

Gastronomía es Cultura

Sábado, 15 de enero de 2011

"Resumen histórico de la cocina chilena"

Resumen histórico de la cocina chilena

El origen de lo que conocemos actualmente como cocina chilena se inició hace varios miles de años. En esa época bandas de cazadores nómades cruzaron de Asia a nuestro continente y avanzando hacia el sur, llegaron a lo que sería en el futuro nuestro país.

La disminución de los animales que constituían su principal fuente de subsistencia, los llevó gradualmente a cambiar su vida nómada por otra sedentaria, en los valles o en la costa.

Los primeros se hicieron agricultores y cultivaron el maíz, la papa, el poroto y el zapallo. Domesticaron a la vez guanacos y vicuñas para obtener leche y carne.

Los que asentaron en la costa se hicieron pescadores y el mar los proveyó de mariscos y peces.

Ya en el siglo XV de nuestra era, los diversos pueblos existentes, como Diaguitas, Picunches o Mapuches, desarrollaban una activa agricultura y ganadería, contando con alimentos variados y nutritivos.

Un siglo más tarde, los conquistadores hispanos, trajeron a Chile productos europeos, especialmente ganado vacuno, porcino, y ovino, además de semillas de trigo y frutales.

Muchos de los alimentos que encontraron en estos territorios los habían conocido en su larga marcha desde América central, como el maíz, las papas y el zapallo.

La abundancia de peces y mariscos asombró a los conquistadores y en su amena historia general del reino de Chile, el padre Diego de Rosales describe minuciosamente las virtudes del lenguado, corvinas, robalos, y pejerreyes, que en esa época se consumían asados.

Los hispanos, conocieron el locro, potaje con carne, papas y verduras, muy similar al puchero español. Nacerá así la famosa olla podrida o puchero criollo, muy popular en siglo XVIII y antecesor directo de nuestra actual cazuela chilena. Igualmente populares en aquella época eran las papas con chuchoca o mote.

La guerra de Arauco, interminable conflicto que enfrentó a los españoles y Mapuches, a mediados del siglo XVIII, afectó también el desarrollo de la cocina, ya que pudo prosperar en zonas alejadas del teatro de guerra, aumentando gradualmente en platos de influencia europea, mientras que en la zona del Bio-Bio, predomina la influencia indígena.

La alimentación consistía básicamente en preparaciones basándose en carnes, aves y pescados, acompañados de frijoles, maíz y zapallo, complementados con lentejas, nabos,

garbanzos y habas, procedentes de semillas europeas. La quinoa era usada para reemplazar al arroz.

Las crónicas de la época recuerdan al gobernador don Alonso de Ribera, que fue el primero en hacer brindis durante las comidas, para escándalo de la sociedad santiaguina.

El uso de especias europeas, sumado al ají cultivado por los indígenas, posibilitó la conservación de los jamones, longanizas y embutidos en general. Él chanco a la chilena, en forma de arrollados, con carne, tocino y cuero de chanco aliñado con ají y especias. Costillares y otros, son descendientes directos de estos platos coloniales.

Junto a las comidas, surgen las primeras bebidas, generalmente de tipo casero como la leche con mote o harina, la quinoa, cereal natural que se consumía con agua y azúcar y el popular mate.

El pan con levadura era horneado en forma de hogazas, mientras que las tortillas sin levadura eran calentadas al rescoldo. Estas últimas son un alimento popular hasta nuestros días, especialmente en campo.

El reino de Chile experimentó el avance cultural de la ilustración bajo brillantes gobernadores, la guerra de Arauco había decrecido en intensidad y los conventos de religiosas, de intensa actividad en la época, se transforman en rectores de la buena mesa de los santiaguinos.

En ningún sarao colonial podía faltar el ajiaco de las “Monjas Claras”, o sopa de papas, cebollas y carne, las lentejas de las “Monjas Rosas”, o los afamados porotos en fuente de plata de las Capuchinas.

Pero indudablemente el recuerdo que ha trascendido en el tiempo, son los dulces conventuales. Los duraznitos en almíbar, el dulce de membrillo, el manjar blanco con canela y vainilla, los confites de coquitos de palma, los alfajores y el famoso chocolate de las Capuchinas.

En la vida cotidiana de los habitantes coloniales, las comidas ocupaban un especial lugar. Comían generalmente cerca de las 2 de la tarde hervido o puchero, albóndigas, charquicán, frijoles y asado con verduras, el día viernes se reemplazaba la cena por pescado

De postre, frutas dulces de convento, bizcochuelo, alfajores, merengues y hojarascas, elementos de pastelería preparados con huevos, harina, manjar, mermelada y merengue.

