



UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA DE GESTIÓN EN TURISMO Y CULTURA

NOMBRE DEL PROYECTO:

ESTELA; VALPARAÍSO DE SABORES Y AROMAS

ALUMNO:

RAQUEL ANDREA GONZÁLEZ ZÁRATE

PROFESOR GUÍA:

PATRICIA ANDREA BURGOS GAJARDO

**PROYECTO DE TITULACIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL
DE
ADMINISTRADOR TURÍSTICO CULTURAL Y EL GRADO DE
LICENCIADO EN
TURISMO Y CULTURA**

VALPARAÍSO, 2014

Dedicatoria

Dedico este escrito a todos los amantes, a los aventureros; los que disfrutan la vida, los que se llenan de energía y a quienes que gozan de la magia de este puerto tanto como yo.

Regalo mis palabras a quienes amo, porque saben y conocen el sentido de mi profundo sentimiento por este puerto.

Francisca, dedico a ti mi primer logro, y haz propias las siguientes palabras: “el esfuerzo siempre trae su recompensa, aunque no siempre se vea reflejado en nuestros resultados, pero siempre estarán en la satisfacción personal de atrevernos a luchar”.

Nuestra misión en la tierra es descubrir nuestro propio camino. Nunca seremos felices si vivimos un tipo de vida ideado por otra persona.

James Van Praagh

Agradecimientos

Dios, agradezco a ti primeramente, porque cuando he caído tú me has levantado. Por tu incondicionalidad, por estar siempre ahí conmigo cuando más necesité regocijo y apoyo, tus palabras nunca me faltaron y tengo fe y la certeza de que nunca me faltarán.

Agradezco a ti Señor por la sabiduría que me has dado, por las capacidades y los dones con los que me llenaste, porque me has guiado en cada paso que he dado durante este largo camino, y si me he equivocado; perdón, pero gracias a ti Señor, he crecido.

Eben Ezer.

Agradezco, a todos los que me han acompañado en este largo proceso académico, a los que han confiado en mí, a mis AMIGOS. Gracias por la amistad, intensa y bella. No saben cuánto los quiero y lo mucho que agradezco su compañía durante estos años.

Diego, Giannina, Urania, Natalia; gracias por todas las risas que compartimos y cada momento juntos.

Tania y Jacqueline; gracias por su apoyo total y plena confianza en mi trabajo.

A todos, gracias.

No puede faltar mi gratitud enteramente para con mi familia. Mi padre, mi madre y hermana, son increíbles. Amados míos, todo esto es fruto de ustedes. Su apoyo ha sido más que incondicional, agradezco a ustedes por sobre todo, por su comprensión y su paciencia, por su forma de estar conmigo. Gracias papá por tu esfuerzo de vida para llevarme hasta lo que soy hoy. Gracias mamá por tu compañía; y hermana mía, gracias por ser mi todo. Los amo.

Estimada profesora, este proceso no hubiera sido igual sin usted. Crecí y aprendí con su guía, un millón de gracias.

A todos ustedes, gracias por tanta paciencia.

ÍNDICE

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTOS	ii
ÍNDICE	iii
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	viii
CAPÍTULO I: ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN	10
1.1 Planteamiento y Justificación	11
1.2 Problema Particular	20
1.3 Propuesta de Investigación	24
1.4 Objetivo General	26
1.5 Objetivos Específicos	27
1.6 Situación Esperada	28
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	29
2.1 Diseño de la Investigación	30
2.1.1 Tipo de Investigación	30
2.2 Definir la Muestra y Diseño de Instrumento	31
2.3 Recolección de Datos	34
CAPÍTULO III: MARCO TEÓRICO	37
3.1 América Latina; Bajo el Concepto de Globalización, Identidad y Cultura	38
3.1.1 Globalización en América Latina	42
3.1.2 La Identidad Cultural en Latinoamérica	46
3.2 Una Mirada a ¿América Latina Moderna? de Jorge Larraín	48
3.2.1 Liberalismo, Neoliberalismo y Mercado	52
3.2.2 El Carácter Simbólico de la Identidad	53
3.2.3 Procesos Interculturales	55
3.3 Pueblos Originarios y su Alimentación	59
3.3.1 La Propiedad Colectiva de la Tierra	60
3.3.2 Revolución en el Altiplano	61
3.3.3 Alimentación de los Pueblos Indígenas	62
3.4 Historia de Chile	65

3.4.1 Desarrollo Cultural	67
3.4.2 Identidad Chilena	69
3.4.3 Globalización en Chile	72
3.4.4 Historia de la Gastronomía Chilena	73
CAPÍTULO IV: ESTELA; VALPARAÍSO DE SABORES Y AROMAS	76
<i>Poema</i>	77
4.1 Valparaíso; una Ciudad Cosmopolita	78
4.1.1 El Largo Camino para ser Ciudad	79
4.1.2 El Puerto; Emporio Comercial del Pacífico Sur	83
4.1.3 Inmigrantes en Valparaíso	84
4.1.4 Las Tragedias que Marcaron su Identidad	98
4.2 Historia Gastronómica: Influencias de la Globalización y la Interculturalidad	102
4.2.1 Etapa Precolombina	102
4.2.2 Siglo XIX: Tradiciones y Nuevos Sabores en Valparaíso	113
CAPÍTULO V: DESAFÍOS PARA EL FUTURO DE VALPARAÍSO COMO CIUDAD PATRIMONIAL Y TURÍSTICA	118
5.1 Valparaíso; Patrimonio de la Humanidad	119
5.1.1 El Proceso	119
5.1.2 Valparaíso Patrimonial	122
5.2 Patrimonio Culinario	124
5.2.1 Puesta en Valor del Patrimonio Culinario	127
5.3 ¿Qué pasa con el Turismo?	130
5.3.1 Turismo Gastronómico	130
CAPÍTULO VI: ANTECEDENTES DEL CONTEXTO	133
6.1 Perspectiva Global	134
6.2 Situación Actual	136

6.2.1 Análisis: Cuestionario y Encuesta	136
6.2.2 Análisis Comparativo (Quito)	139
CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES	141
7.1 Conclusiones Personales	142
7.2 Propuestas de Investigación y Proyecto	147
ÍNDICE DE TABLAS	
Figura N° 1	14
Figura N° 2	32
Figura N° 3	33
ÍNDICE DE GRÁFICOS	
Gráfico N° 1	34
Gráfico N° 2	34
Gráfico N° 3	35
Gráfico N° 4	35
Gráfico N° 5	36
Gráfico N° 6	36
BIBLIOGRAFÍA	148
ANEXOS	154

RESUMEN

“No se puede valorar, lo que no se reconoce”

Bajo esta frase, cabe fuertemente todo tema relacionado con el patrimonio y la cultura, que hoy por hoy, se puede relacionar directamente con el desarrollo turístico de una ciudad, y para este caso en la comuna de Valparaíso.

Valdés, R. resalta; “En Chile, no hay cultura gastronómica”. Con el ingreso de los españoles en territorio chileno, se inicia la primera globalización alimentaria de nuestra cocina. Aquí nace el epicentro del problema. Siendo una ciudad rica en recursos culturales, sociales y patrimoniales, Valparaíso, al igual que el resto de las ciudades de Chile, ha sido afectado por la heterogeneidad gastronómica -existen variedades culinarias, pero la mayoría de las comidas son en base a las mismas recetas-.

La globalización, sus procesos y cambios, se han insertado de manera profunda en las costumbres nacionales, por lo que se han desplazado casi por completo las tradiciones gastronómicas criollas. En la cultura nacional no se pasa más allá de celebrar con comidas típicas en Septiembre, para las fiestas patrias, en donde la mayoría celebra con asados, anticuchos y empanadas de pino. Tomando vino y chicha. Estamos en una decadencia importante de la cultura gastronómica chilena (Larraín, 2001).

Chile tiene gastronomía, pero no existe el valor añadido sentimental por parte de los chilenos, y específicamente en Valparaíso, una ciudad en donde es un poco difícil concretar el significado literal de lo que es la cultura y las tradiciones.

El año 2003, Valparaíso revive como ciudad gastronómica, con miradas nuevas de la cocina y el servicio, a través de cocineros jóvenes –muchos con estudios y formación fuera del país-, y muchos extranjeros también, lo que dio paso a un desarrollo gastronómico diverso y de calidad (Reyes, 2008).

Palabras claves: *Interculturalidad, globalización, puesta en valor, turismo gastronómico.*

ABSTRACT

"You can not value, what is not recognized"

Under this sentence, strongly fits all issue related to patrimony and culture, now a days can be directly related to tourism development in a city, and in this case in the commune of Valparaíso.

Valdes, R. highlights, "In Chile, there is no food culture." With the entry of the Spanish in the Chilean territory, it is the beginning of the first globalization of our food. Here is where the problem start. Being a city rich in cultural, social and economic resources, Valparaíso, like the other cities of Chile, has been affected by the gastronomic heterogeneity- there are some culinary varieties, but most meals are based on the same recipes.

Globalization processes and changes have been inserted deeply into the national customs that is why native gastronomic traditions have been displaced almost entirely. The national culture is not beyond celebrations in September with traditional food for the independences day, where most of the people celebrated with Chilean barbecue, anticuchos and empanadas de pino. Drinking wine and chicha. We are in a major decline in Chilean food culture (Larraín, 2001).

Chile has food, but there is no sentimental value added by the Chileans, and specifically in Valparaiso, a city where it is a little difficult to specify the literal meaning of what is culture and traditions.

In 2003, Valparaiso revives as a gastronomic city, with new looks of the kitchen and service through youth and many culinary studies and training abroad, and many foreigners too, which led to a diverse gastronomic development and quality (Reyes, 2008).

Keywords: *Interculturalism, globalization, value, culinary tourism.*

INTRODUCCIÓN

En un mundo globalizado como el de hoy, hay un número infinito de cosas que nos aquejan como sociedad y sus futuros desarrollos. La sociedad moderna de hoy, se mueve en procesos de información demasiado rápidos, lo que ha permitido a la globalización establecerse en los países de forma más rápida y como una especie de arma de doble filo. Estamos en un mundo absolutamente globalizado, de donde han nacido grandes industrias económicas que facilitan el desarrollo de las sociedades a nivel mundial, que ha permitido la comunicación con espacios espacialmente remotos y que a su vez, ha distanciado a la sociedad en su espacio más cercano; de su cultura, de su identidad, de su núcleo intrínseco.

La globalización suele conocerse como un concepto del siglo XX sin saber que esta ya se presentaba para los indígenas de América Latina en el año 1420. La globalización es un largo proceso en la historia y con un futuro infinito, que ha influenciado en la región a través de sus procesos tecnológicos, comunicacionales y absolutamente cambiantes.

Todos los cambios que podían surgir en la cultura local con la globalización, amenazaban fuertemente las tierras latinoamericanas tras la llegada de los españoles, y estos procesos de cambios tarde o temprano llegarían a nuestro país. Sucedió esto, al igual que el resto de la región, el territorio chileno se vio despojado de sus hábitos de vida existentes, en donde se les intentó imponer otra forma de vida a la cual los indígenas no quisieron acomodarse, lo que generó luchas entre estos y los españoles, hasta un punto donde España logra el dominio casi completo del territorio nacional, entonces se comenzaron los intercambios culturales que dieron vida a la historia nacional.

Desde la colonia y “civilización” del territorio nacional, las distintas ciudades que se fueron formando tenían un carácter bastante importante para la expansión española en el país, ya que estas fueron creadas con fines netamente estratégicos y de conexión. Las primeras ciudades que aparecen son Santiago, La Serena, Concepción, Valdivia y Osorno, y posteriormente va surgiendo el resto de nuestro país a medida que se va expandiendo en el territorio chileno la colonia española.

Valparaíso viene a surgir mucho más tarde como ciudad, pero al igual que el resto del país, se ve sacudida por los procesos de la conquista y la llegada de viajeros a los muelles del puerto, lo que forma una especie de bahía intercultural, y que siglos más tarde llegaría a ser nombrada Patrimonio de la Humanidad. Pero la ciudad pasó por muchos procesos para llegar a lo que es hoy, un sin número de hitos que formaron la identidad porteña y sus matices culturales diferenciadores del resto a las ciudades del país.

Desde este comienzo, la ciudad sienta su base en la diversidad cultural, venida de la mano con la conquista de Chile y la llegada de los españoles durante y después de este periodo. Que Valparaíso fuera el principal puerto del país no sólo generó cambios en el desarrollo económico local, sino que también abrió paso al desarrollo comercial nacional y por supuesto, a la apertura de los intercambios culturales con otros países europeos y del resto del globo.

CAPÍTULO I: ORIGEN DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Planteamiento y Justificación

2013, ¿en qué está nuestro planeta?... Chile junto con el resto del mundo está aferrado a una revolución comunicacional que nos mantiene conectados las veinticuatro horas, en donde podemos estar en más de un sitio al mismo tiempo, podemos estar trabajando y a la vez comprando un producto en internet que está en Brasil, hecho en China por una empresa norteamericana. Nos tomamos un café colombiano, almorzamos un menú chino y tomamos once como una familia inglesa. Nos vestimos con ropa importada y compramos artesanías industrializadas. Vivimos en un mundo profundamente globalizado y conectado. Dentro los procesos fundamentales acontecidos en la historia mundial y que han afectado -positiva o negativamente- a la región latinoamericana, son la globalización y la modernización, procesos “...donde el ser humano se enfrenta a la modernidad con lo tradicional. La globalización invade el espacio que hemos ganado todos. Por medio de los medios de comunicación, se exportan identidades y se fusionan las culturas propias” (Canclini, 1990).

En este caso...*Canclini ubica la simbiosis entre lo tradicional y moderno de la cultura. Además, interpreta estos como factores que crean el imaginario colectivo* (Op. cit), es decir, una mezcla cultural interna.

Convivimos entre chilenos, peruanos, argentinos, brasileños, cubanos, dominicanos, chinos, japoneses, ingleses, canadienses, estadounidenses y un sin número extranjeros residentes en nuestro país. Las cifras de migración en Chile en el siglo XX permiten concluir que (...) *este fenómeno ha experimentado cambios que pueden ser percibidos a simple vista. Hemos pasado de ser un país eminentemente generador de emigrantes, a recibir en las últimas dos décadas una cada vez mayor, cantidad de ciudadanos extranjeros que eligen a Chile como el lugar en donde emprenderán su proyecto de vida.*

Al comparar el fenómeno actual de la inmigración con el que se produce en otros países - incluidos algunos de la región- es posible concluir que Chile presenta bajas magnitudes de inmigrantes, representando la población extranjera, porcentajes pequeños de la población total.

Existe coincidencia entre los investigadores en que, si bien la inmigración no ha sido relevante en términos numéricos, si lo ha sido en las contribuciones que ésta ha realizado a Chile en ámbitos como la innovación tecnológica, la modernización agrícola, el desarrollo del comercio, la banca, la industria y la minería (Extranjería, 2007) entre otros, como la industria turística y el desarrollo cultural en nuestro país, a través de los procesos de interculturalidad.

Chile, al igual que el resto de los países latinoamericanos, ha pasado por grandes procesos de desarrollo y modernización, en los cuales ha sido foco importante de “accidentes” socioculturales que han ido modelando e influyendo sus culturas, tradiciones e identidades originarias.



(El zorro de abajo, blogspot, 2009)

Lo que hoy por hoy conocemos como Latino América, es resultado de todas estas variables históricas que influyeron en cada país con un grado significativo distinto, donde en algunos, la cultura local se vio completamente desplazada –pero no reemplazada-, en otros medianamente influenciada, y en el resto, no se notaron grandes transformaciones socioculturales, puesto que la cultura no se vio tocada por los procesos que trae consigo esta mezcla de culturas, más bien, son dos o más culturas que conviven entre sí, pero que no adoptan los resultados de la multiculturalidad y la interculturalidad con los procesos de aculturación y enculturación que estos mismos infieren (Ver figura N° 1, página 12).

Actualmente en América Latina sólo 3 países mantienen un porcentaje importante de población indígena, donde el país con el porcentaje más alto, es Bolivia. Según lo mencionado en el párrafo anterior, Bolivia, Guatemala y México, son tres claros ejemplos de países que no se vieron mayormente afectados por el proceso de intercultural de la conquista -que como se mencionará más adelante, dejó en las raíces latinoamericanas fuertes aspectos de su identidad tras la imposición de sus costumbres-, pero existe también el caso de algunos países que tuvieron en su cultural originaria, una mediana intervención intercultural; en Belice, Honduras, Ecuador y Perú, hubo cierta resistencia a este proceso y en la actualidad, aún poseen sobre el 10% de la población indígena. En este caso, Perú es el que posee el mayor porcentaje de los cuatro países, siendo el 14% de la población indígena y que además, mantiene aún 54 de sus lenguas originarias y el quechua y aimara, como idiomas oficiales junto al español.

Por otra parte, están los países que tristemente se vieron despojados de sus culturas originarias. Nuestro país, junto a Uruguay y Republica Dominicana, tienen un registro porcentual muy bajo respecto a los demás, y que además tienen menor cantidad de lenguas indígenas vivas, de hecho Uruguay, actualmente no posee ninguna lengua originaria. Cabe mencionar, que a su vez, hay países que a pesar de mantener un porcentaje bastante bajo respecto de su población indígena, mantiene de igual manera, una significativa cantidad de lenguas indígenas vivas. Brasil por

ejemplo, sólo tiene un 0,2% de población indígena, pero mantiene vivas 180 lenguas dentro de su territorio nacional.

Existen hoy, ciertas características de las culturas que se repiten entre los países, generados a través de los procesos sociales ocurridos en Latinoamérica que se han ido moldeando en diferentes periodos. Son importantes también, todos aquellos los tratados firmados, ya sean relacionados directamente con el desarrollo de la región o con otros países del globo, que también favorece este intercambio sociocultural.

La identidad latinoamericana es un problema estudiado por un número importante de autores relacionados con el tema social; ya sea antropología, sociología, psicología y algunos otros campos que han incursionado en el tema de las tendencias sociales de la región, en focos industriales como el turismo y la gastronomía. El tema de la identidad -que incluso ha tenido detractores de lo que es esta misma-, es un tema que está latente a diario en preguntas simples pero complejas de responder, al momento de especificar en concreto ¿qué es la identidad latinoamericana?, ¿qué es ser latino?, ¿cuál es la identidad chilena, argentina, brasileña, uruguaya, etc. que nos diferencia a unos de otros o que nos hace sentir que somos semejantes?, ¿de dónde viene nuestra identidad legítima?, ¿tenemos -por cierto- una identidad propia como chilenos o según nuestra residencia?, ¿somos realmente lo que creemos ser?, ¿de dónde proviene entonces nuestra identidad y patriotismo cuando nos llamamos nacionalistas?. Surgen un sin número de interrogantes que pueden plantearse desde esta misma perspectiva de lo que es la identidad en la región.

A través del conocimiento de la historia de América, se puede concluir que la identidad latinoamericana está influenciada desde el año 1492, cuando Cristóbal Colón llega a América y “descubre” un nuevo territorio. Desde esta perspectiva, podría afirmarse directa y tajantemente que sí, ya que la tripulación española que pisó tierra americana en ese periodo, intentó imponerse y establecerse sobre el desarrollo de las culturas indígenas según sus bases culturales y religiosas.

Figura N° 1: Cuadro comparativo de América Latina

Países	Idioma	Lenguas Indígenas	% Población Indígena	Religión o Creencia Dominante	Moneda	Fecha de Independencia
Chile	Español	6	2,02%	Católica	Peso chileno	18 de Septiembre - 1810
México	Español	67	47%	Católica	Peso mexicano	16 de Septiembre - 1810
Guatemala	Español	23	66%	Católica y Protestante	Quetzal	15 de Septiembre - 1821
Belice	Inglés y Español	4	19%	Católica y Protestante	Dólar beliceño	21 de Septiembre - 1981
Cuba	Español	0	0%	Ateísmo y Catolicismo	Peso cubano	24 de Febrero - 1898
Salvador	Español	3	7%	Católica y Evangélica	Dólar estadounidense	15 de Septiembre - 1821
Honduras	Español	5	15%	Cristiana, Protestante y Masonería	Lempira	15 de Septiembre - 1821
Jamaica	Inglés	2	2%	Protestante	Dólar jamaiquino	6 de Agosto - 1962
Haití	Criollo haitiano y Francés	1	0%	Católica	Gourde haitiano	1 de Enero - 1804
República Dominicana	Español	0	2%	Católica	Peso	1 de Diciembre - 1821
Costa Rica	Español	5	1%	Católica	Colón costarricense	15 de Septiembre - 1821
Panamá	Español	7	6%	Católica y Protestante	Balboa	28 de Noviembre - 1821
Nicaragua	Español	5	5%	Católica	Córdoba	18 de Diciembre - 1811
Venezuela	Español	26	2%	Católica	Bolívar	19 de Abril - 1810
Colombia	Español	66	8%	Católica	Peso colombiano	20 de Julio - 1810
Ecuador	Español	13	10,9	Católica	Dólar estadounidense	10 de Agosto - 1809
Perú	Español, Quechua y Aimara	54	14%	Católica	Nuevo sol	28 de Julio - 1821

Argentina	Español	17	1%	Católica	Peso argentino	25 de Mayo - 1810
Uruguay	Español	0	0,02%	Católica y Creyentes no sectarios	Peso uruguayo	27 de Agosto -1828
Paraguay	Español y Guaraní	19	3%	Católica	Guaraní	15 de Mayo - 1811
Bolivia	Español, Quechua, Aimara y Guaraní	39	71%	Católica	Boliviano	25 de Mayo - 1809
Brasil	Portugués	180	0,2	Católica	Real	7 de Septiembre - 1822

(Información: Roldan R. -2012-, Figura: fuente de elaboración propia)

Los españoles no sólo traían consigo una cultura nueva en cuanto a su avanzada tecnología, los hábitos españoles eran absolutamente desconocidos para los indígenas latinoamericanos que fueron impuestos inducidos bajo su pensamiento eclesiástico, regido por las normas religiosas de la iglesia Católica dirigida por el papa Alejandro VI (Fr. Policarpo Gazulla, Mercedario, 1934). Desde esta parte de la historia es donde comienza precisamente a cambiar nuestra región.

América Latina ha vivido un sin número de hechos históricos que la han moldeado a lo que es hoy, tras la llegada de los españoles al territorio, las culturas y los procesos sociales se vieron afectados, tanto en su composición como en su desarrollo, por lo que evidentemente, la formación de los países y sus futuros desarrollos también serían impactados por estos cambios socioculturales.

Todos los acontecimientos ocurridos en América con la llegada de los españoles no tardarían mucho tiempo en alcanzar nuestro país y llegan a Chile, precisamente, en el año 1536 comandados por Diego de Almagro y años más tarde, Pedro de Valdivia vuelve al país con la intención de asentarse en el territorio chileno y gobernarlo.

