de cervezas artesanales, que si bien no es una producción tradicional de la zona, sino que se vincula a los colonos alemanes de Valdivia, ha logrado ocupar un lugar no despreciable en el consumo de alcohol de la zona.

En su mayoría, las comidas mencionadas aquí, definidas como típicas de la zona, no son consumidas cotidianamente, sino que aparecen en escena en ocasiones especiales como fiestas y reuniones sociales y familiares. Dentro de las celebraciones más populares se encuentran las fiestas patrias, navidad y año nuevo, momentos en los que se actualizan consumos tradicionales como los que ya se han presentado en este capítulo. Para las fiestas patrias es característica la preparación de carnes asadas, empanadas y alfajores, mientras que para las fiestas de fin de año destacan el asado de cordero al palo y la elaboración de cosas dulces, especialmente de galletas para navidad.

Lo expuesto en este capítulo presenta de forma sucinta las comidas emblemáticas del territorio que circunda al lago Llanquihue, incluyendo tanto las preparaciones dulces como saladas. Además, hay un esfuerzo por desentrañar las distintas tradiciones culturales que operan en la cocina local. Estas mixturas dan origen a una cultura culinaria específica característica de un territorio y de un pueblo, cultura que se articula, a su vez, dentro de una lógica mayor, es decir, dentro de una cocina regional y nacional.



Las cocinas del lago Llanquihue

Consideraciones finales

Como es posible apreciar en las páginas que componen este libro, la identidad culinaria de la zona del Lago Llanquihue representa en sí un crisol cultural donde hoy se conjugan saberes, tradiciones y costumbres de distinto origen, mezclados en el devenir histórico de la región a partir de relaciones establecidas entre distintos grupos de actores sociales.

En un principio y a simple vista fue clara la presencia de influencias alemanas no solo en lo culinario, sino en todo ámbito de lo cultural. Estos rasgos salen inmediatamente a la luz al mirar a su gente, sus escuelas, sus restaurantes, sus nombres y sus comidas, y más aún en el momento en que se le pregunta a la gente qué es lo típico de la zona, qué es lo tradicional. La tradición cultural alemana es en el imaginario colectivo, en la visión subjetiva de la gente de la región, la base de su identidad cultural. Pero al mirar más allá, al indagar las posibles influencias fuera de lo europeo, más todavía si se considera que en la construcción de la historia de la región participaron actores sociales de distintos grupos étnicos y clases sociales, emergen elementos propios de otras tradiciones, como las de raíces indígenas.

En el imaginario colectivo parece haber una suerte de invisibilización de lo indígena en todo sentido, una invisibilización de su rol como colectivo social en la construcción de la historia y más aún de su herencia cultural y social en la actual población de la región. El chilote, el huilliche, el junco o el mapuche están ausentes, son solo fantasmas de un pasado extinto del cual hoy no queda nada.

La esfera de lo culinario no queda fuera de este ocultamiento; por el contrario, parece tomar aquí aun más fuerza. Al indagar en las recetas, en los platos típicos y cotidianos, la vinculación de ciertas comidas a una tradición alemana fue patente y explícita en el discurso de la gente local. Pero al buscar las raíces indígenas de la cocina autóctona, el proceso fue algo más complicado, ya que en gran medida no se los reconocía como actores sociales partícipes de la construcción de la identidad culinaria actual de la región. Aun así, la tradición culinaria indígena estaba ahí, en sus mismos saberes, pero sin un reconocimiento explícito, en las cazuelas de cholgas secas, en los milcaos, en los curantos, en las hierbas medicinales, en los frutos silvestres, en el uso de la miel y en sus chichas.

Hay una tradición culinaria indígena en gran medida mezclada con elementos criollos que es

transversal a toda la sociedad de la región, pero que se expresa con menor fuerza en las clases sociales altas y en las familias más tradicionales, ya que estas son por lo general de ascendencia alemana y muy conservadoras en cuanto a sus costumbres. De todas maneras, existe una convivencia de estas dos tradiciones culinarias en la cultura local, un sincretismo que une la tradición alemana y la indígena-criolla en una misma identidad, con distintos matices de acuerdo a cada contexto socio-económico.

