

# Cocinas Mestizas de Chile

## *La Olla Deleitosa*

*Dedico esta olla a mi abuela  
Cristina González Soza. Su mesa  
talquina, pródiga y placentera, ha sido la  
primera fuente de este libro.*

*A mis colegas Fernanda Falabella y  
María Teresa Planella por descubrir y  
enseñarme la olla deleitosa.*



Autora Sonia Montecino Aguirre  
Fotografías Nicolás Piwonka Zañartu

Primavera, 2004




MUSEO CHILENO  
DE ARTE  
PRECOLOMBINO

La cocina popular es un tema que entusiasma a la antropología y al público general. Transcurre en la intimidad de la familia y por medio de ella se comparte, se agradece, se recuerda, se festeja y se llora. Está tan impregnada de cultura, que los pueblos la han transformado en un verdadero ritual, donde intervienen gustos, estéticas, prohibiciones, maneras de mesa y una cantidad de otros elementos que relegan el aspecto biológico de la alimentación a un modesto segundo plano.

Este libro, escrito por Sonia Montecino, presenta algunos aspectos de la cocina mestiza chilena, donde se funden los antiguos ancestros aborígenes con los españoles, sazonados además por ingredientes de inmigrantes y rescatando antiguas recetas. Es una especie de geografía culinaria y humana del país, pues describe platos representativos del norte, centro y sur, y a través de ellos participamos de la diversidad cultural presente en nuestro territorio.

La colección de publicaciones del Museo con el Santander Santiago lleva ya más de 23 títulos y representa un acervo inigualable acerca de las antiguas culturas americanas y sus sucesoras. Agradecemos la fidelidad del Banco al acompañarnos todos estos años en esta hermosa tarea.

  
**Juan de Dios Vial**  
Presidente  
Fundación Larraín Echenique

  
**Joaquín Lavín Infante**  
Alcalde  
Ilustre Municipalidad de Santiago




Estamos acostumbrados a que la comida nos reúna en torno a una mesa. Que haya un particular ambiente que envuelva esta ceremonia y que este hábito tan común se relacione con el disfrutar y el compartir en familia y también con amigos. La alegría y las conversaciones fluyen mientras se prueban los más exquisitos bocados. La cocina es un desafío y la buena cocina es un arte y una excepción.

Pero la alimentación y el ritual de la mesa han sufrido transformaciones a lo largo del tiempo y las características varían según la zona geográfica de nuestro país. No podríamos reconstruir nuestro pasado olvidando las papas, el maíz, el tomate, el cochayuyo, el pescado o el ají, entre otros. De esto nos habla la antropóloga Sonia Montecino en este libro “Cocinas mestizas de Chile - La Olla Deleitosa”, un esfuerzo conjunto entre Santander Santiago y el Museo Chileno de Arte Precolombino. Este año tenemos el agrado de presentar la edición XXIII de esta colección patrimonial.

No se trata de un libro de recetas de cocina. Es un estudio que rescata una de las manifestaciones culturales más ricas del pueblo chileno. Es un testigo viviente de la fusión entre lo indígena y lo español donde emanan sabores, aromas, gustos y tradiciones de nuestra cultura. Es también, el fruto y la consecuencia de la creatividad e inteligencia del hombre para adaptarse al mundo y a los permanentes desafíos que nos plantea la vida.

Este libro es una invitación a conocer la génesis de platos tan tradicionales de la comida chilena como lo es la cazuela, las humitas, el charquicán, el curanto y otros tantos más. Es un aporte bibliográfico de Santander Santiago para el conocimiento de la identidad de nuestro país.



**Mauricio Larrain Garcés**

Presidente  
Santander Santiago

## PREÁMBULO

“Cocinas mestizas de Chile - La Olla Deleitosa” es una invitación a transitar por senderos geográficos y culturales, siguiendo las huellas del pasado, a través del lenguaje de algunos platos paradigmáticos de las cocinas chilenas que continúan vigentes. Hemos utilizado en nuestros capítulos la metáfora del caminar guiados por un hilo común que son las piedras y su nexos con lo culinario. Muchas de las preparaciones que presentamos tienen piedras como centro de las técnicas de cocción y elaboración, e incluso están presentes en las prácticas de consumo y en las maneras de mesa.

Las piedras y las ollas son dos grandes dominios simbólicos en los que se asientan los significados históricos y sociales del discurso alimenticio chileno. Con diferentes sentidos según la localidad, se juntan y se separan para especificar gestos humanos que hablan de identidades y de aquella producción inagotable de lo cultural que se expresa en la cocina.

Hemos elegido para esta aventura algunos platos cocidos y salados que, contrastados con otros fríos y crudos, dan cuenta del juego de oposiciones que contienen las recetas comúnmente entendidas como “chilenas”. Es imposible abarcar el amplio universo de la antropología de la alimentación, sobre todo considerando la precariedad de conocimientos que nos asiste. Por ello nos hemos centrado sólo en algunos platos regionales del norte, centro y sur de Chile. Este trabajo tampoco reconstruye los menús locales, regionales o nacionales, sino más bien analiza los elementos culturales que constituyen y yacen bajo cada uno de los platos elegidos.