La oposición y resistencia del pueblo indígena fue una de las sorpresas menos esperadas por los españoles en su llegada -a pesar de que estos veían a los indígenas como una amenaza- que no sólo buscaban gobernar el lugar, sino también imponer -como en toda América Latina- la religión católica. En marco de esta combinación de situaciones las contiendas y las luchas dejaron marca en la tierra chilena. Tras este periodo al igual que el resto de la región, Chile, queda extremadamente expuesto al ingreso de nuevos matices culturales.

Tanto como la llegada de los españoles, llegaron también fuertemente a Chile a través del puerto de Valparaíso, un sin número de viajeros ingleses, franceses, alemanes, norteamericanos y entre otros países que dominaban la tecnología naval. Evidentemente, la llegada de extranjeros al país generó un intercambio cultural importante, dando fuerza también al proceso

de desarrollo nacional y dando vida y forma a las ciudades, y como resultado de esto, la casi desaparición de los pueblos indígenas.

En la evolución de las ciudades en Hispanoamérica es importante considerar la existencia de la normativa dispuesta por la Corona de España, llamada: “Ordenanzas sobre Descubrimientos nuevos y Poblaciones” promulgadas por Felipe II en 1573, que conformó un verdadero Código de Planificación urbana para el nuevo continente (Desarrollo y evolución de la ciudad en América, 2009).

Después de este arduo proceso, no sólo se había logrado la desaparición de muchos pueblos indígenas a través de la represión y el abuso, sino también se había comenzado a generar un país en desarrollo y potencialmente comercial. La economía se movía principalmente por los negocios ejercidos entre españoles y otros extranjeros, los indígenas que habitaban el país no conocían el comercio como tal, ni el pago en “moneda” por sus necesidades. Chile comenzaba a crecer y a expandirse en la represión del pueblo local por la Corona de España, y lo que lo llevó a su vez a surgir como un país, sin identidad propia.

Pese al proceso de hibridación y mestizaje, las culturas tienen núcleos o estructuras inconmensurables (Jorge Carvalho, 2002). Larraín, J. (2001a) plantea: *existe algo compartido por todos los chilenos, sea racial o psicológico, que se puede llamar chilenidad? (...) ¿Está americanizada la chilenidad por la globalización?* Éstas son preguntas que mucha gente se hace y que tienen que ver con el tema de la identidad chilena –y latinoamericana- (...) *El tema de la identidad ha estado de moda en los ambientes académicos internacionales desde mediados de los 80, junto con irrupción de los así llamados “nuevos movimientos sociales” feministas, ecologistas, étnicos, homosexuales, antinucleares, etc. que vinieron a reemplazar prácticamente en todo el mundo la “política de clases” por la “política de identidades”.*

En el contexto latinoamericano, la problemática de la identidad fue asumida prontamente y con gran interés, en parte por la situación generalizada de crisis que vivía América Latina en la década de los 80. (...) Una de las constantes del pensamiento latinoamericano ha sido esa búsqueda permanente y apasionada de respuestas a la pregunta por la identidad, en parte por sus orígenes mestizos, y en parte por autoconsiderarse como permanentemente en crisis.

Chile vivía en plena dictadura cuando todo esto ocurría y experimentó también un resurgimiento de la problemática de la identidad, pero dentro de un clima de represión de tal manera extendido que casi los únicos canales abiertos para expresar la búsqueda identitaria eran el canal militar y el canal religioso (Op. cit).

Chile, es un país con una gran variedad cultural, que ha permitido a lo largo del tiempo el desarrollo tanto en lo económico, social, tecnológico y arquitectónico –como se menciona anteriormente-. Los procesos de interculturalidad no sólo tocaron las grandes ciudades fundadas en el proceso de colonización, sino también aquellas ciudades que fueron creciendo a lo largo del tiempo como núcleos de trabajo para el desarrollo de las ciudades más grandes. En el caso de Valparaíso, es difícil reconocer de manera simple los procesos sociales que han ido ocurriendo y que hoy marcan fuertemente la “identidad” y la cultura porteña –si es que esta

puede definirse como algo establecido, que difícilmente pudiera darse en una ciudad que ha crecido desde el desarrollo del puerto y como capital intercultural-.

La historia de la ciudad es un tanto compleja por su característica y peculiar forma de desarrollo. El puerto de Valparaíso indudablemente contribuyó a la formación de Chile, tal como lo conocemos hoy. Al menos por un par de siglos fue la aduana cultural del país, donde prácticamente todo lo bueno, bonito, interesante o importante recalaba en sus muelles;... “y cuando ya no fuimos más de España, los nuevos usos y costumbres que trajo el comercio exterior abrigaron las luces de una ciudad que durante el siglo XIX tuvo su época de oro. La evidencia arquitectónica recuerda ese esplendor prácticamente en cada esquina. Si bien mantuvo en sus pacas populares una manera de ser que mezcla profundamente lo hispano con lo indígena. Valparaíso logró captar variadas influencias foráneas que a la postre quedarían marcadas en el inconsciente colectivo” (Op. cit).

Tras todas estas influencias y procesos de transformación sociocultural, indudablemente, Chile y especialmente en la ciudad de Valparaíso, existe una carente identidad social, tanta influencia importada desde el extranjero ha moldeado por siglos la identidad chilena. La identidad va más allá del ser chileno o ser “porteño”. Se habla de una identidad en el sentido de pertenencia, del valor intrínseco que debiera tener la comunidad por su ciudad, su pasado y sus tradiciones.

Para comprender mejor este punto es preciso definir qué es la identidad y de qué manera se está contextualizando en este trabajo, entendiendo también, que en la región se pasa fácilmente de las identidades nacionales a la identidad latinoamericana y viceversa.

Larraín decía que “*la identidad no es una esencia innata dada, sino un proceso social de construcción y está definida por tres elementos que la componen*” –son elementos formales constitutivos de toda identidad, no de los rasgos específicos que constituyen el contenido de una identidad particular que varían en cada caso-: primero; los individuos se definen a sí mismos, o se identifican con ciertas cualidades, en términos de ciertas categorías sociales compartidas. En este sentido puede afirmarse que la cultura es uno de los determinantes de la identidad personal. Todas las identidades personales están enraizadas en contextos colectivos culturalmente determinados. Así es como surge la idea de identidades culturales, (...) durante la modernidad las identidades culturales que han tenido mayor influencia en la formación de identidades personales son las identidades de clase y las identidades nacionales.

Los objetos pueden influenciar la personalidad humana (...) Es a través de este aspecto material que la identidad puede relacionarse con el consumo y con las industrias tradicionales y culturales. (...) Las cosas materiales hacen pertenecer o dan el sentido de pertenencia en una comunidad deseada –la gastronomía como parte de la identidad puede generar este sentido-. En esta medida, ellas contribuyen a modelar las identidades personales al simbolizar una identidad colectiva o cultural a la cual se quiere acceder. Segundo, (...) la existencia de “otros” en un doble sentido. Los otros son aquellos cuyas opiniones acerca de nosotros mismos internalizamos. Pero también son aquellos con respecto a los cuales el sí mismo se diferencia y adquiere su carácter distintivo y específico (...) “Nuestra autoimagen total implica nuestras relaciones con otras personas y su evaluación de nosotros” (Gerth, H. and Wright Mills C.,

1964), estas expectativas de los otros se transforman en sus propias auto-expectativas (...) sólo las evaluaciones de aquellos otros que son de algún modo significativos para el sujeto cuentan verdaderamente para la construcción y mantención de su autoimagen.

(...) De este modo la identidad socialmente construida de una persona, por ser fruto de una gran cantidad de relaciones sociales, es inmensamente compleja y variable, pero al mismo tiempo se supone capaz de integrar la multiplicidad de expectativas en sí mismo total coherente y consistente en sus actividades y tendencias. Por lo tanto, la identidad supone la existencia del grupo humano.

El proceso de identificación “el individuo se juzga a sí mismo a la luz de lo que percibe como la manera en que los otros lo juzgan a él” (Erikson, 1968). El medio social, no sólo nos rodea, sino que también está dentro de nosotros (...) Las identidades vienen de afuera en la medida que son la manera como los otros nos reconocen, pero vienen de adentro en la medida que nuestro autoreconocimiento es una función del reconocimiento de los otros que hemos internalizado. El autoreconocimiento que hace posible la identidad toma tres formas: autoconfianza, auto-respeto y autoestima (Honneth, A., 1995). En otras palabras, la construcción de la identidad es un proceso intersubjetivo de reconocimiento mutuo. *En suma, una identidad bien integrada depende de tres formas de reconocimiento: amor o preocupación por la persona, respeto a sus derechos y estima por su contribución.* Jorge Larraín menciona que Honneth describe: “*la búsqueda de reconocimiento personal puede manifestarse y tener una satisfacción en el movimiento colectivo de lucha. Pero puede también manifestarse como una proyección personal en los objetos de consumo, que se han convertido en símbolos de la comunidad imaginada a lo que uno quiere pertenecer o por la cual uno quiere ser respetado*”.

Tercero; (...) la identidad también presupone la existencia de otros que tienen modos de vida, valores, costumbres e ideas diferentes. Para definirse a sí mismo se acentúan las diferencias con los otros (Op. cit.).

Bajo esta perspectiva de la identidad, en términos de categorías compartidas por los individuos tales como como religión, género, clase, etnia, profesión, sexualidad, nacionalidad; Valparaíso, actualmente es una de las ciudades potenciales en cuanto a la industria turística-cultural, donde existe un flujo importante de turistas y visitantes –nacionales y extranjeros- llega con la intención de encontrarse con la identidad de la ciudad patrimonial, pero que muchas veces no representa a cabalidad el título otorgado por la Organización de las Naciones Unidas – UNESCO- en el año 2003. Hay una pérdida de identidad, un desplazamiento cultural de lo propio y una adopción globalizada de nuevas tendencias culturales, que no debe entenderse como una intervención negativa, más bien como un complemento del desarrollo, pero que ha ido dejando atrás la idea de la valorización histórica de las raíces y las tradiciones si no se sabe orientar y poner en valor hacia un futuro.

Frente a este problema identitario –a nivel nacional y local-, es preciso buscar las herramientas para llegar a la comunidad, al reconocimiento de lo propio y plasmar esto en la esencia de lo que es Valparaíso, pero para ello antes que todo, se debe comenzar por conocer las raíces, la formación de una sociedad, comprender la historia y valorar lo que somos.

No se puede valorar lo que reconoce, y es por esto que fue importante llevar a cabo una investigación que permitiera identificar, valorar y reconocer los factores de la identidad que deben estar presentes en el consciente colectivo porteño, y que además, permitirá ser reconocido por los turistas y visitantes que llegan a la ciudad.

Este puerto es una historia en vida, representada entre sus calles y cerros, con cada uno de los hechos históricos que ha vivido. Etapas de abundante gastronomía, con hechos de relevancia nacional como la llegada del pan francés –más adelante en el capítulo 4.2.1 se tomará el tema en detalle-, la mezcla de sabores del mar con productos de la tierra como la papa, y el tradicional, Bitter Araucano. Sin duda Valparaíso no es sólo la cuna cultural chilena, sino también desde este puerto nace y comienza a reproducirse la industria culinaria y la gastronomía nacional, la gran variedad de influencias extranjeras fueron dando vida a la estela de sabores y aromas que aún brotan desde los rincones más recónditos de los cerros del anfiteatro natural.

1.2 Problema Particular

Para comenzar a detallar, es preciso definir primeramente la base motivacional de los seres humanos para desarrollarse, y esto parte a través de las necesidades. Son la expresión de lo que un ser vivo requiere indispensablemente para su conservación y progreso. Clasificadas según la importancia que estas tienen en la vida cotidiana del ser humano.

Existen cinco tipos de clasificaciones de las necesidades; fisiológicas, de seguridad, afiliación, reconocimiento y auto-realización (Maslow, 1943). Según esta clasificación, las necesidades fisiológicas tales como la respiración, alimentación, descanso, sexo, homeostasis, son evidentemente sustanciales, sin ellas el ser humano no podría desarrollarse como individuo o sociedad. Dentro de estas, se hace énfasis en una que para el ser humano es de las necesidades más placenteras a la hora de satisfacer; alimentarse, y lo ha perfeccionado a través del tiempo. El alimentarse nace de la necesidad de satisfacer el hambre y la sed, por lo que ha desarrollado un instinto de alimentación que ha civilizado con el tiempo, ciertamente, ha adquirido algunos grados de sofisticación que surgieron cuando los antepasados aprendieron a hacer uso del fuego, y es más importante aún, el poder y la importancia de este. Desde entonces, el ser humano u “homo erectus con el descubrimiento del fuego” (Black, 1927), ha utilizado una gama infinita de comida para alimentarse y satisfacer esta necesidad, y es ahí, donde nace la gastronomía; “como estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno” (Fernández, 1988).

“...Queda demostrado que los factores humanos y climáticos son protagonistas de la evolución gastronómica. La entrada de la mujer al mundo laboral, las guerras, la industrialización, la ciencia y la tecnología, las enfermedades, las guerras e invasiones, el comercio, la religión, la globalización, el clima y los recursos naturales, son factores que han determinado la identidad de cada pueblo, que han evolucionado a través de los siglos y se han adaptado a esos cambios. Como reflejo de ello, la gastronomía como actividad humana habitual y social, se ha adaptado y ha cambiado junto con el ser humano”. (Universidad Interamericana para el Desarrollo, 2011).

Por otra parte, a través de la globalización y los intercambios culturales han dado paso al desarrollo de nuevas industrias económicas. El turismo como tendencia creciente en los últimos años a nivel mundial, ha generado para la economía nacional un aporte significativo, generando expectativas sustanciales para el futuro. El ex ministro Longueira, P. (2011) señaló: “El gobierno quiere lograr que el sector turístico represente el 6% del PIB del país hacia el 2020”. Ya que el turismo alcanzó el 3.2% en el PIB nacional, desde el año 2000 al 2010, se registró un aumento de casi el doble de los viajes, aun después del terremoto del 27 de Febrero del mismo año. Pese a que las cifras bajaron considerablemente por lo acontecido, no tardo mucho tiempo en retomar la punta de las propensiones económicas del país. El turismo, es para la región y en especial para la comuna de Valparaíso, uno de los principales focos desarrollados, quizás con carencias evidentes, pero que a través del tiempo se han ido mejorando y solucionando los problemas que aquejan el mejor progreso de este. Es evidente para los ciudadanos, que la llegada de turistas es frecuente durante todo el año, y además, es

una de las ciudades más visitadas donde durante la época de Marzo-Noviembre mantiene cifras de visitantes constantes, pero que en Enero-Febrero se triplican por la llegada del verano y las vacaciones. (SERNATUR, 2012-2013).

A partir de estos resultados, es donde la cultura porteña debe sacar ventaja. Valparaíso, siendo una de las principales ciudades turísticas del país (SERNATUR, 2012), no da a conocer al turista o visitante extranjero-nacional, cuales son las raíces y la identidad sociocultural propia de la comuna, desligada de sus imaginarios colectivos más notorios -a pesar de que no existe una historia explícita al respecto-. Valparaíso; “Patrimonio de la humanidad”, declarado por la Organización de las Naciones Unidas -UNESCO- el año 2003, a pesar de ostentar este título, la ciudad no cuenta con políticas socioculturales que generen sustentabilidad del capital histórico y patrimonial; permitiendo la entrada desenfrenada de nuevas tendencias culturales que trasgreden lo anterior y de esta forma se va perdiendo la identidad que se ve reflejada en diferentes aspectos tradicionales de la cultura.

Uno de los ejemplos más significativos –para la ciudad de Valparaíso y para Chile en general- es que nuestras autoridades gubernamentales poco se han preocupado de fomentar la cultura gastronómica y elevarla a la altura de patrimonio cultural intangible, algo que ya está realizando México con su cocina. En Francia, por ejemplo, el gobierno otorga premios al desempeño de las artes menores o secundarias, pero en Chile la cocina, al igual que la moda, nunca se ha considerado un arte. “Los cocineros somos ciudadanos de segunda categoría, pese a que estamos involucrados en la transmisión de una alimentación diaria significativa” (Valdés, 2008a).

Valdés, R. (2008b) resalta; “En Chile, no hay cultura gastronómica”. Con el ingreso de los españoles en territorio chileno, se inicia la primera globalización alimentaria de nuestra cocina. Aquí nace el epicentro del problema. Siendo una ciudad rica en recursos culturales, sociales y patrimoniales, Valparaíso, al igual que el resto de las ciudades de Chile, ha sido afectado por la heterogeneidad gastronómica -existen en variedades culinarias pero la mayoría de las comidas son en base a las mismas recetas-.

La globalización -sus procesos y cambios- se han insertado de manera profunda en las costumbres nacionales, por lo que se han desplazado casi por completo las tradiciones gastronómicas criollas. En la cultura nacional no se pasa más allá de celebrar con comidas típicas en Septiembre, para las fiestas patrias donde la mayoría celebra con asados, anticuchos y empanadas de pino. Tomando vino y chicha. Estamos en una decadencia importante de la cultura gastronómica chilena (Op. cit). Es importante ahora, dar el impulso que se necesita para generar conocimiento y por consecuencia, interés por parte de la ciudadanía, no tan sólo para que conozcan sus raíces, sino también, porque de ahí nacen nuevas ideas –turísticas o culturales-.

Aquí parte entonces el principal problema de la pérdida de identidad; y no sólo la identidad porteña, sino también a nivel nacional. Autores como Larraín, Montecino, Valdés y otros, resaltan que en Chile el problema del desapego cultural e identitario no sólo han sido las

influencias extranjeras en nuestra cultura general, sino también, el desconocimiento de la ciudadanía por lo propio, por nuestra historia y raíces ancestrales.

Frente a este inminente problema, no se puede culpar a los procesos de desarrollo globalizantes, a la interculturalidad que se genera tras la migración de extranjeros a nuestro país y la era de las comunicaciones que día a día nos presentan un sin número posibilidades y nuevas tendencias mundiales, que desconocíamos y que ahora, están a un “clic” de distancia. Sin duda, este problema comienza a presentarse tras una carente educación histórica de nuestro país, y cuando digo carente, no me refiero a la educación en las aulas del colegio, allí se enseñan la “Historia de Chile”, y eso en general está bien, pero yendo a fondo, me enfoco en que no se infunde una especie de conciencia colectiva por lo propio, por nuestras raíces y tradiciones pasadas, de lo que somos y seremos –partiendo en la base de que en nuestro país se han perdido en el olvido un gran número culturas étnicas de fuerte influencia a lo largo de la franja nacional, y no sólo se han perdido, sino que también se han desplazado y olvidado sus legados históricos, cabe resaltar también que no se reconoce su valor patrimonial y cómo estas culturas influenciaron nuestra identidad nacional-. Ahí parte principalmente la desmotivación de la ciudadanía por comprender y conocer lo nuestro, y lo más triste aún, reconocer y dar valor a lo que somos.

En una entrevista para Un Programa de la Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica de Chile, la antropóloga de la Universidad de Chile, Sonia Montecino responde la pregunta de cómo es la identidad culinaria chilena con las siguientes palabras: “Es una demostración de nuestro mestizaje cultural, con herencias del mundo indígena y europeo. Hoy sufre la amenaza de la globalización y la industrialización, que nos exponen a un empobrecimiento del sabor. Comidas industriales, uniformizadas en sus sabores y formas de preparación, disminuyen la gama de posibilidades para elegir y de relacionar unos gustos con otros. A esto se une una creciente angustia frente a lo que comemos, porque nos falta seguridad alimentaria, no sabemos ni qué es ni de dónde viene nuestro alimento. Y todo está asociado a la pérdida de las profundas simbolizaciones de cada plato que preparamos”.



(McDonald's pone límite de tiempo a clientes en Nueva York, radio 88.9, 2014)

No sólo tenemos una importante carencia identitaria desde nuestros pueblos indígenas, sino también hay un desconocimiento total sobre la identidad de la gastronomía nacional. Como menciona anteriormente Montecino, no sólo es un problema relacionado a la globalización y la industrialización, sino que el desconocimiento y la desvalorización nos está llevando una pobreza culinaria, casi como una muerte anunciada.

Se dice que “comer sano es caro”, y se representa claramente en que los precios en Chile de la comida saludable muchas veces llegan hasta el doble de lo que podría ser un plato de comida rápida, y no tan sólo si hablamos de la comida que se adquiere fuera de casa, sino también, en los alimentos que se compran para ser consumidos en el día a día. No es sólo cuestión de si es más económico comer de forma saludable o comer basura, es un tema cultural, en otros casos las personas pagan el doble de lo que pagarían por comida saludable, y sucede muchas veces por inconciencia e ignorancia –y no sólo por la clase social baja-. Chile es un país que no sólo tiene un desapego enorme con la cultura propia, sino también con todo lo relacionado a esta. Por otro lado, tenemos todo el mundo de la industria cultural, que es aquel que podría alimentar a la comunidad de conocimiento y educación, pero aquí nos encontramos con un tremendo problema. Sabemos que acceder a la industria cultural en Chile es complejo, y no precisamente debido a un débil desarrollo de las artes, sino por lo difícil que es acceder a esta –no sólo por su concentración en las grandes ciudades como lo es en el caso de Santiago, y en cierto grado en Valparaíso, cierto es que también uno de los motivos de más alto desapego social por la industria cultural son sus precios, que muchas veces son inaccesibles para el promedio de las familias chilenas- y volvemos nuevamente, al problema de poder “pagar” por culturizarnos.

1.3 Propuesta de Investigación

Cuando el problema principal gira en torno de la pérdida de identidad, es hora de tomar conciencia y comenzar a actuar.

La identificación de los procesos socioculturales que han ocurrido a través de la historia de la ciudad patrimonial, son sustanciales para poder reconocer qué es lo que está sucediendo hoy en día, cuáles han sido las principales fuentes de creación e influencias de la gastronomía local y de esta forma dar valor al patrimonio culinario.

Uno de los principales objetivos de esta investigación es reencontrar a la comunidad con la identidad porteña, que hoy poco queda de ésta tras las influencias externas enraizadas en las aristas de la cultura local, y que han tenido fuerte dominio en el desarrollo económico, social, cultural, turístico, gastronómico y arquitectónico; tanto desde el ámbito nacional como internacional.

Chile es un país con una rica variedad gastronómica, pero no existe el valor sentimental añadido por parte de los chilenos, y es desde esta base en donde se debe comenzar a generar la conexión y la valorización con lo que nos pertenece, de esta manera, Valparaíso se convertiría en una ciudad rica en su patrimonio cultural, viviente e intangible.