En lo concreto, es clara la convivencia de estas dos tradiciones culturales en las comidas y platos de la región, pero como se vio, en el imaginario colectivo solo una de ellas adquiere un rol protagónico, justamente la tradición propia de los grupos que tienen hegemonía económica y social en la zona, las familias alemanas tradicionales. Si miramos la historia de la región, al menos desde la (re)colonización por parte de los alemanes, el papel de las comunidades indígena-criollas ha sido el del trabajo asalariado en los campos y en actividades domésticas, relegados a ser la clase trabajadora de la sociedad, mientras que las familias alemanas son las dueñas de tierras y poseedoras de los medios de producción para dar productividad a los campos, por tanto, la clase poseedora. Estas diferencias de clases se han reproducido hasta el día de hoy –aunque en la actualidad el panorama social es mucho más complejo⁵–, y siguen estando en la vitrina cultural los elementos propios de la tradición alemana, por su posición privilegiada de clase. Desde esta perspectiva, el ocultamiento de lo indígena-criollo es en sí una ideología resultante de la relación de clase entre ellos y los alemanes, una forma típica de resaltar y dar exclusividad a la identidad de una clase social por sobre el resto de la sociedad. Una ideología que no funciona de forma intencional ni es sustentada conscientemente por las familias alemanas, sino que constituye una estrategia que posee el sistema para la reproducción de la estructura económica y social.

De esta manera, se conjugan además una tradición indígena y una chilota cuyo origen se remonta a las comunidades que trabajaron en los fundos alemanes y a las familias que vivían en la zona a la llegada de los alemanes. Una fuerte tradición chilota que se expresa principalmente en el consumo de productos marinos y en los distintos platos que incorporan la papa en su base, y que es tan fuerte por la importante migración de población chilota a la región.

⁵ Más si consideramos que en la actualidad las clases sociales están compuestas por una mayor variedad y cantidad de actores sociales debido a la migración desde la capital por la oferta laboral, políticas de estado, posibilidades de negocios, generación de empresas, etc.

Ahora bien, esta situación parece no ser exclusiva de las inmediaciones del lago Llanquihue. La historia vivida en esta zona y sus procesos sociales fueron compartidos por una región mucho más amplia, que comprende al menos desde la zona de Valdivia-Osorno hasta el Seno de Reloncaví y el Canal de Chacao. Estos procesos sociales compartidos, como la colonización española, la (re)colonización alemana y la inserción a un mercado nacional —por mencionar los más característicos— produjeron a nivel general en todas las comunidades que aquí viven una identidad cultural común, compartida, donde se funden justamente ambas tradiciones señaladas arriba. Pero, además, desde una visión más cercana, las distintas comunidades en este contexto sobrellevaron procesos particulares de desarrollo, formando por tanto rasgos culturales también particulares en su identidad local. Así, por mucho que encontremos similitudes entre la identidad culinaria del lago Llanquihue y la zona de Fresia, en esta última la tradición indígena tiene hoy mucha más fuerza, ya sea por la resistencia de algunas comunidades a ser aculturadas, por la revalorización actual de lo autóctono por otras, por motivaciones económicas, por políticas de estado, o simplemente porque en esta zona la presencia indígena es mucho mayor, dando un rasgo particular a su identidad.

En la actualidad este panorama se vuelve mucho más complejo, en especial porque la sociedad de la región se ha insertado plenamente en la nacionalización y globalización, generando dos procesos paralelos de transformación social. En un primer caso, un proceso de homogeneización cultural, económica y social, en donde las estructuras locales se funden con las nacionales en una misma forma. El ser chileno, la identidad chilena y la forma de ser del chileno se convierten en norma social a nivel local. Por otro lado, un proceso de rescate de las diferencias y de lo multicultural, de reencontrar las raíces de lo local y reforzarlas como una identidad propia, distinta de la nacional, de revitalizar grupos étnicos y culturales que estaban desapareciendo. Ambas transformaciones son parte del mismo proceso de globalización; en el primer caso constituye el resultado de una homogeneización de la esfera del consumo de bienes y servicios a nivel nacional y global, unificando el mercado y permitiendo una ampliación de las esferas comerciales; y en el segundo, además de la construcción de sentido y de la generación de nuevas formas organizacionales, es el producto de la búsqueda de ciertos elementos culturales locales que puedan ser revalorados con fines patrimoniales, detrás de los cuales puede haber fundamentos económicos, especialmente turísticos y artesanales.