En la tarde, tras rezar el rosario, se cenaba más liviano, con puchero de carnero, pescado frito, papas con arroz y estomaguillo o huachalomo asado con ensalada. De acuerdo a las sabrosas crónicas que nos dejara don Benjamin Vicuña Mackenna, quien describe además que se utiliza el mismo plato para los diferentes guisos. Solo en las casas afrancesadas, o más elegantes, este se cambiaba en cada guiso.

Con la llegada de la independencia, en el siglo XIX, pasa a ocupar un lugar destacado en las comidas de la época el popular charqui, de gran producción en el país, que era un medio barato de alimentar a las tropas en campaña, sean ellas realistas o patriotas. El charqui hizo

su entrada solemne en la historia de Chile; al ser el único alimento que tuvieron los soldados de Bernardo O'Higgins durante la batalla de Rancagua en 1814.

Cuando tres años más tarde, el general San Martín cruzó la cordillera con su ejército de Los Andes, hizo un involuntario aporte gastronómico al traer el reconfortante charquicán cuyano. En versión local, todavía lo consumimos como guiso de verduras con carne de vacuno, cerdo o ave.

La cocina colonial se vio así enriquecida. Se mantuvo el chocolate en el desayuno y el almuerzo era de tres platos, estableciendo una costumbre que perduró muchos años en Chile, con entrada, caldo o sopa, siendo especialmente favoritos la ya antes mencionada olla podrida y el asado de lomo o filete. La cena era más liviana, sirviéndose leche con arroz, frutas confituras. Junto a las verduras locales, habas y haricots franceses (habichuelas o porotos verdes) y faggioli (habichuelas) italianos.

Se cuenta que los viajeros que desde Valparaíso hacían su camino a Santiago, comían en la posta ubicada al pie de la Cuesta Zapata, un estupendo charquicán con carne fresca, legumbres y bien sazonada con ají, servido en fuente de plata.

Para mediados del siglo XIX, las numerosas colonias de inmigrantes alemanes, británicos, franceses, italianos y austríacos, habían hecho un valioso aporte de sus habilidades culinarias, que subsisten hasta la actualidad integradas a nuestra cocina tradicional, en platos como los tradicionales porotos con riendas: porotos, tallarines y sofrito casero; carbonadas, sopa espesa que lleva carne y verduras picadas en cubos: papa, zapallo, zanahoria, porotos verdes; y los estofados, plato de fondo que se prepara con carne de alguna variedad de vacuno, cerdo o ave y verduras.

Podemos estar orgullosos de nuestra herencia gastronómica, que hasta el día de hoy, nos permite degustar curantos o pulmai, cocimiento de mariscos, carne de cerdo, pollo y papas; humitas indígenas preparadas con maíz molido, cebolla, albahaca, sal y cocinado en hojas de choclo; junto con caldillos europeos, postres conventuales, carnes y embutidos alemanes y españoles, masas italianas y repostería internacional junto al refrescante y criollo mote con huesillos, basándose en trigo pelado y cocido y durazno deshidratado y cocidos; El pastel de choclo con pino de carne, ave y pasta de maíz cocido; y las infaltables empanadas, directas descendientes de aquellas que los conquistadores conocieran en la madre patria con carne picada fina, cebolla, huevo, pasas y aceitunas.

Concluimos entonces, que la cocina chilena es en síntesis, fruto del aporte de tantos habitantes originales de nuestro territorio, como de todos aquellos que desde otros continentes apostaron a nuestra cultura culinaria de Chile.

Nuestros primeros habitantes

En nuestro país, por su gran variedad geográfica, se dieron todo tipo de organizaciones sociales y económicas en sus distintas culturas autóctonas. Unos de los aspectos más claros para entenderlas con relación a su entorno, son el alto desarrollo alcanzado en organización social, agricultura, ganadería y artesanía por los pueblos que se encontraban en la zona norte, y a medida que avanzamos hacia el sur, los pueblos se hacen nómadas y dedicados a actividades como la pesca y la caza.

Uno de los pueblos más adelantados fueron los atacameños, que ocupaban los territorios al interior de Tarapaca, Antofagasta y Puna de Atacama.

De los pueblos más adelantados fueron los atacameños, que ocupaban los territorios al interior de Tarapaca, Antofagasta y Puna de Atacama. Sus vestigios se remontan a casi 12000 años. Poseían una cultura bastante desarrollada, dedicándose a la agricultura, crianza de llamas y alpacas, a la minería y metalurgia, destacando su avanzada industria textil y alfarera.

Otro pueblo de la zona norte, notable por su cultura, fueron los Diaguitas. Establecidos entre el río Copiapo y el río Choapa desarrollaron la alfarería, alcanzando gran perfección en diseño y colorido; conocían el tejido y la minería de oro, cobre y bronce, además de ser pastores de llamas y alpacas.