Por otra parte, en conjunto con todos los procesos de interculturalidad que han sacudido la identidad porteña, es importante remarcar y analizar cada uno de los procesos globalizantes que han envuelto a la ciudad a través del tiempo, no solo ha crecido como una ciudad puerto, sino también como la primera capital cultural de Chile en un largo periodo de tiempo.

No es menor, que Valparaíso haya sido nombrada el año 2003 como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, de hecho, es parte trascendental de la historia de la ciudad, puesto que tras los siglos y las influencias pudo mantener mayormente su esencia y tradiciones, incluyendo esta la valoración histórico cultural que premia con el título la organización internacional, que además, arrastra en la memoria todas las efemérides que sentaron bases para el desarrollo de ésta como ciudad, a nivel regional y nacional.

Después del nombramiento de la ciudad –casco histórico- como Patrimonio de la Humanidad, es evidente que se sufrió un proceso de gentrificación y globalización mucho más fuerte, tras la notoria llegada de masas que se establecieron en la ciudad, y mayormente en el casco histórico desplazando a la comunidad de su entorno, que además dio paso a la apertura desenfrenada una nueva industria turística, se puede apreciar directamente este desplazamiento identitario y alejamiento cultural como resultado de este proceso invasivo, se suma a esto, la llegada anual de miles de estudiantes que hacen ingreso a las universidades locales que provienen de diversas ciudades del país, y en muchos casos, como estudiantes de intercambio que llegan desde el extranjero. Evidentemente, sucedidos estos hechos, la ciudad se ha visto envuelta en nuevos procesos de desarrollo, que han generado nuevas tendencias sociales y nuevas formas de “cultura” que se mezclan con la comunidad local.

“La cultura es nuestro pan de cada día. Se refleja en creaciones como el folclore, el arte y la mitología, pero también en nuestra vida cotidiana. Las actividades humanas son resultados de miles de años de historia, en que nos adaptamos a la naturaleza y fundamos una forma de habitar el territorio. La cocina es uno de estos actos culturales con el que nos encontramos día a día, de la mañana a la noche, convirtiéndose en una manifestación esencial de nuestra identidad (Montecino, 2010).

1.4 Objetivo General

Identificar las influencias de la globalización y los procesos de interculturalidad en la gastronomía criolla de Valparaíso y cómo poner en valor el patrimonio culinario, para así potenciar el desarrollo turístico gastronómico.

- **Valor al patrimonio culinario**

Ya en los años treinta, el cronista Joaquín Edwards Bello afirmaba que los chilenos teníamos tal fascinación por lo nuevo que terminábamos por despreciar y destruir todo lo viejo. Para él, ejercíamos un culto a lo feo y demolíamos con alegría, sin considerar el gasto ni el trastorno, sino el negocio del momento, (...) en lugar de rescatar y recuperar lo que amamos, muchas veces preferimos reemplazarlo por algo nuevo. Como si la historia y su conexión con nuestra memoria no fueran, en sí mismas, realidades valiosas. Nos olvidamos de que lo que fuimos es parte esencial de lo que somos y de lo que vamos a ser, de nuestro carácter e identidad (Presidente Piñera, S., 2013)

“Como sabemos, los alimentos son algo más que nutrientes, son signos mediante los cuales las distintas comunidades comunican sus sistemas de prestigio y poder, sus creencias, así como el sustrato valórico que legitima las jerarquías y estatus de las personas y de las cosas. Desde el pionero trabajo de Lévi-Strauss (1968) y su triángulo culinario -que da cuenta de las operaciones básicas de transformación natural o cultural de lo crudo, lo cocido y lo podrido- hemos aprendido también que la cuisine -el consumo- debe ser también analizada desde otras oposiciones ligadas al género, la clase, lo sagrado y lo profano, lo económico y lo pródigo, etc. A partir de estas nociones (...) puede esperarse descubrir, para cada caso particular, en qué sentido la cocina de una sociedad constituye un lenguaje en el cual traduce inconscientemente su estructura” (32). Este lenguaje que es la cocina extiende sus sentidos sobre las estructuras sociales, pero también subyace a los imaginarios que la legitiman (Montecino, 2009).

- **Reencuentro con el pasado**

Valparaíso, es sin duda alguna la historia más confusa de nuestro país. Confusa porque es una historia llena de acontecimientos que de alguna forma afectaron o beneficiaron el crecimiento de la ciudad y del país, pero Valparaíso no tiene fecha de fundación, y debido a esto es que no siempre hubo registro formal de lo que sucedía, sólo el registro hecho por quienes llegaban a la ciudad y contemplaban las características peculiares del lugar, y por la gente de la colonia que hacía uso de la ciudad como sector portuario de Santiago, y a pesar de esto es que Valparaíso logra independizarse de Santiago y comienza a crecer como ciudad con su propia estructura social y organizacional.

Un individuo que conoce su pasado histórico, logra captar los códigos actuales presentes e interiorizarse con éstos, sin olvidar su identidad, lo que en suma generaría: “Sentido de pertenencia”, con lo que la comunidad local se vuelve participativa, proactiva y se interesa en el desarrollo sociocultural.

1.5 Objetivo Específico

Restablecer los códigos y símbolos del pasado colectivo de manera sustentable generando la puesta en valor de la identidad porteña a través de los procesos de interacción sociocultural y reconocimiento del origen.

Dar conocimiento de las tradiciones culinarias históricas de la ciudad para su valoración y conservación en marco del desarrollo del Patrimonio Culinario.

1.6 Situación Esperada

Valparaíso, un alma viva que ha dado importantes alegrías y aventuras a un sin número de visitantes, que alimenta de gozo el corazón de quienes tienen el privilegio de vivir en esta ciudad llena de rincones mágicos y que regocija a sus pies el inmenso Océano Pacífico; debe reencontrarse con su pasado, conocer y saber de dónde viene su historia, aquellas aventuras de los primeros visionarios que supieron un día, que esta ciudad sería la cuna de muchos acontecimientos importantes para el país, quienes creyeron fielmente en que este puerto algún día se transformaría en una pieza clave del desarrollo cultural en Chile, sentir ese romanticismo que atrapa y sostiene en el consciente colectivo la necesidad de transmitir “lo que somos”, reconocer y recuperar la identidad que un día caracterizó a Valparaíso como Patrimonio Cultural de la Humanidad, ese título que no fue concedido sólo por su peculiar orden arquitectónico, sino porque es dueño de una identidad sociocultural única en el mundo, que ha sabido guardar su origen –incierto como lo es la ciudad misma-, pero que ha marcado una importante trascendencia a nivel mundial.

Volver al origen e identificar qué y cuáles han sido los hitos históricos, sociales y culturales que han moldeado la identidad local, para así poder reencontrar al porteño con su ciudad, que la comunidad local pueda comprender cómo ha sido desplazada la propiedad del habitante en su ciudad por los invasores que, sin conciencia, han ido destruyendo y despedazando lo que ha ido creciendo espontánea –pero inevitablemente- como la ciudad de Valparaíso, y a juicio digo, que se ha destruido porque no existe el valor de pertenencia, porque el visitante, el viajero, los estudiantes externos, los extranjeros y todo aquel que no sepa y desconozca la evolución de este puerto, va a desvalorizar lo propio y expondrá inconscientemente, hasta la decadencia misma, a esta hermosa ciudad que oculta más de lo que aparenta tras esa niebla espesa de mañana y sus frías y oscuras aguas.

Cuando se identifica; se conoce, y cuando se conoce se valora, porque cuidamos y respetamos lo nuestro, y de esta forma queremos ver y acercar a la comunidad con su pasado, de modo que, siempre y por sobre todo, sepa que aquel lugar al que pertenece, es único, y que si no se frena la inconciencia social y el desinterés de los jóvenes por el desarrollo en base a la protección patrimonial, la identidad porteña que ya está desapareciendo, se transformará en un museo vivo de la historia, que no sólo afectará a Valparaíso, sino a todo nuestro país.

CAPITULO II:
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN



CAPITULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Diseño de la Investigación

La idea sobre investigar respecto de las influencias de la globalización y los procesos de interculturalidad en la gastronomía de Valparaíso, nace básicamente de la necesidad de conocer las bases de la identidad porteña, revolviendo un poco en el pasado para mirar hacia el futuro.

Valparaíso está creciendo rápidamente dentro de un mundo globalizado que ofrece para su desarrollo dos grandes herramientas como lo son el turismo y la cultura, y para comenzar actuar rápidamente y no quedarse en el camino, es que se deben buscar las aristas y las diferentes estrategias que puedan llevar al sustento las nuevas industrias, que por otra parte, pueden ayudar a fortalecer la identidad local, a la valorización del patrimonio, y permitir la mejora de la calidad de vida de los habitantes a través de los aportes –sociales, culturales y económicos– que estas industrias puedan dejar en la ciudad.

2.1.1. Tipo de Investigación

Para llevar a cabo esta la recopilación de información y poder abordar el objetivo general, fue preciso realizar una investigación exploratoria, ya que es muy difícil encontrar un modelo para medir las influencias de la globalización y los procesos de interculturalidad.

Las investigaciones exploratorias tienen como objetivo esencial familiarizarnos con un tema específico y así dar pie a futuras investigaciones más profundas. Este punto de la investigación exploratoria es muy importante, ya que de los resultados del nuevo tema de estudio, surgen nuevas dudas que pueden ser estudiadas, tratar de conocer más a fondo y dar diferentes márgenes contextuales a un mismo tema de estudio (Sampieri et al., 2006).

Por ejemplo, en esta investigación, los focos principales de estudio han sido la globalización y la interculturalidad en la gastronomía porteña, pero para llegar a esto se pasó desde los procesos en América Latina, hasta llegar posteriormente al estudio del caso de Valparaíso. Durante el estudio no sólo surgen nuevas dudas enfocadas en el tema a nivel micro, surgen también otros temas de investigación a nivel más macro directamente relacionado con la historia latinoamericana.

2.2 Definir la Muestra y Diseño de Instrumento

Para responder algunas dudas sobre la situación actual sobre el estado de la gastronomía porteña y el conocimiento de los platos tradicionales, se diseñaron dos instrumentos para medir y posteriormente analizar los datos.

La primera herramienta utilizada fue un cuestionario de dos preguntas dirigido a los mejores diez restaurantes seleccionados por “La Guía Gastronómica de Valparaíso”, publicada el año 2007. La Guía distinguió estos restaurantes por su originalidad, servicio y por la solidez de su propuesta culinaria, y en base a esto, se les selecciona para la realización del cuestionario y conocer si estos representan en algún elemento la gastronomía y la identidad porteña (Ver Figura N° 2).

Como segunda herramienta de investigación, se hizo una breve encuesta online orientada hacia la comunidad local, enfocada en el conocimiento de la identidad y el reconocimiento de ciertos platos de la gastronomía porteña, lo que permitiría definir y analizar cuál es el sentido simbólico colectivo de la identidad local que destaca la gastronomía (Ver Figura N° 3).

Figura N° 2: Cuestionario (Elaboración propia)

La “Guía Gastronómica de Valparaíso” publicada el año 2007, hizo una recolección de los diferentes restaurantes de la ciudad, divididos por sus características culinarias y sus diferentes servicios. De un total de 71 restaurantes, se hizo una selección de los mejores 10, destacando su *originalidad, servicio y sobre todo por la solidez de su propuesta culinaria*, y su restaurante fue uno de los distinguidos con estas características (Carlos Reyes, 2007).

Por lo que a través de las siguientes 2 preguntas, nos gustaría saber lo siguiente:

1. ¿Cree usted que su propuesta culinaria contiene elementos –ingredientes, recetas, técnicas– propios de la gastronomía de Valparaíso? (En una escala de 1 a 5, donde; 1 es NADA y 5 es TODO)

RESTAURANTES:	1	2	3	4	5
APOLLO 77					
BISTRÓ					
BOGARÍN					
CARUSO					
HAMBURG					
LOS DEPORTISTAS					
PASTA E VINO					
SAMSARA					
CAFÉ TURRI					
DELICATESSEN					

2. ¿Cree usted que su restaurante representa en su propuesta culinaria la identidad porteña? (En una escala de 1 a 5, donde; 1 es NADA y 5 es TODO)

RESTAURANTES:	1	2	3	4	5
APOLLO 77					
BISTRÓ					
BOGARÍN					
CARUSO					
HAMBURG					
LOS DEPORTISTAS					
PASTA E VINO					
SAMSARA					
CAFÉ TURRI					
DELICATESSEN					

Figura N° 3: Encuesta de Percepción (Elaboración propia, encuestas online, e-encuestas 2013)

1. ¿Cuál de estos factores cree usted que han influido en la pérdida de identidad? (seleccione los que estime incidentes)
(*)

- Interculturalidad (Interacción entre dos o más culturas)
- Globalización
- Gentrificación (proceso de transformación urbana en el que la población original de un sector o barrio deteriorado y con pauperismo es progresivamente desplazada por otra de un mayor nivel adquisitivo a la vez que se renueva)
- Desarrollo Turístico
- Ciudad Universitaria
- Todas las anteriores
- Ninguna de las anteriores

2. ¿Conoce usted acerca de la Gastronomía Tradicional/Criolla de Valparaíso?
(*)

- Si
- No

3. En relación a la segunda pregunta, ¿Reconoce estas preparaciones?
(*)

- Milcaos
- Porotos Valparaesinos
- Sopa de oro de Valparaíso
- Chupe Corazón de Valparaíso
- Valpoterrina de Pollo y Machas
- Tortilla Valparaíso con Zanahorias y Erizos
- Chorrillana

4. Si se realizara una Feria de Gastronomía Tradicional/Criolla usted, ¿asistiría?
(*)

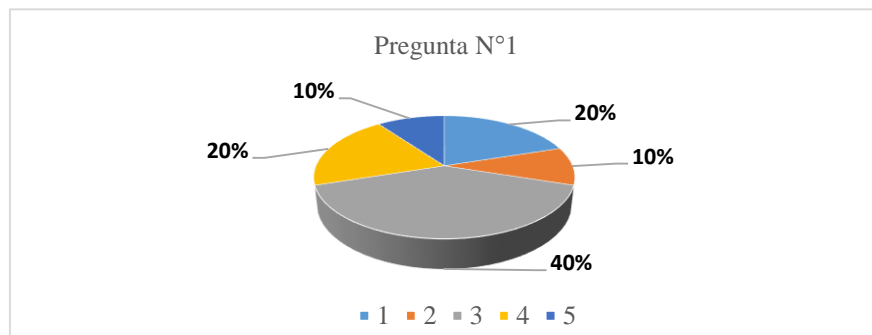
- Si
- No

2.3 Recolección de Datos

Para obtener la información requerida, el cuestionario fue aplicado el día 20 de Marzo del presente año en las localizaciones de cada uno de los diez restaurantes seleccionados por la Guía Gastronómica. La aplicación del cuestionario debía realizarse de modo presencial puesto que las respuestas podían variar según las actualizaciones de sus propuestas culinarias.

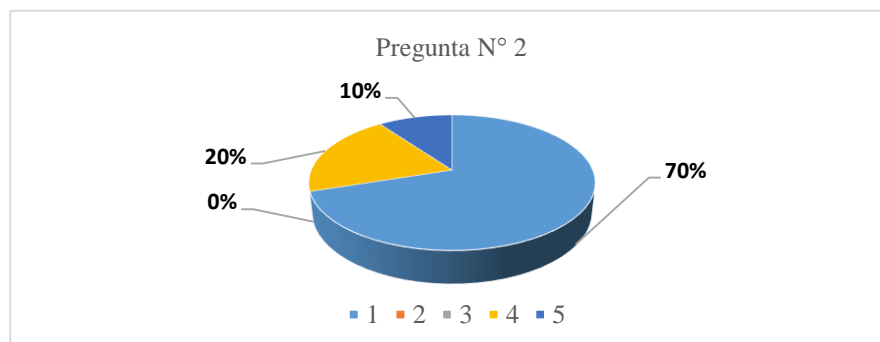
Los resultados de las preguntas realizadas en el cuestionario se representan en los siguientes gráficos y su análisis se encuentra en el Capítulo VI, 6.2.2.:

- **Gráfico N° 1:** ¿Cree usted que su propuesta culinaria contiene elementos propios de la gastronomía de Valparaíso?



(Fuente de elaboración propia)

- **Gráfico N° 2:** ¿Cree usted que su restaurante representa en su propuesta culinaria la identidad porteña?

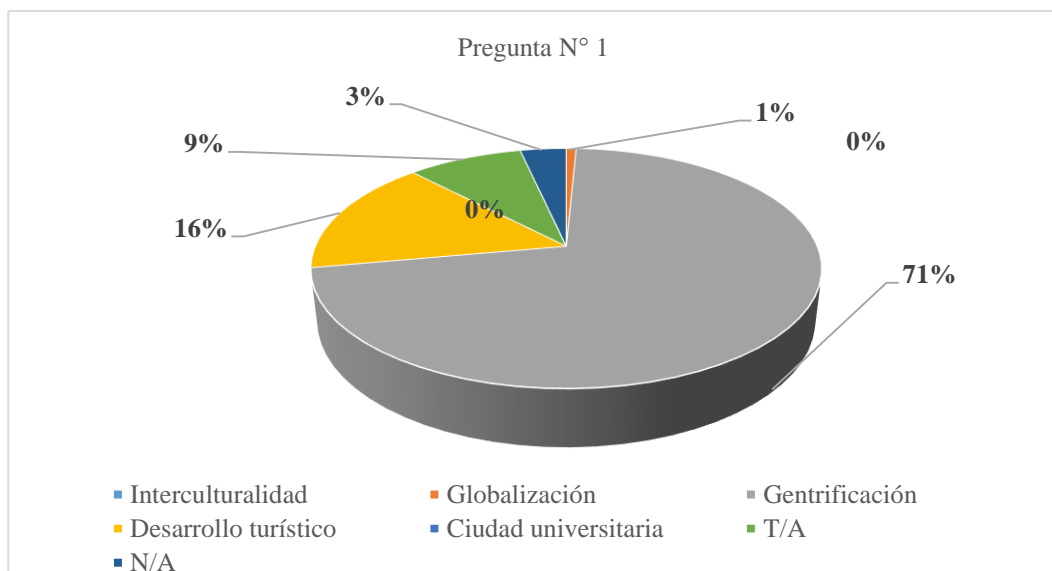


(Fuente de elaboración propia)

A diferencia del cuestionario, la encuesta podía ser realizada de forma indirecta, puesto que a la muestra se podía llegar de manera más simple a través de los medios de información como las redes sociales, y a su vez permitía la selección de otra persona en caso de que alguna hiciera caso omiso a responder. La encuesta fue enviada vía mail y otros medios de comunicación masiva –Facebook–.

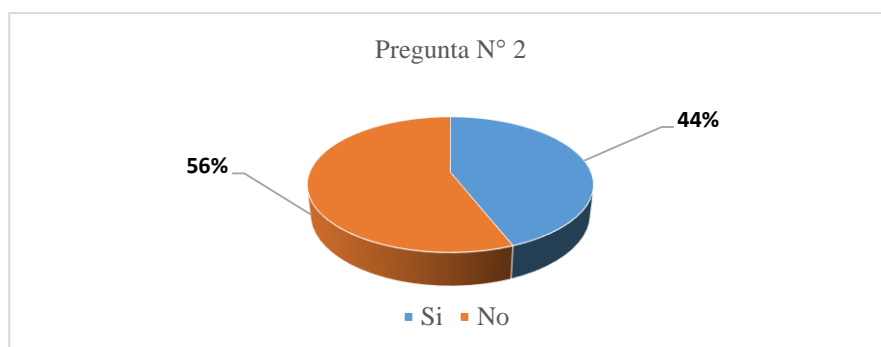
Los resultados de la encuesta se ven reflejados en los siguientes gráficos según el orden de preguntas (el análisis se encuentra en el Capítulo VI, 6.2.1 al igual que el del cuestionario y la pregunta N° 4, será analizada en el Capítulo VII, 7.3).

- **Gráfico N° 3:** ¿Cuál de estos factores cree usted que han influido en la pérdida de identidad?



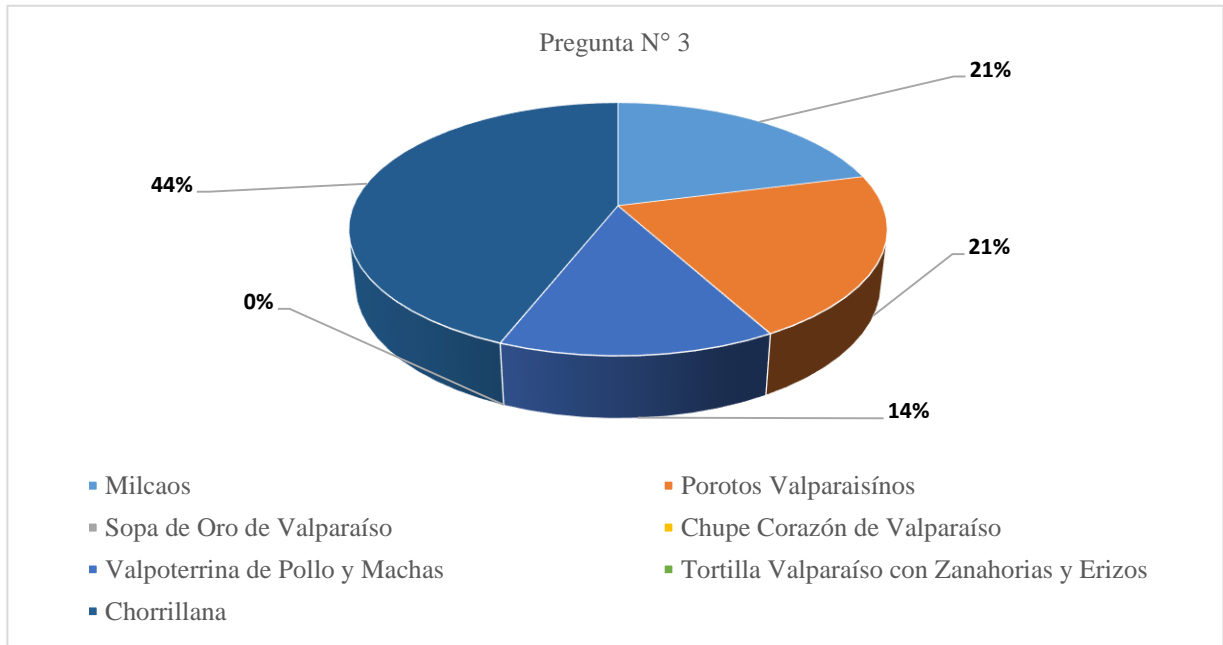
(Fuente de elaboración propia)

- **Gráfico N° 4:** ¿Conoce usted acerca de la gastronomía tradicional de Valparaíso?