Desde esa mirada fragmentaria en el espacio y en el tiempo, hacemos este recorrido esperando abrir algunas brechas y conjeturas que interroguen a la gramática con que se construye el lenguaje de lo culinario en Chile. Anhelamos con este texto entreabrir el abigarrado mundo que incorporamos cotidianamente en nuestro cuerpo y en nuestra psiquis, trayendo a la lectura memorias arqueológicas, escritas y orales, que ayudan a develar por qué comemos lo que comemos y cómo eso nos constituye en quienes somos.

Este libro se abre y se cierra con el uso culinario de piedras calientes. El norte y el sur comparecen con la *calapurca* y el *curanto* que las emplean como combustible, en un caso introducidas en una olla para calentar el agua, y en el otro, en una concavidad en la tierra. En la zona central, otras piedras, ahora frías, darán el matiz necesario para que lo crudo se exhiba y revele también su uso arcaico.

Siempre nos acompañarán las ollas simbolizando la abundancia y lo cósmico de la existencia que se expresa en los mitos, en el deseo de lo hervido, de lo nutricional, figurado en el vientre doblemente femenino de un hallazgo milenario efectuado en el río Maipo. Por eso hemos llamado a este libro la Cocinas mestizas de Chile - La Olla Deleitosa, signo recurrente que compromete nuestra travesía de leer y aprender en el lenguaje de nuestra cocina.

## La autora

### *La Ciudad Deleitosa\**

*En medio de la selva de Nahuelbuta, hay una ciudad donde las personas viven sin trabajar y tienen a su mano abundante y exquisita alimentación, los árboles producen ropa y zapatos. Las paredes de las casas de esa ciudad son de queso, las vigas de pasta de azúcar y los postes de caramelo. Los techos son de tejas de sopaipillas, y cada mañana, antes del amanecer, cae sobre la ciudad una fría lluvia de miel de peras que da sabor a los techos. Los vergeles producen ensaladas preparadas y hay toda clase de alimentos como el “causeo” de patas, cebolla y ají. Las vacas dan chocolate y ponche en leche, mientras las cotorras cantan cuecas. Atraviesa la ciudad un río de agua ardiente de Chillán, que se junta con otro de agua hervida que pasa por sitios donde crece el culén y que al caer por una manguera se enfría instantáneamente produciendo el “ponche en culén”. También hay pozos de cerveza y vertientes de “chuflay” (mezcla de una bebida gaseosa dulce con una alcohólica). Asimismo hay vinos de río tinto y blanco. Las escopetas derriban a los pájaros escabechados. Los chanchos andan cocidos, con los platos en el lomo y se ofrecen para ser comidos. En esa ciudad cada vez que alguien come algo o extrae una cosa, manos invisibles lo reponen de inmediato*

\* Extraído de Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos, Sonia Montecino, Santiago 2004.

# ÍNDICE

<i>Carta Museo Chileno de Arte Precolombino</i>	3
<i>Carta Santander Santiago</i>	5
<i>Preámbulo</i>	6
<b>I TRAZANDO CLAVES Y CONCEPTOS</b>	<b>11</b>
<b>1. Mestizajes, préstamos y creaciones. Hacia una antropología culinaria en Chile</b>	<b>13</b>
a. Estilos y diferencias: las cazuelas como unión y diferenciación de identidades	13
b. Fuegos y mujeres, la doble faz de los estilos culinarios	15
c. Los relatos y la historia. La construcción de los estilos y su simbolismo	18
<b>II SABORES NORTINOS</b>	<b>25</b>
<b>1. La Calapurca</b>	<b>26</b>
a. Las piedras abrasadoras	26
b. Desmenuzando la calapurca	29
c. Disgresiones sobre mitos, piedras y la calapurca	36
<b>2. El Cebiche</b>	<b>39</b>
a. Desmenuzando el cebiche	40
<b>3. Lo cocido y lo crudo. A modo de corolario</b>	<b>47</b>
<b>III CAMINATA POR LA ZONA CENTRAL</b>	<b>51</b>
<b>1. Breve mirada a Chile Central</b>	<b>53</b>
<b>2. Cazuela, la “Olla Cósmica”</b>	<b>54</b>
a. Desmenuzando la cazuela	58
b. Disgresión: las cazuelas y el habla de las diferencias	62
<b>3. La Humita, un antiguo envoltorio de granos</b>	<b>69</b>
a. Hacia una historia de las recetas de humitas	71

# ÍNDICE

b. Desmenuzando la humita	74
c. Disgresión. Una filiación entre las humitas, el pastel de choclo y la empanada	75
<b>4. El Chanco en Piedra</b>	<b>81</b>
a. Desmenuzando el chanco en piedra	82
b. Disgresión. De panes y chanco en piedra	85
<b>5. Lo hervido, lo crudo y lo molido. A modo de corolario</b>	<b>88</b>
<b>IV CAMINANDO EL SUR</b>	<b>93</b>
<b>1. El Charquicán</b>	<b>95</b>
a. Desmenuzando el charquicán	99
<b>2. El estofado de San Juan</b>	<b>103</b>
a. Desmenuzando el estofado de San Juan	107
b. Disgresión. Papas, estrellas y antepasados	111
<b>3. El Curanto</b>	<b>113</b>
a. Las piedras, protagonistas del curanto	113
b. Desmenuzando el curanto	116
c. Disgresión. Las piedras del curanto y los mitos	118
<b>4. Dobles cocciones y estratigrafías. A modo de corolario</b>	<b>122</b>
<b>NOTAS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>126</b>
<b>AGRADECIMIENTOS</b>	<b>131</b>