A lo largo de todo el territorio comprendido entre Arica y Chile central habitaron, los Changos un grupo de pescadores de costumbres nómadas, que se caracterizaban por sus embarcaciones hechas de cuero inflado de lobos marinos. Desaparecieron tardíamente fusionados con el mestizaje.

Los Picunches ocupan la zona comprendida entre el río Choapa y el río Itata. Fueron influidos culturalmente por sus vecinos del norte (los Diaguitas, y por los del sur (los Mapuches); eran agricultores, ganaderos y conocían la alfarería y el trabajo en tejidos.

Ya en la zona sur del país (VIII región) queda pocas culturas dedicadas a la explotación sistemática de la tierra. La mayoría se centran en actividades de caza y recolección.

Entre los márgenes del río Bio-Bio y hasta el Tolten, se instalaron los Mapuches, pueblo aguerrido, dedicado preferentemente a la caza.

Rápidamente se adaptaron a las circunstancias nuevas de una guerra contra los españoles, aprendieron el uso del caballo, de las armas de hierro y sostuvieron la más tenaz resistencia al invasor durante trescientos años. Es el único pueblo en Chile que aun conserva su espíritu ancestral y sus tradiciones culturales.

El único pueblo de esta zona que no se dedicó a la caza y recolección, fueron los Huilliches, que ocupaban la zona de que va desde el sur del Bio-Bio hasta el golfo de Reloncavi.

Eran agricultores pacíficos, que no ofrecieron resistencia ni a las invasiones Mapuches ni a las españolas.

Los Chiquillanes eran indígenas nómadas y recolectores, que habitaron la región oriental de la cordillera de Los Andes, entre el río Diamante y el lago Malahue. Hacían frecuentes cruces de la cordillera para comerciar con otros pueblos aborígenes de nuestro territorio y posteriormente con los españoles.

Otro pueblo de esta región fueron los Puelches, que alzaron sus tolderías en la zona cordillerana al sur de Valdivia y hasta las alturas de Osorno, dedicándose a la caza del guanaco y a la recolección de frutas. Lentamente fueron mestizándose con los Mapuches y los Huilliches hasta desaparecer.

Los Pehuenches fueron cazadores y recolectores nómadas que habitaron el territorio cordillerano entre Chillan y Valdivia.

Tras pasaban la cordillera para comerciar y recolectar piñones (pehuen). En el siglo XVIII se establecieron definitivamente en territorio chileno.

En la isla de Chiloe y la zona de los canales y archipiélagos australes, habitaron los Chonos, pueblo de pescadores y cazadores de lobos marinos.

Con la llegada de los Cuncos a Chiloe, fueron desplazados más hacia el sur, sin embargo, aprendieron de ellos una agricultura rudimentaria y a la crianza de la llama. De la fusión de ambos pueblos nació el chilote.

En la undécima región existieron dos pueblos diferenciados en sus costumbres; uno esencialmente de tierra y el otro marino. Los primeros, los Tehuelches, habitaron ambos lados de la cordillera de Los Andes, en la zona comprendida entre el golfo de Reloncavi y tierra de fuego. Más conocidos como Patagones, practicaban la caza y la recolección de frutas, plantas y raíces. Desapareciendo durante sucesivas mezclas con otros grupos indígenas y con la conquista española.

El segundo pueblo eran los Alacalufes, que vivían en sus botes de corteza o arboles ahuecados, recorriendo la extensa región comprendida entre el golfo de Penas y el canal Beagle.

Alejados de todo contacto con otros pueblos (no conocieron agricultura, ni ganadería, dedicándose a la caza de focas y a la pesca.

Ya en el extremo sur austral del país, encontramos a los Yamanas, indios pescadores conocidos también como Yaganes, quienes habitaban las islas y canales del Beagle. Durante el periodo de colonización, fueron objeto de una despiadada destrucción.

Los Onas, llamados así por sus vecinos Yamanas, eran dos subgrupos, los indios Selk – Nam y los Hausch, diferenciados por características de costumbres y lenguaje, pero pertenecientes al mismo grupo étnico. Habitaron la isla grande de Tierra del Fuego, dedicándose a la recolección de bayas y otros frutos. De gran estatura, corrieron igual suerte que sus vecinos Yamanas, siendo exterminados por los colonizadores blancos.

De esta forma hemos dado un vistazo a todo los pueblos del Chile prehispanico, a la gran variedad de culturas, formas de organización social y económica.

Quizás en Chile no existieron grandes civilizaciones como en Perú y México, pero dentro de la variada gama cultural hubo pueblos que solucionaron sus problemas de hábitat con ingenio y tuvieron organizaciones sociales, políticas y religiosas muy avanzadas, lo que representa un patrimonio cultural muy amplio, rico e interesante para ser estudiado.