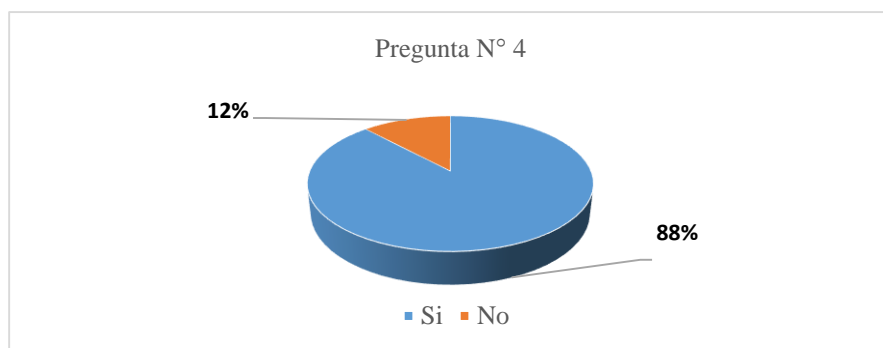
(Fuente de elaboración propia)

Gráfico N° 5: En relación a la segunda pregunta, ¿conoce usted estas preparaciones?



(Fuente de elaboración propia)

Gráfico N° 6: Si se realizara una feria gastronómica tradicional usted, ¿asistiría?



(Fuente de elaboración propia)

CAPITULO III:

MARCO TEÓRICO

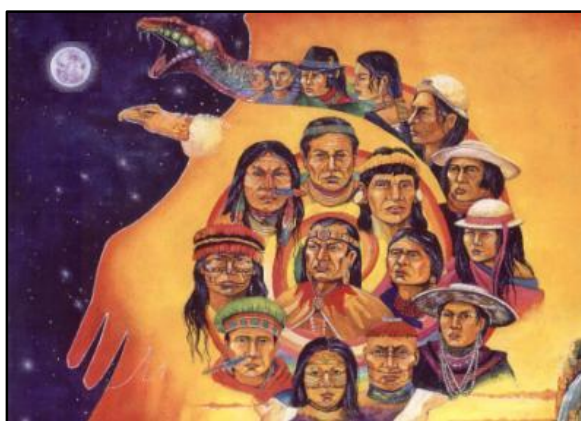


CAPÍTULO III: MARCO TEÓRICO

3.1 América Latina; Bajo el Concepto de Globalización, Identidad y Cultura

Cuando hablamos de globalización, no se habla directamente de un proceso de internacionalización de las sociedades, la cultura, identidad y los individuos. La globalización se refiere a la intensificación de las relaciones sociales universales que unen a distintas localidades, de tal manera que lo que sucede en una localidad está afectado por sucesos que ocurren muy lejos y viceversa (Giddens, 1990), la globalización nos enmarca en un contexto social único pero variable. Para la mayoría de los sociólogos, el fenómeno de la globalización cultural es especialmente relevante para la identidad, si la globalización tiene una dimensión cultural muy importante, en parte se debe a la mediatización de la cultura moderna (Thompson, 1995) (...) los medios de comunicación están crecientemente moldeando, por un lado, la manera cómo las formas culturales son producidas, transmitidas y recibidas en las sociedades modernas y, por otro, los modos como las personas experimentan los eventos y acciones que ocurren en contextos espacial y temporalmente remotos.

Si lo que pasa en el otro lado del mundo nos afecta directamente, entonces es que estamos viviendo un contexto mundial único. No podría ser de modo contrario, si está relacionado en un espacio y tiempo determinados, nos encontramos en una misma situación, por lo que estamos bajo el mismo contexto, pero a su vez, genera un contexto local que conforma un contexto cíclico, es decir, desde el contexto mundial al local, y desde el local al mundial, se ve afectado directamente, aunque no siempre de forma proporcional.



(Pueblos originarios, ALBA, 2011)

Aunque es posible detectar elementos culturales de las más variadas procedencias, que tienden a romper con los límites nacionales y espacio-temporales y se van internacionalizando, esto no implica que la globalización vaya a significar una creciente homogenización cultural ni que

la cultura vaya a ir progresivamente deteriorándose (Op. cit). En este aspecto, la globalización tiene dos miradas, una positiva y una negativa, pero la diferencia y libertad de pensamiento nos permitirá por sobre todo, mantener un mundo culturalmente diverso.

Según se menciona anteriormente, a pesar de la homogenización de las culturas no existiría potencialmente un deterioro de estas, pero, ¿Por qué no? ¿Qué pasa en Chile?, ¿Cuál es el caso de Valparaíso?

La influencia de la globalización en Latino América, no ha generado una homogenización ni deterioro cultural, pero sí se ha enraizado en las identidades locales, a través de los procesos sociales de los medios de comunicación, transformando y desplazando las antiguas tradiciones y costumbres que prevalecían a través del tiempo, reemplazando por nuevas costumbres globalizantes introducidas velozmente en el último siglo, donde han aparecido tendencias comunicacionales importantes, que han ido sumergiendo las necesidades básicas de sociabilización e interacción social, en conjunto con el desarrollo sociocultural (...) La globalización de las comunicaciones a través de las señales electrónicas ha permitido la separación de las relaciones sociales de los contextos locales de interacción (Ibíd., 43). Entonces, ¿no es un daño irreparable el permitir la inserción globalizante a nuestras culturas, porque no nos han homogenizado ni deteriorado –por completo- nuestra cultura e identidad? *¿Hasta dónde puede llegar el efecto de la globalización? ¿Están la autonomía nacional y la identidad nacional destinadas a desaparecer? (...) ¿Cómo afecta entonces la globalización a la identidad nacional? (...) frente a la globalización las identidades nacionales no están destinadas a desaparecer –siempre quedará en el inconsciente la necesidad de sentirse chileno-. Pero sí son afectadas por ella. La globalización afecta a la identidad, en primer lugar, porque pone a individuos grupos y naciones en contacto con una serie de nuevos “otros” en relación con los cuales pueden definirse a sí mismos.*

La globalización ha afectado la construcción de identidades en la medida que ha acelerado el ritmo de cambio en toda clase de relaciones y eso ha hecho más difícil para el sujeto hacer sentido de lo que pasa, ver la continuidad entre pasado y presente y, por tanto formarse una visión unitaria de sí mismo y saber cómo actuar. A través de todo el proceso comunicacional, se hace más difícil crear una realidad unificada, lo que dificulta la construcción de identidades personales, aunque no significa que las identidades se hayan desarticulado, más bien, que se reconstruyan y redefinan a través de nuevos procesos de socialización.

La globalización afecta a la identidad porque las grandes transformaciones sociales traídas por ella tienden a desarraigar identidades culturales ampliamente compartidas y, por tanto, alteran las categorías en términos de las cuales los sujetos construyen su identidad (Ibíd., 45).

Junto con la globalización, los procesos de massmediatización influyentes en Chile, han fluido más rápido de lo que la sociedad pudo percibir, ha deteriorado la “cultura chilena”, generando

una importante pérdida cultural y falta de identidad nacional. Pero la massmediatización no sólo ha deteriorado la cultura nacional, sino también, ha permitido nuevos procesos interculturales e íntegramente, nuevos procesos de aculturación. Entonces, no se puede hablar de si la presencia de estos factores es realmente un aspecto de influencia positiva o negativa en el desarrollo sociocultural y la protección de las identidades locales. Es un error creer que la globalización tiene sólo aspectos beneficiosos o sólo aspectos indeseables -Bauman (1999): *los efectos positivos y los negativos no se distribuyen equitativamente en el mundo sino que conducen a una nueva polarización de ricos globalizados y pobres localizados. Se crea una nueva estratificación global que no obedece tanto a criterios geográficos nacionales como clases transnacionales* (Ibid. 42)- puesto que han favorecido e intervenido en medida que se les ha “permitido” actuar, por lo que el factor importante en cuestión se transforma en cómo medir la influencia de estos y determinar la identidad deseada basada en el valor histórico cultural.

Sin embargo, la manera como la televisión está influyendo en la construcción de identidades no debe simplificarse. La televisión pone a la gente en contacto con mundos lejanos y muestra otras culturas y otros modos de vida posibles (...) Las identidades nacionales pueden en parte de que los diarios, la radio y la televisión creen vínculos imaginarios entre los miembros de una nación, nacionalicen ciertas prácticas sociales e inventen tradiciones (Thompson, 1955). Pero por otro lado puede también ayudar a la creación y recreación de tradiciones nacionales, es por esto, que se debe medir el impacto de la influencia de la globalización y sus componentes, y ver cuál sería la prognosis ante una situación de freno.

(...) Puede que hoy exista un cierto espacio cultural electrónico sin un lugar geográfico preciso (Robins, 1991) pero las culturas locales nunca perderán su importancia y lo global sólo puede actuar a través de ellas. Lo global no reemplaza a lo local, sino que lo local opera dentro de la lógica de lo global (Beck, 1998).

La globalización no es un fenómeno teleológico (...) sino que un proceso contingente y dialéctico que avanza engendrando dinámicas contradictorias (McGrew et al., 1992).

Las transformaciones sociales alteran las categorías con las que los sujetos construyen su identidad, lo que produce la desarticulación y el sujeto deja de verse a sí mismo en los contextos colectivos que daban sentido a la identidad. Es decir, el individuo pierde en cierta forma lo que le hacía sentir perteneciente a un lugar, o el valor intrínseco que pudiera tener por este, por lo que comienza el desapego y el desinterés por todo lo que la “pertenencia” conlleva.

El proceso de globalización empezó expandiendo a las naciones-estado por todo el mundo, pero terminó por socavar su independencia. (...) Las identidades étnicas y de género han

adquirido, por el contrario, una extraordinaria importancia en Europa y crecientemente en América Latina (Ibid. 46).

Valparaíso creció siempre en una situación de incertidumbre respecto de su propia identidad, se comenzó a expandir siempre desde la perspectiva económica de su principal condición de puerto, sumergido en las tendencias de la globalización y la interculturalidad que esta misma traía consigo. Evidentemente, los habitantes de la ciudad comenzaron a interiorizar las conductas culturales que traían los viajeros y la réplica de esto se comenzó a mezclar con los matices culturales locales. La multiculturalidad proveniente desde el extranjero tenía mayor poder en la ciudad, por sobre la cultura local. En cierto punto, Valparaíso era una especie de espejo donde cada uno de los viajeros podía reflejar en esta lo que él deseaba reflejar, y así también durante mucho tiempo junto al crecimiento de la ciudad y la expansión, también hay el auge en el comercio, y consigo la prostitución y la vida bohémica.

3.1.1 Globalización en América Latina

Si nos damos cuenta, para poder analizar los procesos interculturales que la globalización ha traído consigo en su influencia para la gastronomía de la región, es necesario hacer un recorrido histórico por cada uno de los acontecimientos socioculturales que se han llevado a cabo. Sin reconocer anteriormente lo sucedido, no podíamos describir en forma clara o precisa qué es lo que ha vivido América Latina o cómo hemos llegado a lo que hoy es, como se menciona en el primer Capítulo.

Sometido a las presiones de cambio tecnológico, económico y cultural, el estado no desaparece: se transforma. Busca, por un lado, alianzas estratégicas, tanto estables como coyunturales con otros estados –como se puede observar en el cuadro comparativo n° 1, p.x-, para tratar conjuntamente los problemas planteados por la globalización (...) se refuerza el papel de las instituciones internacionales, como las Naciones Unidas, la Organización de Estados Americanos, la Organización de la Unidad Africana y las distintas organizaciones de seguridad regionales, en Europa, en el Pacífico, en América Latina. Se constituyen alianzas militares fuertemente integradas, como la OTAN, que, en la práctica, funden las fuerzas armadas de sus miembros en unas fuerzas armadas supranacionales con mando conjunto. Surgen formas políticas sui generis, a medio camino entre estados co-nacionales e instituciones internacionales, como la Comunidad de Estados Soberanos, entre las ex-repúblicas de la ex-Unión Soviética. Proliferan las áreas de integración económica que trascienden la soberanía económica nacional, como son Mercosur, el Tratado de Libre Comercio Norteamericano o, en embrión, el Acuerdo de Cooperación Económica en el Pacífico y la unión arancelaria de los países del ASEAN en Asia del Sudeste. Y se constituyen instituciones económicas supranacionales, de ámbito global, como son el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial, con influencia decisiva en la regulación de la desregulación económica global, bajo control del exclusivo club G-7, en base a la influencia de su opinión en los mercados financieros internacionales. Así, el estado-nación se dota de instrumentos cooperativos de gestión, navegación y negociación en la globalización. El precio es alto: la pérdida de soberanía y el paso irreversible al poder compartido (...)es más, ni siquiera esta confluencia de poderes y recursos permite asegurar el control de los gobiernos sobre los flujos de capital, información y tecnología, como se ha verificado en momentos tales como la crisis financiera asiática o los repetidos fracasos en controlar Internet. Pero, al menos, la construcción de esferas de poder compartido permite acrecentar la capacidad de negociación e intervención en relación con los flujos globales (Castells, 1999).

Se destaca principalmente, la poca o nula capacidad de reacción que pueden tener los países para proteger la entrada deliberada de la globalización en su seno. Resulta complejo poder manipular el tema de las identidades, y más aún más la influencia de la interculturalidad en las culturales locales para que estas no sean directamente transgredidas. Pero, a pesar de lo difícil

que pueda resultar esto, los tratados han sido creados con el fin de apoyar el desarrollo de los países asociados, por lo que, debiera contemplarse a su vez, la sustentabilidad de los pueblos y culturas locales, dando prioridad a la identidad de cada país, y por sobre todo, protegiendo la historia y el patrimonio intangible, siempre considerando la protección de la esencia de América Latina. La problemática latinoamericana a fines del siglo XX puede estructurarse en torno a su relación específica con la globalización, las identidades y el estado.

La globalización ha transformado profundamente las economías y las sociedades en toda América Latina (...) El comercio internacional se ha diversificado por sectores y por regiones del mundo. Y se ha dinamizado, en calidad y en cantidad. El Tratado de Libre Comercio en el norte y Mercosur en el sur han constituido áreas económicas crecientemente integradas que amplían mercados y contribuyen a mejorar la competitividad.

El punto débil de América Latina continua siendo la baja capacidad tecnológica, tanto en generación como en uso de nuevas tecnologías (...) Las exportaciones de servicios continúan también mayoritariamente en las líneas tradicionales, como turismo -generalmente controlado por tour-operadores globales-, con escasa competitividad en los servicios a las empresas, actividad de alto crecimiento y alto valor añadido. Una nueva dependencia, la tecnológica, marca la nueva economía latinoamericana en un momento decisivo de articulación a la economía global (...) con todo, a finales de los noventa puede decirse que, en su conjunto, América Latina está integrada en la nueva economía global. Pero de forma desigual, con altos costos sociales y económicos en la transición, y con amplios sectores sociales y territorios excluidos estructuralmente de ese proceso de modernización e integración económicas (...) Se observa una distancia creciente entre el sector moderno, globalizado de la economía y el sector informal y de economía de supervivencia en el que trabaja la mayoría de la población (...) Junto a ello, altas tasas de crecimiento económico han generado un amplio estrato medio-alto urbano de nuevo tipo, ligado a la empresa privada, con altos niveles de educación, sofisticación profesional y patrones de consumo homologables a los estadounidenses y europeos (Ibíd., p. 11).

La globalización, tras el periodo de la conquista de América y los acontecimientos que le preceden, dejaron a la región desprotegida de su propio ser, Jorge Abelardo Ramos en su libro Historia de la Nación latinoamericana menciona que: *“durante décadas aparecieron libros sobre la "argentinidad", la "peruanidad", la "bolivianidad" o la "mexicanidad", en cantidades ingentes. Todos andaban a la busca de su propia identidad nacional o cultural, pero pocos se consagraron a redescubrir la identidad latinoamericana, que era la única capaz de permitir que América Latina, con todas sus partes, se delimitara como un poder autónomo ante un mundo codicioso y amenazante”*

(...) Desde que Europa tomó posesión de América Latina a partir de la ruina del Imperio español, no solo controló el sistema ferroviario, las bananas, el café, el cacao, el petróleo o las

carnes. Consumó una hazaña mucho más peligrosa: influyó sobre gran parte de la *intelligentsia* latinoamericana y tendió un velo sutil entre la trágica realidad de su propio país y sus admirados modelos externos. Así, hasta los rebeldes de aldea, y hasta las doctrinas de "liberación", llevaban la marca del amo al cuello. Con el sello de Occidente, eran como cartas de navegación erróneas, preparadas para extraviar a los viajeros.



(De todo un poco, tecnología, Taringa, 2013)

Todo lo latinoamericano o criollo fue despreciado o detestado. Desde la Ilustración o aún antes, no faltaban antecedentes para ello. Desde Buffon o el Abate de Paw, hasta el más lozano egresado de alguna Facultad de Sociología o Historia en la última parroquia, desdeñaban la inmensa tierra bárbara (Abelardo, 1968).

Es América Latina, la región de las venas abiertas. Desde el descubrimiento hasta nuestros días, todo se ha trasmutado siempre en capital europeo o, más tarde, norteamericano, y como tal se ha acumulado y se acumula en los lejanos centros de poder. Todo: la tierra, sus frutos y sus profundidades ricas en minerales, los hombres y su capacidad de trabajo y de consumo, los recursos naturales y los recursos humanos. El modo de producción y la estructura de clases de cada lugar han sido sucesivamente determinados, desde fuera, por su incorporación al engranaje universal del capitalismo (Galeano, 1971).

Para los defensores de la globalización ésta consiste en la profundización de la interdependencia económica, cultural y política de todos los países del mundo. Entre los principales argumentos a favor de este enfoque se destacan, por ejemplo, el incremento inusitado del comercio mundial de bienes y servicios, así como del flujo de capitales, gracias, entre otros factores, al avance de los medios de transporte, así como al uso de las nuevas tecnologías de información y comunicación, las cuales han hecho posible una mayor

integración de los países, mediante el uso de recursos apoyados en las tecnologías satelitales y, especialmente, de la Internet, la red de redes mundial.

La globalización en América Latina muestra una realidad difícil de asumir y que a su vez presenta grandes retos, no sólo tomando en cuenta el desarrollo económico, sino también en la protección de su historia y su cultura. A pesar de que este último ámbito sea muy difícil de controlar debido a la era comunicacional que se vive y el avance acelerado de la tecnología, la región aún se destaca por ser tremendamente tradicional, y debido a esta fuerza interior, es que ha sido compleja la inserción de ciertos cambios que trae consigo el fenómeno de la globalización y que además, son impuestos por países “desarrollados”. De manera simple, países latinoamericanos como Bolivia, no han aceptado muchos de los procesos globalizantes que se han enraizado en otros como Chile. Si bien, la globalización puede ser favorable, puede mantener comunicados y acercar un millón de posibilidades que quizás antes nunca se pensaron. Es decir, estando en Chile puedo ir a un supermercado y comprar cualquier producto importado desde Vietnam y comerlo, sin quizás pensar en la mínima posibilidad de poder viajar hasta ese lugar. Pero este favor, tiene consecuencias que pueden ser devastadoras en nuestra cultura.

La pérdida de la identidad no es tan sólo un tema complejo de abordar, sino que son tantos los acontecimientos y situaciones en las que nos hemos vistos expuestos como latinoamericanos, a soportar el desmedido pisoteo de los países denominados potencia, sino también el cómo nos generan dependencia de ciertas “necesidades”, como el uso del celular, el computador, las redes de internet, e incluso, algo básico, pero vital como la comida.

Podría uno preguntarse cómo estos países externos a la región latinoamericana podrían generar esta dependencia de la comida que ellos exportan, pero es bastante común y claro. En Chile por ejemplo, para el ciudadano común se ha convertido en una práctica habitual conseguir productos enlatados debido a que su costo es frecuentemente menor, al de los productos frescos. ¿Por qué?, porque Chile es un país tremendamente caro en comparación a la calidad de vida de sus habitantes. Entonces, allí nace esta dependencia de los alimentos.

3.1.2 Identidad Cultural Latinoamericana

Identidad Cultural es el sentimiento de identidad de un grupo o cultura, o de un individuo, en la medida en la que él o ella es afectado por su pertenencia a tal grupo o cultura.

Está dada por un conjunto de características que permiten distinguir a un grupo humano del resto de la sociedad y por la identificación de un conjunto de elementos que permiten a este grupo autodefinirse como tal. La identidad de un pueblo se manifiesta cuando una persona se reconoce o reconoce a otra persona como miembro de ese pueblo. La identidad no es otra cosa que el reconocimiento de un pueblo como "si mismo" (Benedict, 1991).

Según Kottak (2002), la identidad puede entenderse como "todos aquellos rasgos culturales que hacen que las personas pertenecientes a un grupo humano y a un nivel cultural (...) se sientan iguales culturalmente". De manera que la condición natural de la cultura es que ésta varía -se diferencia, cambia en poco o en mucho - en lo que se refiere a sus contenidos entre grupos humanos; por esta razón, no es posible encontrar dos comunas que sean idénticas, dos poblaciones de una ciudad, o dos regiones en el país que no muestren diferencias en los elementos que componen su cultura. Es decir, costumbres, valores, normas, lenguajes y simbolismos van a cambiar de grupo en grupo humano haciendo que cada uno de ellos exprese su propia identidad cultural. Evidentemente, estos cambios culturales no ocurren porque sí, sino que se presentan por un sin número de variables espaciales que el ser humano no puede manejar, y es por esto que la cultura también está absolutamente influenciada por el contexto en el que se desarrolla una sociedad. Para llevarlos a un plano más cercano, podemos observar precisamente las ciudades de Santiago y Valparaíso, o hacer una comparación entre –incluso– las personas que Viña del Mar en relación a las de Valparaíso.

Ya hablamos de la construcción de la identidad y sus características a lo largo de la historia como un proceso que se puede analizar de tres maneras; cultural, material y social. Cultural por las categorías compartidas que sienten tener los individuos en una sociedad, y además, las diferencias según sus preferencias y/o acercamientos. Si a uno de estos individuos le preguntasen acerca de él, comenzará la descripción según categorías compartidas con otros tales como religión, clase social, nacionalidad, género, etnia, orientación sexual, profesión, etc. Cada una de ellas puede considerarse como una identidad cultural o colectiva. Pero esto no sólo se puede aplicar en las identidades individuales ya que a nivel macro también pueden existir características compartidas y según su contexto espacial del momento, de manera en que por ejemplo, si un chileno viaja a Europa, al momento de describirse comentará que es "latinoamericano", del "Norte de Chile" donde están las ciudades "mineras".

Pero esto no sólo se aplica a identidades individuales sino también a identidades colectivas y este tipo de definiciones personales y colectivas, se generan porque se necesita hacer una

referencia en algo que se sientan reflejados en el caso de las identidades personales y en grupos más amplios cuando se habla de las identidades colectivas.