A pesar de estas transformaciones, la cocina sigue siendo en sí expresión de la identidad cultural de la región y, como tal, las variaciones en dicho ámbito dan cuenta de cambios culturales y nuevos contextos económicos, políticos y sociales. La identidad culinaria de la zona muestra claramente rasgos de estas transformaciones, pero además aún hay resabios de los procesos que acaecieron en el pasado, resabios que constituyen una fuente de información importante para comprender el proceso de construcción de la identidad cultural en la región y los colectivos de actores sociales que en ella participaron.

Desde las ciencias sociales, las realidades no pueden ser concebidas como estáticas, sino, al contrario, en constante dinamismo y transformación, como procesos en donde participan comunidades de actores sociales con intereses políticos y económicos propios, dentro de sus particulares posiciones de poder. Analizar desde aquí la conformación de la identidad culinaria del lago Llanquihue permite una mayor comprensión de los procesos detrás de ella, un mejor entendimiento de su devenir y del porqué de su forma actual. Pero esta es una visión externa al sistema social, una visión observadora y reflexiva, muy distinta de la que tienen los mismos actores sociales que se desenvuelven en él. Al mirar la perspectiva “emic” —o sea, la perspectiva subjetiva y de significado propia de las comunidades— se observa una concepción diferente. Parte de la comunidad, en especial la fracción de tradición más alemana y algunos sectores indígenas, tienden a adoptar una postura conservadora frente a los procesos de cambio social, buscando reforzar sus costumbres mediante la reincorporación de ciertos elementos culturales a la vida cotidiana de las comunidades. Esta reticencia al cambio se produce por un descontento hacia la pérdida de su identidad cultural y social, hacia la pérdida de los valores y significados que daban sentido a su vida en comunidad.

Bibliografía

Adán, L., Mera, R., Becerra, M., y Godoy, M. Ocupación arcaica en territorios boscosos y lacustres de la región precordillerana andina del centro-sur de Chile: El sitio Marifilo-I de la localidad de Pucura. Chungara, Revista de Antropología Chilena 36, Volumen Especial. 2004

Aldunate, C. Estadio alfarero en el sur de Chile. En Culturas de Chile. Prehistoria, editado por J. Hidalgo, V. Schiappacasse, H. Niemeyer, C. Aldunate e I. Solimano, pp. 329-348. Ed. Andrés Bello. Santiago de Chile. 1989

Cárdenas, R.; Montiel Vera, D. y Grace Hall, C. Los Chonos y los Veliches de Chiloé. Ediciones Olimpho. Santiago de Chile. 1991

Cárdenas R., Muñoz L. Chiloé Contado desde la Cocina. Gobierno de Chile, Fondo Nacional del Libro y la Cultura. Chiloé, Chile. 2008

Contreras, J (comp.). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona. Universitat de Barcelona. 1995

Contreras, J y Gracia, M. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona. Ariel. 2005

Diccionario de la Lengua Española. Real Academia Española. Vigésima Segunda Edición [en línea]
<http://buscon.rae.es/drae/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=ahumar>
[consulta: 29 de noviembre 2009]

Dillehay, T. y Collins, M. Monte Verde, Chile: A comment on Lynch. American Antiquity 56 (2). 1991

Fantini, F. Patagonia chilena: Historia. Santiago. 2007 [en línea]
<<http://www.frutillar.com/PatagoniaFrutillar.pdf>> [consulta: 15 de marzo 2009]

Fiedel, S. Initial human colonization of the Americas: an overview of the issues and the evidence. Radiocarbon 44 (2). 2002