(...) Así se puede apreciar que el concepto de identidad se encuentra estrechamente relacionado con el concepto de cultura ya que esta celebración del “yo” se hace posible en base a un “otro” que refleje la diferencia identitaria que se ve también de acuerdo a la perspectiva del sustento del sujeto a través del “otro” (Op. cit.).

3.2 Una Mirada a ¿América Latina Moderna? de Jorge Larraín

En muchas definiciones de modernidad el tiempo juega un rol muy importante, (...) según Habermas, Hegel usó el concepto de modernidad en este sentido, como una nueva época que surge a partir de 3 importantes eventos que cerca del año 1500 marcan el fin de la Edad Media: el Renacimiento, la Reforma y el descubrimiento de América (Habermas, 1985), pero fue recién en el siglo XVIII que se llegó a conceptualizar estos acontecimientos como el comienzo de la modernidad. Esta comprensión cronológica de la modernidad cuando no va acompañada de otros elementos, es problemática o, más bien, limitada. La modernidad en su nacimiento está relacionada, por supuesto, con una época muy particular, es más que eso, no puede reducirse a una época, (...) más allá de un periodo histórico, la modernidad debe poseer algún contenido, algunos atributos que le dan su especificidad. De otra forma, se puede analizar esto desde una forma interpretativa.

Una definición estándar de modernización diría que es un proceso de cambio cultural, social, político y económico que ocurre en una sociedad que se mueve hacia patrones más complejos y avanzados de organización, producción, libertad y democratización. Primero, la modernidad supera y destruye las seguridades y certezas de la sociedad tradicional pero no las reemplaza por nuevas certezas científicas. La influencia de la modernidad sobre una sociedad puede generar nuevos procesos de aculturación y de esta manera crear una cultura más compleja y “desarrollada” según los patrones culturales adquiridos, pero a pesar de la fuerte tendencia a reemplazar la identidad social preliminar, no podrá eventualmente generar una eliminación completa de esta.

Segundo, la inflexibilidad se introduce en la base misma de reproducción del sistema y consiste en el hecho de que *“las prácticas sociales son examinadas y reformadas constantemente a la luz de información nueva acerca de esas mismas prácticas, alterando así constitutivamente sus caracteres”* –según la influencia que la modernización pueda tener en una práctica social y en qué factores contextuales esta pueda provocar alteraciones-. Estos dos rasgos introducen la idea de riesgo, porque la incertidumbre y la flexibilidad hacen necesaria la continua evaluación de los posibles resultados de nuestras acciones. No se trata entonces de que la modernidad sea más riesgosa que otras épocas –de hecho, lo es menos- sino que la modernidad introduce en su centro mismo la idea de la evaluación de riesgos. Los factores que conlleva la modernización –sociales, culturales, políticos, económicos, etc.-, son en sí los agentes que afectan e influyen en los procesos de desarrollo sociocultural. La modernización no es una corriente que actúe por sí sola, por lo que afecta eventualmente y en medida de la aceptación que una cultura permita de esta –procesos de aculturación y endoculturación-, tendrá grandes y notorios cambios culturales, leves o invisibles. Este último caso lo podemos encontrar en países como Perú y Bolivia, donde la modernidad ha pasado por las venas de Latinoamérica pero aun así, estos países no se han visto mayormente invadidos (Ver cuadro Figura N° 1)

(...) Estudiar la modernidad en América Latina es, por lo tanto, estudiar los parámetros culturales que contribuyeron a precisar las concreciones institucionales de las tres problemáticas a que se refiere Wagner –política, epistémica y económica-.

Los procesos modernizadores principales en América Latina comienzan tardíamente con el logro de la independencia, no cabe duda que los rasgos culturales formados en los siglos de la colonia condicionan el carácter que esos procesos asumieron desde entonces. Veliz, (1984) ha sostenido, con buenas razones, que en América Latina se dan cuatro ausencias históricas que condicionan los orígenes de la modernidad y que marcan diferencias sustanciales con la modernidad europea: la ausencia de feudalismo, la ausencia de disidencia religiosa, la ausencia de una revolución industrial, la ausencia de algo parecido a la Revolución Francesa.

Chile comienza una (...) modernidad oligárquica durante el siglo XIX (...) y con ideas liberales durante la segunda mitad del siglo, las respuestas a la problemática epistémica se hicieron más sólidas. El liberalismo no se manifestó tanto en avances sustanciales en un proyecto colectivo de autonomía que destacara la democratización política y económica, sino más bien en luchas por independizar a los ciudadanos de la tutela religiosa en materias como el matrimonio, los nacimientos, los cementerios y la educación. Surgió un poderoso anticlericalismo que no necesariamente tenía un carácter antirreligioso -la gran mayoría continuó siendo católica-, sino más bien buscaba terminar con los privilegios eclesiásticos a través de los cuales la iglesia ejercía poder sobre la gente común.

Larraín hace hincapié al hecho de que en este periodo también se interpone fuertemente la lucha por la emancipación mental. De nada servía haber logrado la lejanía de la iglesia por los temas de libertad personal si no se independizaba a su vez los hábitos de pensamiento y retomar las costumbres propias y eliminar todo rastro de los modos de vida coloniales.

La hegemonía del pensamiento liberal, ha insistido mucho en el libre mercado pero no tanto en la democracia. Como Wagner, el compromiso moderno con la autonomía no sólo significa libertad individual, también significa autodeterminación colectiva, democracia y esta necesita una institucionalidad, que permita la participación y deliberación sobre los problemas comunes y que estas se plasman en decisiones.

Richard Morse; el proceso weberiano de desencanto con el mundo nunca pudo ser internalizado completamente en América Latina, ni siquiera en sus sectores más modernos. La causa está en el rechazo por parte de España de las revoluciones científicas y religiosas, lo cual impide un injerto duradero del individualismo y del utilitarismo europeo (McGee, 1982).

Alberto Methol Ferré y Pedro Morandé han criticado la modernidad ilustrada por negar la identidad latinoamericana (...) Según Morandé; la elite intelectual dirigente de América Latina

fue incapaz de reconocer sus más profundas raíces culturales, y debido a eso llevó a sus países a expertos modernizadores que ignorando la verdadera identidad de América Latina, sólo podían fracasar. (...) Se ve así como para estas críticas la modernidad sería un fenómeno inminentemente norteamericano -o europeo- que se puede comprender sólo desde esa experiencia y autoconciencia norteamericana –o europea-. Lo que significa que se supone que es totalmente ajena a América Latina y sólo puede existir en la región en conflicto con su verdadera identidad (...) Para entender adecuadamente la manera como los factores culturales influyen las respuestas institucionales a las tres problemáticas de la modernidad en América Latina es necesario evitar las concepciones esencialistas de la cultura y la identidad cultural que tienden o fijan los significados simbólicos de una vez y para siempre y que no consideran la posibilidad de los cambios culturales (Op. cit).

Claudio Veliz plantea que *“la modernidad requiere una identidad cultural similar a la anglosajona, pero que en América Latina está recién en los años 1990 comenzando a deshacerse de su identidad barroca bajo el impacto de las mercancías del capitalismo industrial”*. (...) Entre 1930 y 1970 se consolida así en América Latina una modernidad que amplía el proyecto de autonomía y comienza a avanzar en un proyecto de control con la industrialización. (...) A pesar de esta clara influencia de la modernidad europea, hay diferencias importantes que permanecen entre la tradición de autonomía colectiva europea y la latinoamericana. La principal tiene que ver con el carácter más descentralizado de la modernidad europea y el carácter más centralizado de la modernidad latinoamericana, por ejemplo (...) mientras el sistema parlamentario en Europa tiene a distribuir el poder más parejamente, el sistema presidencial en América Latina concentra el poder, (...) mientras en Europa se da una mayor correspondencia entre los derechos ciudadanos y su respeto en la práctica, en América Latina los derechos declarados en constituciones y leyes no tienen muchas veces en la práctica garantías ni reglas claras, ni procedimientos accesibles que los proteja y (...) las consecuencias de esto son importantes (Ver Anexo, N° 2, 2.1.3)

Como indica Larraín, algunos autores han sostenido que la diferencia entre la región Europea y la América Latina, se debe fuertemente a la estructura policéntrica de la modernidad europea y una estructura concéntrica en la modernidad latinoamericana (Véase sobre esto en Mascareño, 2000 y Leiva, 2003) ya que las policéntricas europeas permiten el funcionamiento autónomo de los sistemas diferenciados –la política, el derecho, la economía, la religión, la ciencia y el arte- y asuman su propio rol de control con capacidad de autoorganización. Por otra parte, en América Latina existe la diferenciación funcional en donde se concentra el sistema político por encima de los otros roles imponiéndoles su propia lógica de funcionamiento sin dejar capacidad de autocontrol y organización, por lo que esto ha generado un proceso burocrático de movimiento que avanza lento y frena la capacidad de reacción rápida para actuar en un contexto determinado que eventualmente, podría favorecer el desarrollo.

Bruner J. (1988) ha sostenido: *“la modernidad latinoamericana sufre de una “voracidad de la política que lo engulle todo y tras la cual todos buscan protección o justificación: por igual empresarios, intelectuales, universidades, sindicatos, organizaciones sociales, clérigos, las fuerzas Armadas”*. La enorme gravitación del Estado y la política alcanza también al arte, la cultura y la educación.

Llevándolo a un caso local, en Chile los ministerios de Cultura y Educación, al igual que el resto de los ministerios que existen rigen -21- son dirigidos por el ministro a cargo pero dependen del Presidente de la República. Por otra parte el Presidente no podrá hacer caso omiso de sus ministros a cargo.

En los años 70 durante un periodo de crisis internacional y en amenaza de movimientos de izquierda surge un auge de golpes militares en toda América Latina que traen consigo impactos relevantes para el desarrollo de los países en los ámbitos económicos y sociales por un largo tiempo (Ver Anexo n° 3, 2.1.3).

3.2.1 Liberalismo, Neoliberalismo y Mercado

Durante esta época se identifican cuatro procesos importantes en las formas de cómo se aplicaba el liberalismo, y en qué forma estos permitían la actuación del Estado y la economía. En síntesis de lo que dice Jorge Larraín, primeramente, (...) Se habla de un liberalismo clásico –Constant, Tocqueville, John Stuart Mill, Adam Smith- que destaca tres ámbitos principales: la instauración de un Estado constitucional, la necesidad de respetar los derechos humanos y las libertades públicas, y por último, el establecimiento de una economía libre. Por segundo se puede encontrar el liberalismo conservador –Burke, Spencer, Croce, Ortega y Gasset- que dudan de la democracia y ven la forma de limitarla, por el contrario a este el liberalismo social –Durkheim, Hobson, Kelsen, Keynes, Dewy- tiene mayor preocupación por la equidad social y genera un dominio del Estado en la economía (...) Por último, puede hablarse del “neoliberalismo” -Von Mises, Hayek, Friedman- que reacciona contra el liberalismo social y la sobrerregulación de la economía, para descartar la necesidad de respetar un orden espontáneo, la catalaxia, u orden del mercado que supera todo designio humano (...) Cuando se habla de neoliberalismo, se está haciendo referencia entonces a una doctrina o ideología, a una concepción de la sociedad que tiene una interpretación programática acerca de cómo deben manejarse la economía y la política de un país.

Cuando se habla de globalización ya no se está en el terreno de los discursos prescriptivos, sino que se hace alusión a un fenómeno real que según Giddens (1990) consiste en la intensificación de las relaciones sociales universales que unen a distancias localidades (Larraín, 2005).

Larraín subraya que en América Latina la globalización ha tratado de esconderse como un hecho científico, pero no es más que el mismo neoliberalismo, y al creer de sobre manera en esta, es dónde tiene mayor éxito. Según Comblin, en el Tercer Mundo la globalización significa dependencia porque los mercados son dominados por los países industriales. No existe la igualdad en el mercado. La globalización es un mimo que engaña a los países más pobres: les promete reciprocidad y los fuerza a abrir sus economías a la penetración extranjera. Evidentemente ocurrido este suceso trae consecuencias notorias en la sociedad y la cultura de los países latinos. Se comienzan a generar conexiones desmedidas de interculturalidad que con el tiempo y su inserción van debilitando las culturas se abren paso más rápidamente y generando una mayor homogenización de los mercados.

3.2.2 El Carácter Simbólico de la Identidad

Como ya se ha podido entender, la cultura de los indígenas en América varía considerablemente según sus características y espacio geográfico. Su lenguaje, vestimentas – si es que era utilizadas- o como prendas representativas de alguna ceremonia y sus costumbres muchas veces regidas por sus creencias y su cosmovisión.

Si escucháramos que la palabra cultura significa el concepto de cosechas y animales nos parecería extraño, e incluso que ésta tenga como analogía el cultivo y el desarrollo de la mente como el perfeccionamiento de las facultades humanas (Marxism and Literature, Raymon William, p.13) nos sonaría como un significado alejado a nuestra concepción de la palabra e incluso intentaríamos buscar desde donde viene. Pues no tendría nada de extraño ya que otra de las hazañas de la modernidad es que trajo consigo el nuevo uso de la palabra tal como lo usamos hoy, y por su parte, la Ilustración también hizo lo suyo, dando nuevos significados a la definición de cultura.

Desde principios del siglo XIX (...) nace un sentido del término cultura que la asocia con la religión, el arte, la familia y la vida personal, los significados y los valores, en general la vida interior (Ibid, p.14). A medida que la religión va perdiendo posiciones en el proceso de secularización, la cultura se transforma entonces en liberación de formas metafísicas y religiosas y es reemplazada por la estética: el arte y la literatura llegan a ser la expresión más profunda del espíritu humano.

Mead (1974) señaló que los individuos interactúan mediante gestos significantes, símbolos lingüísticos que tienen un contenido que es más o menos el mismo para individuos diferentes y por lo tanto significan la misma cosa para todos ellos. Más aun, los símbolos hacen posible los procesos mentales y espirituales (...) Los gestos significantes que envuelven el uso de símbolos siempre presuponen la habilidad de cada participante en un proceso comunicativo para visualizar su propio desempeño desde el punto de vista de los otros, para asumir el rol de los otros (Ibíd., pp.146-7) (...) Esto es solo posible por la cualidad implícita en el símbolo de despertar “en el propio sí mismo lo que despierta en el otro individuo (Ibíd., p. 149).

“He discutido más ampliamente la relación entre identidades individuales y colectivas en otros libros, pero basta repetir aquí que “las identidades personales y colectivas están interrelacionadas y se necesitan recíprocamente”. Al igual que sucede en el contexto global cuando se habla sobre la identidad latinoamericana y local.

Cuando hablamos de identidad, también de la mano siempre viene la palabra cultura, pero ¿son éstas sinónimos entre sí? La palabra cultura tiene un significado más general porque incluye todas las formas simbólicas y la estructura de significados incorporados en ellas, y en otro

aspecto, la identidad –individual o colectiva- es más particular ya que se estructura en base sólo algunos significados de las formas simbólicas culturales que selecciona y excluye.

Es importante destacar que fuera de esta concepción estructuralista, existen una gama más amplia de definiciones de cultura y según su origen puede tener otros símbolos y significados que se insertan desde otras culturas en el proceso de la globalización, (...) así por ejemplo las formas musicales, televisivas y gastronómicas de las más variadas culturas entran hoy con relativa facilidad entre otras.

Evidentemente todos estos procesos vividos por América Latina han impactado de una u otra forma el modo de vida en general. Las identidades y las culturas han sido expuestas a procesos europeos que han hecho daño o han dejado una amplia brecha comparativa entre la igualdad de la sociedad y los derechos en la región latinoamericana. Insertos en procesos sociales y culturales que no estaban al alcance de los pueblos locales, por sus débiles gobiernos, por su estancado desarrollo y por la nula respuesta en contra de la globalización en el sentido protector de “*lo nuestro*” y de las identidades.

La tardía llegada de la modernidad en América Latina nos mantiene hasta hoy en un rango espacial muy distante de los países desarrollados, que a través de la conciencia y el conocimiento han sabido resguardar en muchos casos las identidades y culturales locales, pero se han dado el gran lujo de afectar a las nuestras con todo su sistema de dependencia.

3.2.1 Procesos Interculturales

Sin duda América Latina vivió procesos tremendamente influyentes durante la colonización, donde se vivió una fuerte entrada de la globalización y todos los adelantos sociales que ya poseía Europa hacia los años 1420. Evidentemente la llegada de la civilización europea a las tierras de Latinoamérica y los procesos globalizantes anteriormente mencionados produjeron en la región cambios en la estructura básica de los pueblos indígenas y en la composición general de la sociedad existente, destruyendo en muchos casos las formas de vida de los pobladores locales, pero hay recordar que esto no sucedió de forma espontánea y en búsqueda de apoyar el desarrollo del continente americano, más bien fue una imposición de nuevas costumbres sociales y religiosas, de sus formas de vida y el desarrollo de economía y educación, por lo que estos procesos interculturales no resultaron ser una mezcla de dos culturas en forma natural, fue un hecho forzado y de abuso de poder.

Hoy en día los conceptos de “interculturalidad”, “multiculturalidad” y “pluricultural” nos parecen bastante comunes y hasta se logran entender a simple vista cuando se lee al respecto, pero para nuestro país hasta hace no más de dos décadas aún eran conceptos lejanos y desconocidos que no tenían mayor significación en el país y en muchos casos ni siquiera se veía a Chile como un país multicultural. Para profundizar el tema y realizar un breve análisis, debemos definir primeramente el concepto de “multiculturalidad”, que representa la diversidad de culturas en un espacio geográfico determinado, pero no que no necesariamente tienen un entrelazamiento entre sí, por otra parte, en instancias de encuentro entre estas culturas a través de procesos de intercambio de información de los símbolos y códigos sociales, y en la convivencia de estas culturas diferentes -donde también predominará mayormente la cultura más fuerte, aunque *“no se debe olvidar la capacidad de reinterpretación de la cultura dominada para asimilar, transformar, enriquecerse u ocultar información, pautas culturales, etc., en una relación dialéctica mutua con la cultura dominante”* (Tuozzo, 1996, Scott, 2003, Rojas, 2008, Ortner, 1995, Knight, 2002)- nacen los procesos de interculturalidad. A su vez, existen espacios geográficos donde la multiculturalidad genera directamente el nacimiento de la interculturalidad en forma espontánea como sucede hoy en día con los movimientos migratorios y las nuevas industrias en desarrollo como el turismo y la educación –y sus intercambios de estudiantes al extranjero, que sin querer hacerlo, compartirá su *modus vivendi* en donde quiera que estén-. La interculturalidad para algunos ha sido un proceso de aceptación y respeto por las otras culturas, lo que permitiría su desarrollo de forma armónica e igualitaria como se menciona en el siguiente abstracto: *“La interculturalidad es vivir en forma armoniosa en un solo espacio, pero respetando la cultura, la cosmovisión y con un trato igual para todos. Pero hay quienes utilizan el término para seguir excluyendo y marginando”* (Relato - Juan Nicahuate Paima, del pueblo Asheninka).

La interculturalidad es un proceso de interrelación que parte de la reflexión del reconocimiento de la diversidad y del respeto a las diferencias. Son relaciones complejas, negociaciones e intercambios culturales, que buscan desarrollar: una interacción social equitativa entre personas, conocimientos y prácticas diferentes; una interacción que reconoce y que parte de las desigualdades sociales, económicas, políticas y de poder.

La interculturalidad, aspira a la intensa interacción entre las culturas, a través del respeto y reconocimiento de: las diferencias y convergencias entre las personas y grupos;

- Las identidades individuales y colectivas;
- Los conocimientos de cada cultura como aporte complementario a las otras culturas.
- los derechos humanos;
- los valores compartidos;
- Las normas de convivencia legitimadas y aceptadas;
- Las instituciones, aunque requieran adaptación y mejora;
- Los intereses comunes para el desarrollo local;
- la equidad de género;
- el medio ambiente.

(...) En consecuencia, la práctica de la interculturalidad, incluye en las relaciones, características de:

- Confianza
- Reconocimiento mutuo
- Comunicación efectiva (comprender al “otro” desde su cultura)
- Diálogo y debate
- Aprendizaje mutuo
- Intercambio de saberes y experiencias
- Resolución pacífica de conflictos
- Consenso desde las diferencias
- Cooperación y convivencia

Las características citadas se complementan unas a otras, de acuerdo a los procesos de convivencia que se generan en la sociedad. De estas características, se consideran esenciales en las relaciones interculturales el reconocimiento mutuo, el intercambio de saberes y experiencias, y la convivencia social. No se trata de reconocer las diferencias, descubrir o tolerar al otro, reconocer las identidades culturales como estáticas, sino más bien apreciar su carácter dinámico y sus diversas dimensiones y expresiones. (...) La interculturalidad es un proceso en construcción, que es posible de alcanzar a través de prácticas y acciones sociales

concretas y conscientes. En la actualidad, la interculturalidad como proceso de interacción social, se dinamiza y se operativiza cada vez más como una necesidad en la sociedad moderna globalizante, donde coexisten pueblos con diferentes lenguas y culturas en diferentes ecosistemas.



(Safavirtual, 2006)

(...) Carlos Iván Degregori, dice que *“la interculturalidad supone que los diferentes grupos se constituyan como tales en su interacción mutua, que la cultura sólo puede ser pensada y vivida, conjugada en plural, pues las culturas se constituyen y diferencian en tanto comunican entre ellas”* (Lozano, 2005).

Actualmente, para los pueblos latinoamericanos, la identidad cultural representa un mecanismo de reivindicación y reconocimiento -tanto de reconocimiento interno, como externo- de su perspectiva singular de la realidad, de sus prácticas y sus aportaciones creativas a la gran cultura humana. Significa también un proyecto que consolida los códigos ideológicos, axiológicos, políticos y sociales de acuerdo a las necesidades de sus comunidades en un contexto espacio-temporal delimitado. Por los patrones fundacionales de América Latina - patrones colonizadores y de dominación-, para las civilizaciones de este continente, el acto de definir su identidad y resaltar sus manifestaciones culturales puede interpretarse como una dinámica de constante cuestionamiento del pasado y del presente, como revisión crítica de los valores y símbolos que tradicionalmente se les han atribuido. El problema de la identidad y la cultura manifiesta el anhelo de las sociedades latinoamericanas por elegir libremente los atributos que proyectarán a otros pueblos para que éstos las valoren a partir de lo que ellas mismas determinan.

La preocupación por la diferencia marca la construcción de la identidad cultural latinoamericana. Durante el siglo XIX, los movimientos intelectuales que impulsaron el proyecto identitario del continente, establecieron como base la diferencia entre lo americano y lo español. Entonces, se buscó articular una identidad caracterizada por la homogeneidad: un solo territorio, una sola lengua y una sola religión. No obstante, es evidente que tal propuesta reduce la complejidad del fenómeno a un sueño utópico: Pese a la aculturación sistemática emprendida por los españoles, cada pueblo latinoamericano tiene un contexto histórico y condiciones socioculturales particulares que imposibilitan la unidad tan ansiada. Para el siglo XX, los intelectuales ya no sentaron las bases de la identidad cultural latinoamericana en la unidad homogeneizadora. Por el contrario, ahora, lo que la caracteriza es la heterogeneidad, la apertura y el mestizaje. La concepción de una Latinoamérica constituida por culturas en convivencia armónica poco a poco pierde su validez –y ya era tiempo para ello. Al igual que pierde validez la concepción de que sólo los elementos autóctonos integran la identidad cultural. La identidad cultural en América Latina es la manifestación de una cosmovisión compartida, producto de un devenir histórico semejante. Es síntesis asimétrica de las prácticas y acciones –pasadas y en curso- de diferentes civilizaciones, en función de intereses y desafíos comunes. No se reduce al folclor, sino que implica el bagaje histórico e ideológico, las adopciones y las adaptaciones de materiales culturales comunes de todos los pueblos.

El debate en torno a la identidad cultural latinoamericana continúa todavía –no se puede esperar otra cosa si la misma identidad es un proceso de construcción y deconstrucción constante. Y, aunque no haya dado una respuesta unívoca al problema, sí ha servido para que los “latinos” reconsideren la función de la cultura en la sociedad: Cultura no sólo es la visita de museo, el conocimiento elevado, la comida típica, los bailables y las fiestas regionales. Cultura es una forma activa de manifestarse ante el mundo.

Hoy en día la identidad cultural de Latinoamérica está compuesta por un flujo complejo de definiciones que varían en cada caso, dependiendo de las influencias extranjeras que pueda haber recibido cada país –y sus pueblos originarios-. La composición de la historia es bastante extensa y no resulta fácil analizarla, pero tras todos los procesos ocurridos, existe una suerte de influencia intercultural importante en la sociedad latina.

3.3 Pueblos Originarios y su Alimentación

Se denomina indígena u originarios a los pueblos y naciones existentes a la llegada de los europeos a América. Poblaciones provenientes de Asia entraron a través del estrecho de Bering durante la última glaciación, hace unos 25.000 años, y colonizaron los cuatro subcontinentes. Los países donde el porcentaje de indígenas es el mayor componente de la población son Guatemala, Bolivia, México y Perú. Existen significativas comunidades indígenas en Ecuador, El Salvador, Nicaragua, Honduras, Panamá, Colombia, Paraguay y Venezuela. Por último, hay minorías muy pequeñas y aisladas en Argentina, Brasil, Chile y Uruguay (Instituto Nacional de Estadística, 2002).

Los indios que debieran ser los privilegiados en América porque fueron los primeros habitantes de estas tierras y son los depositarios de su mejor memoria, son tratados como los últimos de la fila, se les niega el derecho de tener religiones no pueden tener más que supersticiones, no practican arte nada más que artesanías, no hablan lenguas solo dialectos, en el fondo no son seres humanos son nada más que recursos humanos, brazo barato quizás, disponible en los suburbios de las ciudades en donde llegan corridos por el desamparo para convertirse en mendigos, putas, delincuentes. Si algún sentido tiene la conmemoración de 1492, si algún sentido tiene esa el sentido inverso al sentido que se le está dando, esa conmemoración tendría que ser una conmemoración de la resistencia de los más despreciados de los más castigados de los más perseguidos que han sabido guardar para la humanidad entera y no solo para ellos mismos lo mejor de estas tierras que es la memoria de la comunidad como posible modo de producción y de vida (Tobar, 1988).

En lo que hoy es el continente americano, al igual que ocurría en el resto del mundo, las sociedades humanas luchaban unas contra otras por imponer su control sobre el medio hostil en que intentaban establecerse. Eran frecuentes, por tanto, las expulsiones de unos grupos por otros así como las migraciones masivas cuando los recursos naturales, siempre escasos, se agotaban. El sedentarismo llegó mucho más tarde y para entonces los pueblos originarios habían sido expulsados por otros pueblos que devendrían más tarde en pueblos originarios y así en varias oportunidades. ¿Quiénes son, entonces, los originarios y qué es lo que esconde esta definición? (...) “Pueblos originarios”, el término políticamente correcto que se utiliza para hablar de los indígenas en América Latina. Sin embargo, más allá de su mayor o menor corrección, lo cierto es que no se trata ni de un término neutro ni inocente (Malamud, 2005).

Las definiciones de que constituye América Latina son variadas. Desde un punto de vista cultural, por lo general América Latina comprende aquellas partes del continente americano en las que prevalecen las influencias españolas, francesas o portuguesas: México, la mayoría de América Central y Sud América. También existe una importante presencia cultural

latinoamericana en los Estados Unidos -en California y el Sur Oeste, y en ciudades tales como Nueva York y Miami-.

La riqueza de la cultura latinoamericana es el producto de numerosas influencias, incluidas: Culturas precolombinas, cuya importancia es en la actualidad particularmente importante en países tales como México, Guatemala, Ecuador, Perú, Bolivia y Paraguay.

Cultura colonial europea, a causa de la historia de colonización de la región por España, Portugal, y Francia. La influencia europea es especialmente importante en los estamentos así denominados más elevados de la cultura, tales como la literatura, pintura, y música. Esta historia imperial dejó una marca indeleble de su influencia en muchos idiomas, que se hablan en América Central -incluido el Caribe-, y América del Sur y Norte -México, Chile, Argentina, Uruguay, Brasil y numerosas partes de Estados Unidos-.

La inmigración de los siglos XIX y XX -desde Italia, Alemania y Este de Europa- transformó especialmente algunos países tales como Argentina, Uruguay, Brasil -particularmente las zonas del sureste y el sur-, Chile y Venezuela. La inmigración de chinos, coreanos y japoneses influyó sobre la cultura de Brasil, Cuba, Guatemala, México, Panamá y Perú. La introducción de esclavos desde África, influyó sobre la danza y religión, especialmente en países como República Dominicana, Brasil, Panamá, Perú, Venezuela, Colombia y Cuba. En este sentido, tal vez sea más exacto referirse a una "cultura indígena-afro-latinoamericana."

3.3.1 La Propiedad Colectiva de la Tierra

El Imperio incaico ejercía su influencia sobre el actual Perú, Bolivia, Ecuador, parte de Chile, un sector del norte argentino, cierta fracción de la selva brasileña, y hasta parte de Colombia, donde se manifiestan numerosos testimonios en la toponimia y la cultura sobrevivientes (...) La civilización incaica se fundaba en la propiedad colectiva de la tierra, en el cultivo del maíz y en la domesticación de la llama (...) Se consolidó en ella una sociedad estratificada, cuya población agrícola, con sus caciques locales, producía la alimentación fundamental de la comunidad, que era vegetal, pues la carne era prácticamente desconocida como alimento (...) Para sobrevivir en medio de una naturaleza que todavía no podía dominar, esta sociedad original había creado un ingenioso sistema de irrigación agrícola, superior en muchos aspectos al romano, y un conjunto de carreteras digno de comparar al concebido por la civilización clásica, que aún se emplea parcialmente (Ramos, 1968).

(...) Análogamente a los incas, los aztecas carecían de cereales panificables. Su cultivo fundamental era el maíz. La inexistencia de grandes cuadrúpedos les vedaba una alimentación completa, con la leche y la carne. Por añadidura, la carencia de transporte mecánico y animal,

esto es, de la rueda, el buey y el arado, obstaculizaba el aumento de la productividad agrícola. Estos factores técnicos crearon su déficit alimentario y limitaron el nivel cultural. Se tendrá presente que si los incas utilizaban la llama como animal doméstico (Ibíd. p. 25).

3.3.2 Revolución en el Altiplano

El Movimiento Nacionalista Revolucionario heredaba la tradición trunca del gobierno del coronel Busch, un joven oficial de 35 años que al asumir la dictadura no había vacilado en dictar un decreto ordenando a la gran minería la devolución de las divisas obtenidas por la venta internacional de los minerales. Agobiado por la presión "rosquera" y en la más completa soledad, Busch se suicidó en 1939. Pero su valerosa actitud sirvió de bandera a los jóvenes oficiales y civiles que fundaron poco después el Movimiento Nacionalista Revolucionario. Bolivia era hacia 1942 una factoría exportadora de estaño, azotada por tres propietarios rapaces que lograron interesar a la literatura: Simón Patino, Mauricio Hochschild y Carlos Víctor Aramayo, vinculados a los monopolios internacionales de minerales (Ibíd. p. 36).

Cincuenta mil mineros recluidos en las montañas producían el valor de todas las exportaciones de Bolivia que alimentaban su escuálido aparato estatal. Tres millones de indios campesinos, en su mayor parte de lengua quechua y aymará, permanecían al margen de la economía monetaria.

Víctimas del gamonalismo terrateniente, recluidos en el autoconsumo, anestesiados con coca, vivían sometidos a la institución del "pongo", prestación obligatoria de servicio gratuito. Los pueblos de alimentación escasa y monótona consumen habitualmente estimulantes. Alfredo Ramos Espinoza en su libro *La alimentación en México* dice refiriéndose a los indios mexicanos: "Tienen que vencer su inapetencia cauterizándose la boca y el estómago con pimienta, para producir una secreción refleja de saliva, que pueda simular la provocada por el buen apetito".

En Perú se consumía desde los Incas el ají, como en el Alto Perú el locoto, arabiri y comerruchu. Los pueblos bien alimentados no conocen este tipo de estimulantes. En América Latina y la India, por el contrario, el consumo de "chile", salsa "curry" o nuez betel es muy considerable. El consumo de coca en la sociedad incaica estaba controlado por el Estado, pero su propio uso indicaba las dificultades de alimentar a la población del Incario en virtud del bajo nivel productivo. Considerado una especie de sustituto de la alimentación, su efecto más importante es mitigar el hambre y la sed; su consumo está ligado históricamente a la improductividad de los Incas, a la súper explotación colonial española y a la barbarie de la era independiente. El consumo de coca contribuye a explicar los índices de desnutrición en el Perú y el Altiplano (Ibíd. p. 37).

3.3.3 Alimentación de los Pueblos Indígenas

Como ya sabemos, la alimentación es parte fundamental del crecimiento de la sociedad tal cual la conocemos hoy, y a cierto modo, no era tan distinto a la realidad de hoy. La mayoría de los pueblos o civilizaciones cimentó la base de su crecimiento en la alimentación y desde esta necesidad es como comienzan su desarrollo. Por la necesidad de comer, el ser humano comienza a desplazarse, a hacer uso de herramientas de casa, pesca o a cultivar la tierra. De esta forma, van surgiendo un sin número de pueblos que podían divisarse en las distintas zonas geográficas de América. La alimentación de los pueblos indígenas dependía únicamente de la ubicación geográfica en donde estos se encontraran, de modo que pese a la nula tecnología existente, estos supieron desarrollar igualmente mecanismos y sistemas que les permitieran alimentarse. La creación de embarcaciones que permitieran el desplazamiento por los ríos y océanos para la pesca, a su vez, los que estaban alejados de la costa ejercían la recolección y la agricultura, también desarrollaron la caza a medida que iban desplazándose, pero muchos pueblos eran sedentarios y se asentaban en un solo lugar desde donde realizaban la mayor cantidad de sus actividades cotidianas.

Los alimentos de los hombres a menudo constituyen buenas pistas para indagar la historia y cultura de sus pueblos. Cerca ya de conmemorar cinco siglos del Descubrimiento de América, resulta interesante dar un vistazo a la historia nutritiva de nuestro continente. ¿Qué alimentos había aquí antes de 1492? ¿Qué trajeron los españoles? El presente artículo constituye un resumen del discurso inaugural del profesor Bengoa J. en el Octavo Congreso Latinoamericano de Nutrición en Viña del Mar.

La correcta interpretación de lo sucedido en América durante los primeros años colombinos no resulta fácil. No sólo la escasez -explicable- de material documental dificulta el análisis; la gran heterogeneidad de grupos sociales indígenas que poblaban el continente añade otra dificultad. No es posible analizar una población tan dispersa y diversa en sus estructuras sociales como si hubiera sido una comunidad homogénea, singular y única. (...) Los que estaban aquí antes de la llegada de Colón tuvieron, pues, formas de vida muy diferentes según fueran aztecas, incas, mayas, caribes o de otras naciones.

(...) La situación alimentaria fue distinta dependiendo del lugar. Incluso cada zona tenía plantas que eran desconocidas para los otros así, el cacao de los mexicas era desconocido para los incas, y las papas de éstos no se conocían entre aquéllos.

La tierra que mucho más tarde se iba a llamar América Latina producía sin duda gran cantidad de alimentos, pero cada zona tenía su peculiaridad alimentaria. El maíz era, además de "producto sobrenatural", la base de la alimentación maya y azteca; las papas entre los incas y la yuca en lo que iba a ser el Brasil.

Junto a estos alimentos básicos, fundamentalmente energéticos, se consumían frijoles como fuente de proteínas, complementados con algo de caza y pescado. Pero eran las verduras, raíces y frutas las que introducían la variedad en la dieta monótona de la población indígena precolombina. Y así, según las zonas, se consumía el tomate, el mamey, el aguacate y otros productos originalmente americanos.

Hace unos años, Carlos Tejada hizo un análisis histórico sobre la alimentación de los mayas, confirmando la impresión de que, a pesar de basar su dieta basada en pocos alimentos, fundamentalmente maíz y frijoles, no parece que presentaran síntomas de ser pueblos desnutridos, sino todo lo contrario (Nutrición y Prácticas Alimentarias en Centro América. Un Estudio Histórico de la Población Maya. Universidad de San Carlos de Guatemala. N° 1.1970).

Una gran sobriedad en la alimentación es característica dominante en la sociedad maya. El indígena no comía por placer sino por necesidad, y su régimen alimentarlo era por lo tanto sobrio y simple, aunque variado.

(...) En la nutrición maya las proteínas eran en gran parte provenientes del maíz y el frijol. Proteínas de mayor calidad se conseguían a través de animales domésticos, y de la pesca y la caza. Su dieta vegetal era suficientemente variada para proporcionarles vitaminas en buena proporción.

Según Tejada, "el único problema serio, debido a su gran prevalencia y consecuencias secundarias, fue el bocio endémico por deficiencia de yodo". La desnutrición proteico-calórica del niño, en la actualidad observada en casi todas las culturas tradicionales campesinas del mundo, probablemente no fue un problema nutricional serio dentro de la cultura maya precolonial.

En líneas generales, podríamos afirmar que la alimentación de los que estaban aquí antes de octubre de 1492 era suficiente para un desarrollo biológico aceptable. Era, sin embargo, monótona y fundamentalmente vegetariana, y junto al maíz y los frijoles dominaban los alimentos subterráneos: las papas, la yuca, etc. Posiblemente el consumo energético fue adecuado. El consumo de grasa, sin embargo, debió ser muy limitado. La manteca que se obtenía del cacao se utilizó como producto de perfumería y de tocador, y no para cocinar.

El experto profesor Escudero de la Argentina, resumió de este modo la alimentación indígena, primero; suficiente como cantidad -en la mayoría de las situaciones- en cuanto a los dirigentes, pero no con respecto al pueblo trabajador; segundo: muy reducida en grasas de todo género, particularmente animales; tercero: reducida en proteínas -pobre en aminoácidos fundamentales de tipo animal-; puede considerársela hipoproteica; cuarta: monótona en su preparación por ser sobre la base de cocido, y por exceso de vegetales y pobreza de grasa; quinto: excesivamente

voluminosa, rica en celulosa y capaz de originar fermentaciones intestinales (El Problema de la Alimentación en América Latina. "Viva Cien Años". Buenos Aires. Vol. IX N° 3.1940).

Desde el punto de vista de la explotación de la tierra, los pueblos nucleares de Mesoamérica y los Andes poseían sistemas de agricultura intensiva. También la agricultura de regadío permitía generar excedentes en las cosechas, y debido a ello parte de la población pudo dedicarse a la producción artesanal, al comercio y a la administración.

En el área inca, en las zonas altas, las papas y la quínoa fueron los alimentos básicos. En la costa y en los valles menos elevados el cultivo principal fue el maíz, que se combina con la batata, el ají, la calabaza, el cacahuete, los frijoles, la mandioca, los tomates, etc.



(5 things you probably didn't know about quinoa, 2013)

Sea por razones genéticas o alimenticias, los nativos de América tenían diferencias notables en su desarrollo físico. Mientras, por su parte, las islas de Curazao y Aruba fueron habitadas por individuos de gran talla que la leyenda no trepidó en calificar de gigantes, los que vivían en tierra firme eran de tallas más bien bajas (Alimentación de los aborígenes en América, 1989).

3.4 Historia de Chile

Los españoles entraron en contacto con los indígenas que habitaban lo que se llamaría Chile en 1536, con la expedición venida desde el Perú, dirigida por Diego de Almagro, quien había tenido una participación destacada en la conquista del imperio Inca... Pocos años después, en 1541, vino a Chile una segunda expedición, también desde Perú, dirigida por Pedro de Valdivia, uno de los capitanes de Francisco Pizarro, el conquistador de los Incas. Valdivia quería asentarse en el territorio chileno y gobernarlo. Para ello, fundó varias ciudades: Santiago, que sería la capital, en febrero de 1541, seguida de La Serena, en 1544, Concepción, en 1550, y Valdivia, en honor de sí mismo, en 1552, y Osorno en 1553, además de otras de menor importancia. Valparaíso, el principal puerto del país, no tiene fecha oficial de fundación, pero comenzó a existir desde la llegada de Almagro, en 1536. La expedición de Valdivia provocó también la primera resistencia indígena. Aunque los españoles lograron sobrevivir a los ataques de los nativos en Santiago, no ocurrió lo mismo en el sur, donde los mapuches presentaron una oposición mucho mayor. En 1553, los indígenas de esta etnia derrotaron a los españoles en una batalla, capturaron a Valdivia y lo ejecutaron. Era la primera vez que un jefe de la conquista española en América sufría esa suerte. Los mapuches siguieron resistiendo energicamente, y en 1598 vencieron a los españoles en la batalla de Curalaba, en la cual el gobernador Martín García Oñez de Loyola, tal como Valdivia, fue capturado y ejecutado. Esa victoria -llamada "desastre" por muchos historiadores chilenos, que consciente o inconscientemente tomaron así partido en favor de los españoles- llevó además a la destrucción de las ciudades españolas del sur, como Valdivia y Osorno.

Desde entonces, Chile quedó dividido en tres partes: desde el norte hasta el río Biobío, en el centro-sur, dominaban los españoles; desde el Biobío hasta lo que es hoy Puerto Montt, el territorio era controlado por los indígenas; más al sur, España retomaba el control, en la isla de Chiloé.

Dividido entonces, Chile comienza a desarrollarse como nación y a generar estas interacciones sociales que formaron y dieron pie a la influenciada gastronomía nacional, que además, por cada división tenía características bastante distintas en sus preparaciones; diferencia en la variedad de cereales, vegetales, frutas y bebestibles -en el punto 3.4 del capítulo III Historia de Chile se abarcará mayormente este tema-. Esta situación persistió durante toda la época colonial, y continuó durante varias décadas después de la independencia... Las instituciones coloniales fueron definidas desde el comienzo. Valdivia y sus sucesores tenían el cargo de gobernador, la autoridad suprema en la colonia, aunque no tenían independencia completa, ya que dependían del Virrey del Perú, y es por esto que la economía no alcanzó gran desarrollo, sumada a la escasa población y las trabas impuestas por el sistema imperial. España no impulsaba la industria manufacturera en sus colonias, tratando de imponer la venta de los productos europeos. El comercio exterior debía dirigirse únicamente hacia España o hacia

otras colonias, aunque había contrabando. Sólo a fines del siglo XVIII Chile fue autorizado a acuñar su propia moneda, lo que se hizo en el edificio conocido como Casa de la Moneda, que después de la independencia fue la sede del gobierno.

Las principales actividades fueron las relacionadas con la tierra: ganadería y sus derivados, como la producción de sebo y de cueros, y diversos cultivos como el trigo, que Chile empezó a exportar al Perú a fines del siglo XVII. Hubo una producción de oro en el siglo XVI, pero después decayó.



(Chile Colonial, WordPress, 2010)

La sociedad fue estratificada por criterios étnicos, como en todas las demás colonias: blancos en el tope, seguidos por los mestizos, los indios -que eran personas libres, salvo los indios rebeldes, que podían ser vendidos como esclavos- y finalmente los negros esclavos. Estos últimos no fueron muy numerosos, por ser una mercadería cara. A fines del período colonial eran solamente 4,000, lo que equivalía a menos del 10% del total de la población. Los indios estuvieron al comienzo obligados a trabajar para los españoles bajo el sistema de la encomienda -concesión de un grupo de indios a un español, que los hacía trabajar en su beneficio-, pero eso se suprimió a comienzos del siglo XVII a causa de la fuerte mortalidad de los indios -causada por las enfermedades traídas por los españoles-. Desde entonces eso se reemplazó por el pago de un tributo en dinero, que los indios podían obtener trabajando libremente. Los mestizos y blancos pobres trabajaban en forma libre, como asalariados, pero en la agricultura lo hicieron bajo un régimen especial, el de inquilino (...) También hubo pequeños propietarios agrícolas, pero que no llegaron a transformarse en clase media (Op. cit.).

3.4.1 Desarrollo Cultural

En antropología, la escuela culturalista norteamericana, tendía a trabajar con esta idea de que los individuos de una sociedad particular tienen una estructura de carácter común, un patrón cultural, que puede ser descrito en términos de una serie de rasgos psicológicos. De este modo se podía hablar del “carácter nacional” o de la “mentalidad de un pueblo” o de la “personalidad básica” que consistía en una serie de características psicológicas, relativamente estables, compartidas por los miembros de una sociedad por el hecho de poseer la misma cultura (Larraín, 2001).

América Latina no es una excepción y ha tenido su cuota de estudios del carácter nacional. Maritza Montero describe el carácter venezolano en términos de 3 rasgos positivos: igualitarismo, coraje y generosidad, y 7 rasgos negativos: flojera, pasividad, emotividad, autoritarismo, violencia, pesimismo y falta de sentido histórico (Montero, 1987).

En Chile, Francisco Antonio Encina propone en 1910 la idea de que “los pueblos, como los individuos, tienen temperamento y carácter propios, que imprimen un sello personal y exclusivo a todas las manifestaciones de su actividad. No existen dos razas que piensen, sientan y obren exactamente igual (Encina, 1986).