- Fischler, C. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona. Anagrama. 1995
- Goody, J. Cocina, cuisine y clase: estudios de sociología comparada. Barcelona. Gedisa. 1995
- Goody, J (comp.). Cultura escrita en sociedades tradicionales. Barcelona, España. Gedisa, Colección Lea. 1996
- Guber, R. La Etnografía: Método, Campo y Reflexividad. Grupo Editorial Norma. Bogotá, Colombia. 2001
- Held, E. Familia Held. Antecedentes Históricos: Radicación de Gothfried Held y familia en la colonia del Lago Llanquihue. Impreso Claus Von Plase. Santiago de Chile. 1993
- Iñiguez, L. El Debate sobre Metodología Cualitativa versus Cuantitativa. 2004 [en línea]
<http://antalya.uab.es/liniguez/Aula/ic_METODOLOGIA_CUALITATIVA.pdf>
[consulta: 8 de marzo 2009]
- Larcham, R. La leyenda de los césares: Su origen y su evolución. Imprenta Cervantes. 1929
- Legoupil, D. Recolectores de moluscos tempranos en el Sureste de la Isla de Chiloé: Una primera mirada. Magallania 33(1): 51-61. 2005
- León, L. Maloqueros y Conchavadores; en Araucanía y las Pampas, 1700-1800. Ediciones Universidad de la Frontera. Temuco, Chile. 1991
- Lévi-Strauss, C. El triángulo culinario. En Berard Pingaud, Luc de Heusch y C. Lévi-Strauss. Lévi-Strauss: estructuralismo y dialéctica. Buenos Aires, Argentina. Paidós. Pp. 39-57. 1968.
Mito Huilliche [en línea]
<http://es.wikipedia.org/wiki/Leyenda_de_Licarayen>

<<http://leyendas-paganas.blogspot.com/2005/12/el-pilln-y-el-sacrificio-de-licarayn.html>>
[consulta: 22 de febrero 2009]

Montecino, Sonia. Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación. Tesis para optar al grado de Doctor. Holanda. Universidad de Leiden. 2006

Pérez Rosales, V. Recuerdos del Pasado. 1814-1860. Imprenta Gutenberg. Santiago. 1886

Pérez Rosales, V. La Colonia del Llanquihue. Su origen, estado actual y medios para impulsar su progreso. Imprenta de "La Libertad". Santiago. 1870

UNESCO. Nuestra Diversidad Creativa. En Informe de la Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo. Madrid. Ediciones UNESCO - Fundación Santa María. 1997

UNESCO. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París 2003[en línea]
<http://www.unesco.org/culture/ich_convention/index.php?pg=00006> [consulta: 20 de febrero 2009]

Urbina, R. Los Chonos en Chiloé: Itinerario y aculturación. Chiloé 9, Revista de Divulgación del Centro Chilote. Concepción, Chile. 1988

Urbina, X. La frontera de arriba en Chile Colonial. Centro de Investigaciones Barros Arana y Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Salesianos Impresiones S.A. 2009

Valle, M. Técnicas Cualitativas de Investigación Social. Editorial Síntesis. España. 1999

Vela Peón, F. Observar, Escuchar y Comprender sobre la Tradición Cualitativa en la Investigación Social. México: Editorial FLACSO. 2001



www.lascocinasdellagollanquihue.cl



“La cocina, a través de sus ritos, sus simbolismos, sus olores, sus sabores, sus condicionamientos locales y sus diversas particularidades, tiene la capacidad de identificar a un pueblo o región con su propia cultura y con su propia visión de mundo, y también permite que dicho pueblo o cultura en particular se distinga y caracterice frente a otras culturas y formas de vida; lo cual en un contexto cada vez más globalizado e interconectado puede ser de suma importancia para facilitar procesos de reconocimiento, de construcción de identidades o de desarrollo de la cada vez más necesaria tolerancia intercultural. Lo culinario permite ser considerado como una cercana y palpable vía de acceso a una cultura específica por ser, sin lugar a dudas, uno de sus principales medios de expresión. Desde la alimentación se puede acceder a una comprensión de la estructura socio-económica de un pueblo y de los cambios ocurridos en dichas relaciones sociales, ya que se presentan diversas formas de cocinar según las diferentes culturas y según cada tipo de alimento, ya que cada lugar tiene sus propias tradiciones culinarias que están directamente relacionadas con su propia historia y con la construcción de su identidad. Un estudio sobre la cocina del lago Llanquihue es un estudio acerca de la cultura que se vive en aquel lugar; de ahí la importancia de conocer la historia de la zona, pues es a partir de ella desde donde debe buscarse el significado de los procesos sociales y culturales, para poder luego entender la tradición culinaria que se ha transmitido a través del tiempo alrededor del lago y los distintos cambios que ha sufrido esta tradición hasta llegar al momento presente que se está estudiando.”