¿Qué significa decir que el coraje es parte del carácter chileno, cuando lo mismo se afirma del carácter británico, del carácter norteamericano, del carácter alemán y así sucesivamente? Uno sospecha que, en circunstancias particulares y dadas algunas condiciones específicas, la gente de cualquier nación puede mostrar su coraje o debilidad (Op. cit.).

Junto a esto, las diferentes condiciones, ya sean éstas sociales, económicas, ambientales, climáticas y un sinnúmero de variables contextuales, pueden definir el modo de actuar en una circunstancia eventual, de una sociedad o de un individuo según su propio interés o necesidad. Es un error ontologizar para un colectivo, lo que son rasgos psicológicos individuales (...) en el fondo se está haciendo la misma sobre-generalización indebida de atribuir un rasgo psicológico individual a todo un colectivo, pero además con la intención de mostrar la inadecuación o falencia de todo un pueblo o nación en oposición a lo que se considera la identidad propia. Desde nuestro punto de vista, por lo tanto, es un error reducir la identidad nacional al “carácter nacional” (...) es claro que no podemos igualar todas estas identidades culturales y que cada una de ellas tiene su propia historia y resonancia individual (Ibíd. p. 38). (...) Cada identidad cultural demanda una cantidad diferente de compromiso de cada miembro individual o supone un grado diferente de fraternidad imaginada, y que esto puede cambiar históricamente. Las identidades culturales no son estáticas. La clase social, la nacionalidad y la sexualidad casi no tenían presencia antes de que llegara la modernidad y por lo tanto no contaban en la construcción de identidades personales. Hoy día hay signos de que la clase

social y la nacionalidad han empezado a declinar con la llegada de la modernidad tardía. La modernidad temprana trajo consigo y expandió las naciones-estados por todos lados; la modernidad tardía y la globalización acelerada han empezado a erosionar su autonomía. Por lo tanto, las identidades colectivas comienzan históricamente, se desarrollan y pueden declinar o desaparecer.

Las identidades culturales pueden coexistir y no son mutuamente excluyentes (...) algunas identidades culturales pueden subsumir o ser parte de otras identidades culturales (Ibíd., p. 39).

Las identidades culturales funcionan produciendo significados e historias con los cuales las personas pueden identificarse. Mientras más importante sea el rol de la identidad colectiva para la construcción de identidades personales, mayor será la atracción de los significados y narrativas que se crean para interpelar a los individuos a identificarse con ellos... Anderson ha tratado de explicar la fuerza de esta forma de identidad buscando en sus orígenes culturales que sugieren una afinidad y continuidad con la religión: ambos se relacionan con la muerte y la inmortalidad, pero con la declinación relativa de la creencia religiosa, la nación es un nuevo camino de continuidad e inmortalidad (Anderson, 1983).

Hall ha mostrado de varias maneras cómo el discurso de la nación interpela a los individuos para que se identifiquen con él. Por ejemplo, contando y repitiendo la narrativa de la nación que está presente en las historias nacionales en la literatura, en los medios de comunicación y la cultura popular. Aquí se encuentran eventos históricos gloriosos -el combate naval de Iquique-, comidas -empanadas y vino-, imágenes -el roto chileno-, símbolos -la bandera chilena-, paisajes -la cordillera- y rituales -el Te Deum y la parada militar en Septiembre- pero también “tradiciones inventadas” que pretendiendo ser muy viejas tratan de expresar de una manera simbólica la continuidad con un pasado glorioso -el discurso presidencial del 21 de Mayo- (Hobsbawn and Ranger, 1988).

(...) Énfasis en el origen memorial de las tradiciones o instituciones -por ejemplo, del ejército chileno, que se considera a sí mismo existente ya en la guerra de Arauco-. Esto casi siempre se relaciona con un mito fundacional en el cual se hace referencia a una raza pura y original de donde vienen todas las virtudes.

3.4.2 Identidad Chilena

Creemos que la importancia del tema identitario-nacional, ejemplificado en el término “chilenización”, se basa en que la creación de una identidad común, por parte del Estado, se vincula con la legitimidad del Estado mismo (Peter Berger y Thomas Luckmann, 2001, p. 120) ante ésta situación, proponen que la legitimación tiene una labor de re-significación “que sirven para integrar los –significados- ya atribuidos a procesos institucionales dispares”.

La integración de los sujetos como entes “activos”, se realiza mediante la participación en diversos procesos institucionales, que se unen con la plausibilidad subjetiva, es decir, con el “reconocimiento subjetivo de un sentido general ‘detrás’ de los motivos situacionalmente predominantes, solo parcialmente institucionalizados” (Berger y Luckmann, 2001). La legitimación, según los autores en comento, se realiza mediante la integración en el sistema, dentro del cual se implantan ciertas ideas que le dan un fundamento “teleológico” al proceso.

(...) “Una sociedad dividida, como la moderna, requiere una forma que le permita ‘reconocerse y afirmarse así misma’ (...) Aquí radica la legitimidad del Estado en cuanto Gobierno, es decir, en cuanto a su capacidad efectiva de mediación entre diversos grupos e intereses sociales en un contexto determinado” (Vergara, 2006)

Existe algo compartido por todos los chilenos, sea racial o psicológico, que se puede llamar chilenidad? (...) ¿está americanizada la chilenidad por la globalización? Todas éstas son preguntas que mucha gente se hace y que tienen que ver con el tema de la identidad chilena. (...) El tema de la identidad ha estado de moda en los ambientes académicos internacionales desde mediados de los 80, junto con irrupción de los así llamados “nuevos movimientos sociales” feministas, ecologistas, étnicos, homosexuales, antinucleares, etc. Que vinieron a reemplazar prácticamente en todo el mundo la “política de clases” por la “política de identidades”.

En el contexto latinoamericano, la problemática de la identidad fue asumida prontamente y con gran interés, en parte por la situación generalizada de crisis que vivía América Latina en la década de los 80 (...) Una de las constantes del pensamiento latinoamericano ha sido esa búsqueda permanente y apasionada de respuestas a la pregunta por la identidad, en parte por sus orígenes mestizos, y en parte por autoconsiderarse como permanentemente en crisis.

Chile vivía en plena dictadura cuando todo esto ocurría y experimentó también un resurgimiento de la problemática de la identidad, pero dentro de un clima de represión de tal manera extendido que casi los únicos canales abiertos para expresar la búsqueda identitaria eran el canal militar y el canal religioso.

(...) Nicolás Palacios, Tencredo Pinochet, Francisco Antonio Encina, Roberto Hernández, Alberto Cabero y otros, publicaban ensayos sobre la chilenidad cuyo objetivo era la totalidad social. A partir de los años 50. Con la llegada de la sociología, la antropología y la ciencia política se produjeron dos fenómenos importantes. El primero tuvo que ver con una concepción más abstracta de la cultura como “subsistema normativo” de la sociedad, muy ligada al funcionalismo estructural en boga de esa época, que de algún modo deshistorizaba los estudios de la cultura para concentrarse en la existencial inexistencia o posible adquisición de valores y normas adecuadas para el desarrollo económico. Para una concepción de esta naturaleza, la identidad sólo podía concebirse como una serie de rasgos psicológicos comunes, o valores como una “mentalidad nacional”. (...) Sociedades como la chilena, no plenamente desarrolladas, se suponía que poseían valores antagónicos a la modernización. El problema era cómo cambiarlos, cómo adaptarlos para transitar hacia la modernidad. Los temas de la cultura y la identidad se funcionalizaron para el desarrollo.

(...) La razón es simple, hablar de identidad chilena nos remite a toda nuestra historia pasada, en la que se fue construyendo, pero también al presente y al futuro. La identidad no es sólo una especie de herencia inmutable recibida desde un pasado remoto, sino que es también un proyecto a futuro. Además, por su naturaleza misma, una identidad nacional no sólo va cambiando y construyéndose, sino que va creando versiones plurales sobre su propia realidad. El problema de la identidad chilena desde un punto de vista histórico, y busca elucidar la manera como se ha ido construyendo en estrecha relación con el fenómeno de la modernidad. (...) Para estudiar esta trayectoria se distinguen 5 etapas desde la independencia hasta el fin del siglo XX, (...) se trata de explorar en los hechos las conexiones entre la trayectoria chilena a la modernidad y la construcción de identidad (Ibíd. p.12).

La vuelta hacia el futuro supone también ciertos contenidos y orientaciones propios de la modernidad expresada en valores centrales tales como libertad, democracia, tolerancia, ciencia y razón, no sólo instrumental sino también comunicativa.

Por modernización entiendo un proceso de cambio cultural, social, político y económico que ocurre en una sociedad que se mueve hacia patrones más complejos y avanzados de organización, libertad, comunicación y democratización en todos los ámbitos. En este sentido se trata del proceso que busca concretar e implementar los valores y promesas de la modernidad.

Por una parte piensa la identidad cultural como algo que está en permanente construcción y reconstrucción dentro de nuevos contextos y situaciones históricas, como algo de lo cual nunca puede afirmarse que está finalmente resuelto o constituido definitivamente como un conjunto fijo de cualidades, valores y experiencias comunes.

Las versiones públicas de chilenidad se construyen sobre la base de selecciones de ciertos rasgos de la vida de la gente y, al mismo tiempo, al circular como discursos que se transmiten por la prensa y la televisión, por medio de textos escolares y libros, interpelan a sus audiencias a reconocerse en ellos, y así refuerzan sentidos particulares de chilenidad. ...Al mismo tiempo vuelven a la gente a través de la educación y de los medios de comunicación para ofrecerles y reforzarles un auto-reconocimiento específico. Pero, como hay varias versiones públicas de identidad en competencia interpelando los mundos privados, las personas nunca se entregan pasiva e ineluctablemente a una de ellas. La gente mantiene su capacidad crítica para discriminar, aceptar o rechazar estas ofertas de identidad. La identidad chilena no existe (Ibíd. pp. 7-16).

3.4.3 Globalización en Chile

De entre las teorías que en mayor medida pueden ayudarnos a comprender el proceso migratorio ocurrido en Valparaíso, desde una perspectiva macro, y con las salvedades pertinentes, identificamos la teoría del sistema global, impulsada por I. Wallerstein (1974), que afirma que la existencia de un sistema mundial, desde el siglo XVI, se inició un ciclo de penetración del capitalismo en áreas periféricas en busca de riquezas y materias primas, que estimuló la movilidad geográfica de la población. En un primer momento, la movilidad se produjo desde los centros capitalistas para posteriormente invertirse el proceso, provocando la emigración desde las “colonias” o áreas sometidas hacia los centros hegemónicos (Wallerstein, 1974).

El tema de la globalización presenta diversos enfoques y para este análisis compartimos la visión de la existencia de este fenómeno con proyección histórica. La etapa de globalización experimentada en América Latina desde el siglo XIX, se manifestó en la atracción del 40% de las inversiones extranjeras -1914-, el 30% del comercio mundial -1913- y el flujo del 50% de la emigración europea a nuestras costas (Ferrer, 1996 y 1999). Estas expresiones económico-demográficas se orientaron fundamentalmente a facilitar la exportación de materias primas requeridas por el desarrollo industrial europeo. La Primera Guerra Mundial inició el término del ciclo de crecimiento hacia fuera que finalmente colapsó con la crisis de 1929. Este planteamiento ayuda a entender, de mejor forma, el fenómeno migratorio europeo en Valparaíso y puede también aplicarse para el caso español por lo que significó España desde el siglo XVI al XVIII y las transformaciones que posteriormente se produjeron alterando el posicionamiento de las colectividades en América en virtud de su papel en la economía internacional.

El desarrollo empresarial de los inmigrantes a partir de fines del siglo XIX en los países desarrollados ha generado interesantes teorías que nos aportan sugerentes pistas para poder también comprender el desarrollo empresarial de los inmigrantes europeos en América Latina desde el siglo XIX. Existen tres enfoques que sobresalen. El primero de ellos, conocido como culturalista, privilegia las características que posee el grupo inmigrante como explicación de sus capacidades empresariales. Así se explicaría la propensión al autoempleo de judíos, chinos y coreanos. Es decir se trataría de comunidades que poseen un bagaje cultural distintivo que involucra diversos patrones conductuales como tradición empresarial y propensión al ahorro (Bonacich, 1973). En este modelo se pone énfasis en el relevante uso que se hace de “los recursos étnicos” que se expresan en forma material –financiamiento- como en el apoyo en la gestión empresarial. “Incluyen las relaciones de amistad, los sistemas de matrimonio, las relaciones de confianza, el capital social, los factores culturales, la religión, la lengua, los valores y actitudes empresariales, las asociaciones de crédito rotativas, redes sociales, etc.”(Solé et al., 2007).

3.4.4 Historia de la Gastronomía Chilena

Todos los pueblos han atesorado su repertorio gastronómico como una forma de identificarse en el mundo, de provocar placer y de resolver necesidades. Un viejo proverbio recomendaba que toda diferencia de opiniones se resolviera siempre después de un banquete. “Dios nos libre de un juez con hambre”, advertía otro antiguo dicho popular. La cocina congrega y humaniza, la buena alimentación convoca la paz y garantiza la justicia. (...) A lo largo de Chile, el mar, los valles verdes y la montaña, han nutrido a la cocina indígena con platos diversos y una muy vasta tradición culinaria. (...) La multiplicidad étnica de la población aborigen de Chile se ha desarrollado en un entorno de gran diversidad geográfica lo que permite observar variados sistemas de alimentación, que no sólo dan cuenta de la relación con el medio ambiente, sino que también de la relación entre los hombre. Según la clasificación del antropólogo Latcham, los patrones de subsistencia de los indígenas comprenden las siguientes actividades mixtas, dependiendo de sus tradiciones culturales y del desarrollo tecnológico que hubiesen alcanzado: Caza-colección: Pesca-recolección: Pesca-horticultura: Caza-horticultura: Horticultura-pastoreo: Agricultura-pastoreo: pehuenches, puelches, tehuelches y onas changos, chonos, kawesqar y yamanas cuncos, rapanui poyas mapuches, picunches y huilliches aimaras, atacameños y diaguitas (Grebe, 2005). Nuestra gastronomía, es producto de la combinación de la tradición indígena a lo largo de Chile, junto al aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos gastronómicos. Ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la italiana y alemana, pero en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia la reconocida cocina francesa. “Estos elementos conforman lo que se conoce actualmente como la cocina criolla de Chile, la cual destaca por su variado sabor y color, acompañada de bebidas alcohólicas como el vino y el pisco chileno” (Valdes, 2008).

La herencia culinaria fue transmitida de las generaciones, mediante recetas guardadas en cuadernos o tarjetas, que permanecieron por años como un secreto de las diferentes familias, hasta el momento en que alguien las recopilaba en tomos y las publicaba, también como capital familiar tras generaciones (Montecino, 2009). A mediados del siglo XIX, se comenzaron a redactar en las imprentas, las viejas recetas de las monjas y familias, que serían la base de la gastronomía nacional con el pasar del tiempo (Cocina típica chilena, anónimo, 2008).

Durante el siglo XX se desarrolló en el país una característica “comida rápida chilena”; estos alimentos se venden mayoritariamente en locales pequeños de poca connotación o de forma ambulante. Podría llamarse como nacionalización de alimentos extranjeros tales como los completos -hot dogs-, aliados, chaparritas, empanadas de queso, pino y otras, el típico lomito y churrasco italiano, y varios otros que están insertos en la práctica alimenticia de los consumidores chilenos. Esta nacionalización de los alimentos extranjeros se ha generado de manera inconsciente tras la llegada de inmigrantes o visitantes que generan intercultura con la

población o podríamos denominarlo también, como un “efecto de la globalización en la gastronomía nacional” (Op. cit.).

La identidad nacional, bajo el impacto de la globalización, se ha ido reconstituyendo en un sentido diferente, pero de ninguna manera desperfilándose o siendo reemplazada por una cultura universal homogenizada. Es necesario aceptar, por lo tanto, que la cultura chilena no ha sido algo estática, una especie de alma permanente, sino que ha ido modificándose y transformándose en la historia. No se puede olvidar que Chile viene de un proceso histórico de permanente construcción y reconstrucción de la comunidad nacional. La identidad no sólo debe ser mirada desde la perspectiva del pasado como una reserva privilegiada donde se mantienen protegidos sus elementos principales, sino de otra manera, mirar hacia el futuro próximo; donde no todas las tradiciones históricas tienen el mismo valor y consistencia, y es ahí, donde la gastronomía puede verse directa y fuertemente afectada (Larraín, 2008).

Porque comemos no sólo para mantenernos vivos, sino también para mantener vivo nuestro pasado, y así sentirnos seguros en el presente. “Junto a este fenómeno de globalización, se ha dado el de localización, en el sentido de revalorización de lo propio. Podemos comer foie gras francés y a la vez enviar a otras latitudes nuestra merluza chilena. En Chile, sin embargo, lo local no se ha fundido con lo global, y es porque el resto del mundo no nos vio firmes, sino vulnerables” (...) “Tenemos una cultura gastronómica algo frágil y desconocemos que ésta podría ser un patrimonio cultural intangible”. Hay un problema de valorización: desconocemos y somos ignorantes de nuestra comida (Op. cit.).

Visto desde un plano más cercano, la gastronomía existente en la comuna de Valparaíso en el ámbito turístico, está fuertemente influenciada por los recursos del mar y a su vez por unas que otras comidas costumbristas insertadas en la ciudad como la popular “*chorrillana*”. Como se menciona anteriormente, también es muy frecuente el consumo de la comida rápida chilena, con gran demanda anual.



(How i lost my vegetarian life, Jane Friedman, 2010)

“Los alimentos también han ido cambiando sistemáticamente con el bombardeo globalizado de las pizzas y hamburguesas americanas, junto a los restaurantes franceses e italianos que desplazan los platos tradicionales chilenos” (Larraín, 2001). Gran parte de los restaurantes que se encuentran en la ciudad, en su mayoría no venden comida criolla o venden muy poca parte de esta, y están evidentemente, influenciados por la multiculturalidad existente en la comuna.

La propuesta culinaria vendida en estos locales, si bien utiliza mariscos y pescados nacionales –generalizando-, no prepara con frecuencia platos criollos o tradicionales, sino más bien, recetas propias del chef o integradas desde el extranjero según la influencia gastronómica del restaurante. Claros ejemplos de estos pueden ser encontrados en el sector patrimonial de la ciudad y en sus cerros más frecuentados por los turistas –Cerro Alegre y Cerro Concepción-, donde se concentra gran variedad de los restaurantes con temáticas y cartas de origen y denominación extranjera, dentro de las más habituales están las culturas gastronómicas; francesas, italiana, tailandesa, alemana y peruana. Aunque si bien, esto tiene un atractivo importante para los turistas a la hora de recorrer el anfiteatro natural, por motivos diversos y de motivación propia de cada visitante, sería aún más relevante, si dentro de alguno de estos restaurantes se diera vida a la cultura nacional de manera regenerativa de los valores étnicos (Guía de Restaurantes de Chile, 2012) y socioculturales que poco a poco han decaído y evidentemente desplazados por las nuevas tendencias gastronómicas.

CAPÍTULO IV

ESTELA; VALPARAÍSO DE SABORES Y AROMAS



CAPÍTULO IV: ESTELA; VALPARAÍSO DE SABORES Y AROMAS

*AMO, Valparaíso, cuanto encierras,
y cuanto irradias, novia del océano,
hasta más lejos de tu nimbo sordo.
Amo la luz violeta con que acudes
al marinero en la noche del mar,
y entonces eres -rosa de azahares-
luminosa y desnuda, fuego y niebla.
Que nadie venga con un martillo turbio
a golpear lo que amo, a defenderte:
nadie sino mi ser por tus secretos:
nadie sino mi voz por tus abiertas
hileras de rocío, por tus escalones
en donde la maternidad salobre
del mar te besa, nadie sino mis labios
en tu corona fría de sirena,
elevada en el aire de la altura,
oceánico amor, Valparaíso,
reina de todas las costas del mundo,
verdadera central de olas y barcos,
eres en mí como la luna o como
la dirección del aire en la arboleda.
Amo tus criminales callejones,
tu luna de puñal sobre los cerros,
y entre tus plazas la marinería
revistiendo de azul la primavera.
Que se entienda, te pido, puerto mío,
que yo tengo derecho
a escribirte lo bueno y lo malvado
y soy como las lámparas amargas
cuando iluminan las botellas rotas.*

(Extracto del Canto General – Pablo Neruda)

4.1 Valparaíso: Una Ciudad Cosmopolita

Juan de Saavedra no podía creerlo. Tras frotarse los ojos la bahía seguía ahí. El mar se divisaba a lo lejos, luego de un valle verde, frondoso, con árboles y arroyos que descendían hasta las arenas. Mientras más se acercaba al lugar más evidente era la semejanza. Aquella pequeña caleta de pescadores lo remontaba a su pueblo natal en las lejanías de España. La bautizó Valparaíso, en honor a aquel recuerdo. Era la primavera de 1536.

Diego de Almagro ya se encontraba en viaje de regreso al Perú, tras su accidentada expedición desde el Cuzco al fin del mundo, cuando llegó un tripulante del barco Santiaguillo, uno de los tres de su hueste, con alimentación y vestimenta para todos. Es entonces que Almagro recobra fuerzas y le ordena a su capitán alguacil, Juan de Saavedra, reconocer terreno. Podía ser la salvación: fue Valparaíso. Armaron cuartel general allí y se enviaron expediciones por tierra y mar en dirección sur.

En aquellas quebradas de canelos, maitenes, bellotos, peumos y palmeras vivían los changos. Eran indios pescadores que migraban de un lugar a otro según sus necesidades, gitanos de mar, para el historiador Vicuña Mackenna. Usaban balsas de cuero de lobo en la pesca y se alimentaban de frutos silvestres. A diferencia de muchos pueblos indígenas de la zona, no conocían la guerra, eran apacibles y sumisos. Les gustaba disfrutar de la naturaleza y cuando el viento traía bajas temperaturas, reanudaban su marcha hacia lugares más cálidos. La llegada de los extraños hombres de tez blanca tampoco gatilla en ellos una actitud bélica. Convivieron españoles y changos. Ni siquiera se los convirtió al catolicismo.

(...) Fue así como Valparaíso fue descubierto y no fundado. No hubo acta, como las leyes de la Corona Española exigían. El Valle de Quintil, llamado así por los changos, volvía a ser suyo; el valle y toda la tierra que se extendía desde la Punta Du Prat hasta Con-Con: Alimapu, país quemado.

Tuvieron que pasar ocho años para que Valparaíso existiera legalmente, gracias a una carta de poder escrita el 3 de septiembre de 1544 por el gobernador de Chile, Pedro de Valdivia. En ella ordenaba a Juan Bautista Pastene navegar por la costa desde Valparaíso hasta los confines de la Gobernación. De nuevo nombro y señaló -decía la carta- este puerto de Valparaíso para el trato de esta tierra y ciudad de Santiago.

4.1.1 El Largo Camino para ser Ciudad

El progreso del puerto sería arduo y lento, pero nunca faltaron aquellos que vieron en el antiguo valle de Quintil el potencial de una gran urbe, luchando porque aquel poblado de chozas llegara a ser digno de atención, hasta de los mismos reyes de España.

A mediados del siglo XVII, comienza a repuntar el Valparaíso colonial, gracias a las gestiones del gobernador Juan Jaraquemada -desde Perú en 1611- quien (...) decide hacer algo por aquel lugar: nombra al capitán Pedro de Recalde “Alcalde de Mar” y le encarga poblar Valparaíso, repartiendo chacras y solares. Jaraquemada tenía además la intención de independizar al puerto de la ciudad de Santiago, Capital del Reino, pero los concejales capitalinos se opusieron rotundamente, alegando un posible despueble y desabastecimiento. Valparaíso pierde la oportunidad de ser una ciudad con todas las de la ley.

No hay que olvidar el aporte que significó al desarrollo de la ciudad la llegada de las órdenes religiosas (Ver Anexo, 2.3.1, 2).

(...) Durante el siglo XVII el comercio a través del puerto creció de manera lenta pero sostenida. Los productos más transados eran las telas y víveres traídos desde el Virreinato del Perú; del mismo Valparaíso se exportaba sebo, cáñamo, mulas y coquitos de palma.

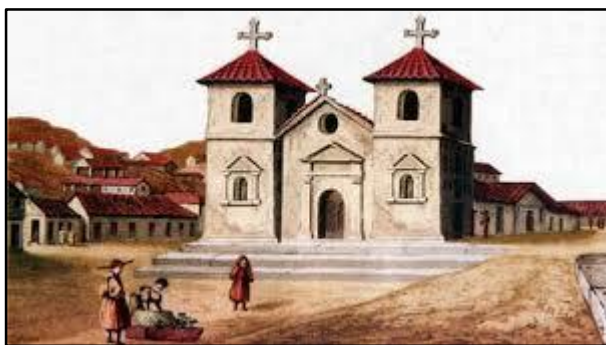
Una de las razones del crecimiento del comercio en Valparaíso fue que sus colonos ya no tendrían que ir a la guerra. La permanente amenaza indígena en el Reino de Chile había llevado al Rey Felipe II en 1600 a destinar para él un ejército profesional. Otra razón fue la flexibilización de las medidas que impedían el ingreso al puerto de naves que no fueran españolas. Ante el riesgo de que el contrabando acaparara todo el negocio, la Corona permitió a algunas naves francesas hacer tratos con los colonos, a cambio de un pago de derechos. Esto llevó a Valparaíso a constituirse en plaza mercantil, tras ser durante siglo y medio una paupérrima plaza de guerra.

(...) Se acercaba el siglo XVIII y el 19 de septiembre de 1682 Valparaíso, que había estado bajo la jurisdicción de Quillota y con el título de “Puerto de Santiago”, pasa a ser un corregimiento independiente. Sin embargo, a pesar del incremento en las exportaciones y los avances en infraestructura, el historiador Víctor Domingo Silva es tajante al decir que a fines del siglo XVII y principios del XVIII; “El contrabando fue nuestra salvación”.

Para 1713, según las crónicas del ingeniero militar Amadeo Frézier, eran 150 familias las que habitaban Valparaíso. No más de 30 hispano-criollos y el resto negros, indios y mestizos.

El panorama de Valparaíso en 1760, para la historiadora María Teresa Cobos, era como sigue. El vecindario y la guarnición que cuidaba la plaza pasaban por períodos de hambre. Había desabastecimiento de víveres, ya que los terrenos no eran aptos para el cultivo y lo que llegaba desde el interior tenía precios muy elevados.

(...) Hay que tener en cuenta que la ciudad había vivido temporales y dos grandes terremotos, en 1730 y 1751, que destruyeron casas y edificios macizos, como la iglesia de la Merced y la nueva Catedral. Pero la gente del puerto encontraba razones para la diversión, prueba de ello era la jarana que se formaba en La Recova, el mercado municipal construido en 1786 en calle La Planchada (...) Luego cambió el lugar de encuentro al largo corredor externo del edificio de la Aduana -que data de 1795- y nuevamente se necesitó de vigilancia para impedir las “ofensas a Dios” que tanto entretenían a los lugareños.



(Antigua iglesia de La Matriz, Ciudad de Valparaíso, el largo camino para ser ciudad, 2008)

Ambrosio O’Higgins, irlandés al servicio de la corona española en Chile, que luego sería Virrey del Perú (...) fue clave en el desarrollo institucional de Valparaíso. Gracias a su gestión, desde el 19 de abril de 1789 Valparaíso tuvo su propio Municipio, lo que le permitió progresar en urbanización (...) Para 1793, Valparaíso tuvo su propia escuela primaria pública, aunque funcionaba malamente por la falta de fondos.

También gracias a la voluntad de O’Higgins, en 1802 se presentó a España la solicitud para que los porteños vivieran en la muy leal e ilustre ciudad de Valparaíso de Puerto Claro. Sólo que el dictamen de la Corona Española se concretó nueve años más tarde, cuando la Independencia cambiaría el destino de Chile y muy particularmente de Valparaíso (www.ciudaddevalparaíso.cl, 2008).

Los procesos coloniales y de invasiones piratas, sin duda marcaron un antes y un después en nuestro país y especialmente en la hoy conocida ciudad de Valparaíso -que además de marcar importantes hitos históricos para los países que habían desarrollado fuertemente su tecnología marítima y lograron arribar en el puerto- que dejaron tras su llegada nuevas influencias

culturales, tradicionales y culinarias –que evidentemente no serían vistas negativamente si no hubieran arrasado con los pueblos de nuestro país-. De cierto modo, al fin Chile comienza una vida muy distinta a lo que había vivido durante el proceso colonial, no sólo comienza a abrirse al mundo como un país libre, sino que también comienza a crecer potencialmente como un país fuertemente económico y de grandes y valiosas tierras por sus características geográficas y riquezas naturales.

Por su parte, (...) la ubicación estratégica de Valparaíso en la ruta del Pacífico, atrajo una gran cantidad de extranjeros vinculados al mundo mercantil tras la independencia, convirtiendo a la ciudad en la capital comercial y financiera del país por el resto del siglo.

La Independencia significó la apertura comercial del país y su inserción en la economía capitalista. Este proceso benefició particularmente a Valparaíso, que a partir de 1830, se convirtió en el emporio comercial del Pacífico, debido a que los barcos mercantes que debían atravesar el Estrecho de Magallanes, encontraban en este puerto el lugar más seguro para almacenar y redistribuir sus mercancías. Asimismo, la estabilidad política del país presentaba condiciones favorables que facilitaron la instalación y actividad comercial de los extranjeros.

Atraídos por estos factores, se asentaron cientos de extranjeros: alemanes, franceses, italianos y, principalmente, ingleses, quienes se dedicaron al comercio de importación y exportación, ya sea de forma independiente o como representantes de casas mercantiles extranjeras, desplazando rápidamente a los mercaderes nacionales. En breve tiempo, el mundo mercantil porteño se convirtió en el centro de un importante comercio que abasteció al Perú, Bolivia y el noreste argentino; a mediados de siglo, a California y Australia y, a partir de 1880, también al mercado salitrero del Norte Grande.

De esta manera, Valparaíso se convirtió en el puerto estratégico de las comunicaciones ultramarinas entre Gran Bretaña, el Pacífico Oriental y el continente asiático. Dentro de este contexto se entiende el interés de los capitalistas británicos en el proyecto de William Wheelwright de establecer una línea de vapores en el Pacífico con sede en Valparaíso, que constituyó la base de una marina mercante nacional.

A mediados de siglo XIX, Valparaíso se había convertido en la capital comercial y financiera del país, manteniendo este privilegio hasta la primera década del siglo XX. La ciudad fue el centro del mayor movimiento de capitales y el domicilio legal de la mayoría de las nuevas sociedades y compañías, entre las que se contaron los primeros bancos, ferrocarriles, sociedades mineras e industriales, compañías de seguros y mercantiles. Asimismo, fue la sede de una emergente burguesía mercantil, donde destacaban las familias de mercaderes ingleses del Cerro Alegre.

A principios del siglo XX, comenzaron a manifestarse síntomas de estancamiento que señalaron el comienzo de la decadencia del puerto. Entre las causas de este fenómeno, encontramos la consolidación de Santiago como centro de las actividades políticas, comerciales e industriales que impulsaron el traslado de empresas y vecinos a la capital. También influyó el desastre provocado por el terremoto de 1906, y la apertura del Canal de Panamá en 1914, que transformó toda la red comercial internacional, dejando a Valparaíso al margen del nuevo escenario comercial. Por último, a partir de la década de 1920, el surgimiento del Puerto de San Antonio, en 1912, constituyó una fuerte competencia para la llamada "Joya del Pacífico" (Comercio y finanzas en Valparaíso, 1830-1914).

4.1.2 El Puerto, Emporio Comercial del Pacífico Sur

Valparaíso era el principal puerto de recalada para los navegantes después de atravesar el estrecho de Magallanes en donde podían almacenar y distribuir sus cargas, a su vez podían gozar de un tiempo de descanso y comida fresca, por supuesto, también era importante la adquisición de provisiones en caso de ser necesario para el viaje de regreso.

Los antecedentes más confiables sobre la historia portuaria de Valparaíso datan de 1810. En esos años la ciudad estaba conformado por dos aldeas -Almendral y el Puerto- separadas por una puntilla rocosa llamada el Cabo. En las cercanías del Cabo, un acaudalado comerciante había construido un muelle llamado “Villaurrutia”, frente a la cueva del Chivato donde hoy se encuentra el edificio del diario “El Mercurio de Valparaíso”. En esa época el mar llegaba hasta las actuales calles Bustamante, Serrano, Prat y Esmeralda, es decir hasta los pies de los cerros. El muelle “Villaurrutia”, único existente en Valparaíso en esa época, presentaba un doble valor histórico: fue el primer muelle con que se contó en Chile y el único construido durante la Colonia.

Entre 1810 y 1831 se construyeron otros atracaderos para responder al avance comercial del tráfico internacional, a lo cual se sumó en 1832 el levantamiento de los primeros almacenes francos para el depósito de cargas provenientes de Europa y Asia.

En la década del setenta -1870 a 1876- se realizaron obras de modernización en el puerto. Se construyó el Muelle Fiscal, primera obra portuaria de categoría que se ejecutaba en el país. El muelle tenía forma de "L" y contaba con una grúa principal de 35 toneladas de levante. Su extensión permitía el atraque de 2 naves modernas de la época. La instalación prestó servicios hasta 1919 aproximadamente, año en que quedó dentro de las obras del nuevo puerto.

Tras la apertura del Muelle Fiscal se inició la construcción de un atracadero para el tránsito de pasajeros denominado Muelle Prat, el cual fue terminado en 1884. Este amplio recinto de madera, que se adentraba varias decenas de metros hacia el mar y que estaba ubicado a espaldas del monumento a los Héroes de Iquique, sirvió además de lugar de paseo y recreación para los habitantes de la época (El puerto: emporio comercial del Pacífico Sur, Historia, Puerto Valparaíso).

4.1.3 Inmigrantes en Valparaíso

La inmigración europea en Chile atravesó por diversas etapas a través del siglo XIX y XX. Un primer proceso facilitó la llegada de colonos, especialmente alemanes, quienes llegaron huyendo de los conflictos políticos europeos de fines de la década de 1840, para establecerse mayoritariamente en la región de Valdivia y Llanquihue. Posteriormente, a partir de 1882, se dio inicio a un nuevo proyecto estatal que también se orientó a traer colonos para luego privilegiar la venida de obreros especializados a fin de estimular el desarrollo industrial de nuestro país. Los resultados no fueron tan auspiciosos como lo esperaban las autoridades por cuanto las cantidades fueron exiguas y la re-emigración fue considerable, quedando en evidencia que nuestras condiciones no eran las más propicias como para provocar la venida de inmigrantes en virtud de las limitaciones de nuestro mercado laboral y de las mejores condiciones que ofrecían otros países del continente.

Este proceso se vio interrumpido por la guerra civil de 1891, para luego dar paso a la aparición de empresas privadas que se harían cargo de la traída de inmigrantes colonizadores. El fracaso de esta modalidad provocó, a comienzos del siglo XX, nuevos intentos estatales y de organizaciones empresariales -Sociedad de Fomento Fabril- pensando en estimular el desarrollo industrial. Nuevamente se produjeron problemas de escasez de trabajo con los consiguientes problemas de re-emigración y de crítica al proceso. Posteriormente, la inmigración nacional se nutrió fundamentalmente por las redes construidas por quienes finalmente se quedaron en el país. Sólo con la guerra civil española se produjo nuevamente la llegada de un número importante de españoles, a los que luego se sumaron también refugiados de la guerra, especialmente de origen judío

De acuerdo a las cifras oficiales, durante el período 1850 – 1950, aproximadamente cien mil europeos ingresaron a nuestro país. Un grupo de ellos, en la región Sur, se quedó en zonas rurales como colonos, pero la mayoría se radicó en la zona central del país, privilegiando los sectores urbanos en donde se insertaron laboralmente como comerciantes, potenciando un nicho poco explotado por la sociedad nativa. De allí que exista una correlación casi directa entre inmigrante europeo y comerciante. Efectivamente, las limitaciones remuneracionales para trabajar en actividades productivas asalariadas, no atrajeron a los inmigrantes europeos que llegaron a Chile y sólo resultó atractivo el medio para quienes pudieron insertarse como trabajadores independientes desarrollando sus capacidades empresariales.

(...) Dentro del contexto de inmigrantes europeos, advertimos la presencia de diversas comunidades, en donde sobresalen alemanes, británicos, italianos, españoles y franceses. Sin embargo, la evolución y características de cada uno de estos grupos fueron muy diversas al realizar un estudio comparativo entre ellos. Para fines del siglo XIX la presencia británica era

preponderante en virtud de la importancia que poseía Inglaterra en el control del comercio internacional.

(...) Entre las ciudades que provocaron mayor atracción, para los inmigrantes, sobresale Valparaíso, que dado a su condición de principal puerto de Chile se transformó en el centro de la actividad económica nacional especialmente durante la segunda mitad del siglo XIX. A fin de conocer de modo más preciso el proceso migratorio europeo en Chile hemos querido detenernos en el análisis del grupo más numeroso que se estableció en Valparaíso, que corresponde a la colectividad española. Esta comunidad es la que experimenta, a través del siglo XX, mayor estabilidad y predominio demográfico por sobre las restantes. Al observar la situación particular de esta comunidad no sólo queremos conocer las características y avatares que afectó su particular proceso migratorio. Nos interesa, además, comprender el fenómeno migratorio global que afectó a nuestro país, por cuanto creemos que la situación vivida en Valparaíso es el reflejo de un fenómeno más amplio cuyas explicaciones entregan importantes pistas para comprender aspectos más complejos de los movimientos migratorios europeos en nuestro continente para el período que nos ocupa. (...) Para el caso de Chile contamos con trabajos generales que han privilegiado el momento de la llegada de los migrantes, a comienzos del siglo XX o referidos a aspectos generales relativos a la integración del colectivo a nivel nacional (Gutiérrez, 1987).

(...) El desarrollo capitalista europeo, durante el siglo XIX, transformó a Valparaíso en entrepôt -cuasi factoría- del comercio internacional, lo que significó el establecimiento de una importante infraestructura económico-financiera que impulsó su crecimiento portuario-urbano atrayendo un importante contingente extranjero.

Los inmigrantes europeos que se establecieron en la ciudad controlaron la actividad económica empresarial, tanto comercial como industrial, y su posicionamiento local, como colectivo, estuvo en directa relación con el potencial internacional de las naciones de las cuales procedían. De allí que el comercio internacional, generado fundamentalmente por la actividad portuaria, lo controlaron británicos y alemanes, cuyos países poseían el dominio de una extensa red internacional. En cambio, aquellos grupos procedentes de países cuyas economías tenían muy poca o nula influencia en el plano internacional, debieron conformarse con dedicarse al comercio local urbano. Por consiguiente, la amplitud y relevancia del quehacer económico de la colectividad española debió concentrarse en posiciones secundarias, respecto a las colectividades procedentes de los países del Norte, dedicándose fundamentalmente al comercio minorista orientado a abastecer de diversos bienes y servicios directamente a los consumidores.

Dentro de este escenario se producen distintos niveles de desarrollo al interior de las colectividades. Aquellas que no poseen apoyo desde sus respectivos países y están limitadas para operar dentro de la economía internacional, como ocurre con los españoles, están

obligados a desarrollar sus actividades como empresarios independientes en los nichos laborales del comercio local, facilitando así su relación con la población nativa. La falta de relaciones externas les obliga a desarrollar mecanismos y estrategias comerciales autónomas a partir de las posibilidades del medio y de sus propias potencialidades, lo que favorece su vínculo al medio receptor fortaleciendo su inserción en la sociedad receptora. En cambio, alemanes e ingleses, que actúan en directa dependencia del movimiento mercantil internacional, se mantienen al margen del medio local y su nivel de dependencia externa hace más frágil su relación con la sociedad nativa.

El mercado local no fue atractivo para la inmigración masiva, al modo como se dio en la costa atlántica, por sus bajos salarios, existencia de mano de obra barata y distanciamiento de Europa. Sin embargo, resultó interesante para quienes estaban dispuestos a integrarse como empresarios, a distinto nivel, a partir del crecimiento económico que experimentó la ciudad para el período estudiado (Estrada Turro, 2012).

- **La Inmigración Italiana**

Don Giuseppe de la esquina, les llamaban a todos los almaceneros italianos que se instalaron en Valparaíso. La mayoría de ellos provenía de la Región de Liguria y para 1895 eran la colonia más numerosa del Puerto. Parte de su legado son la 6ª Compañía de Bomberos Cristóforo Colombo -a la que aún sólo pueden ingresar aquellos que tengan apellido itálico- y el edificio de la Scuola Italiana en la avenida Pedro Montt, declarado Monumento Histórico Nacional. (...) Los italianos llegados a partir de 1880 abandonan su patria por crisis económicas en sus pueblos natales. Chile tenía una política de apertura hacia los extranjeros y Valparaíso pasaba por su mejor momento, era nada menos que la capital comercial del país. Los recién llegados aprovechaban esta instancia para instalarse con grandes esfuerzos en los negocios que iniciaban. Los “Don Guiseppe de la esquina” -o bachichas o despacheros- por lo general tenían su negocio en la misma casa donde vivían y toda la familia debía ayudar en el boliche. Ahí adentro se hablaba italiano y alguna postal recordaba la tierra lejana que los había visto nacer. Pero también hubo aquellos más adinerados que pusieron industrias y otros que ejercieron profesiones como la medicina o la arquitectura. Un destacado caballero de la colonia fue Bartolomé Solaris quien en 1880 arrendaba el Teatro Nacional - que tras el terremoto de 1906 sería reemplazado por el Velarde y luego por el Municipal - a Agustín Edwards, deleitando a la comunidad con los espectáculos que allí se programaban.



(Scvola italiana, Valparaíso, 2012)

Para 1921, en las principales calles del plan de Valparaíso se podían ver letreros con apellidos italianos: relojería Del Gatto e Hijos en la avenida Pedro Montt; Paquetería Lucchini en la calle Yungay; Sombrería José Rossi en Victoria; Casa Comercial Molfino Hnos. en Brasil. Estos últimos tenían negocios salitreros, se especializaban en conservas nacionales, también

en cordelería; su casa comercial era la única que exportaba mercadería chilena a Italia y más aún, eran agentes de la línea de vapores Transatlántica Italiana, que desde 1919 hacía viajes directos desde Génova a Valparaíso y viceversa.

Así eran los latinos del Puerto, comerciantes a decir basta. Y todo se hacía en familia, el negocio pasaba de padre a hijo o de hermano a hermano. Hoy aún existe la casa comercial Cambiaso Hnos., en la avenida Brasil esquina Olivar. En una de las fachadas del edificio se puede leer Desde 1875; a principios del siglo XX su gloria era ser el único lugar donde se manufacturaban cigarrillos italianos. Y en la calle Cochrane todavía está el letrero de la compañía de seguros La Italia, aunque en vez de oficinas hoy haya viviendas. En letras rojas remonta al pasante a 1899, año de su creación. A su vez, sigue vigente la marca de confites Costa -fundada en 1907- que en aquellos tiempos vendía las populares pastillas de “salón” y “menta”. Hoy es parte de una empresa mayor, también de origen italiano, una de las principales industrias de comestibles del país.

Pero además del comercio -mayormente emporios, paqueterías y sombrerías- los italianos crearon sociedades para proteger a la colonia y ayudarse mutuamente. Prueba de ello es la Sociedad de Socorros Mutuos Unión Italiana, que opera desde 1858. Y al igual que el resto de las colonias europeas, tuvieron sus propios centros de reunión y de deportes. La Sociedad Sportiva Italiana -1917- sigue ganando premios en campeonatos de baloncesto.

Pierino Bavestrello recuerda que sus nonos iban a la Sportiva a reuniones sociales. Allí se encontraban con las demás familias italianas asentadas en el Puerto. A veces podían ser muy numerosas; porque la migración fue en cadena familiar, es decir, uno se venía antes a probar suerte y si todo iba bien, llamaba a los demás. Así lo hicieron los hermanos del abuelo Bavestrello, aunque éstos terminaron yéndose a Santiago, como muchos que anticiparon el auge de la capital a mediados del siglo XX.

Luigi y María se quedaron en Valparaíso. Pusieron una cafetería - pastelería en 1933 llamada Bavestrello. Quedaba en el edificio contiguo al entonces Teatro Velarde, frente a la Plaza O' Higgins, en calle Uruguay. (...) En total, la pastelería se mantuvo por 60 años, siendo la segunda más antigua de Valparaíso después del Café Riquet, que se le adelantó en dos años. Hoy se arrienda a una cadena de comida rápida.

En los años dorados de la primera mitad del siglo XX, María Febbroni atendía el café en su lengua natal; tras 40 años de vida porteña nunca quiso aprender el castellano. Su patria era Italia. Todos los domingos los Bavestrello se juntaban en la casa de la nona a comer pastas, por supuesto, caseras. Los ingredientes se compraban en los emporios italianos, en el de los Bacigalupo en avenida Pedro Montt, donde había callampas secas. Pierino ironiza diciendo que su comunidad inventó el crédito, porque en vez de pagar por los abarrotes se anotaban en una lista.

Los vecinos del barrio se conocían entre ellos porque eran todos de la colonia. En tres cuadras a la redonda, cerca de la Plaza O' Higgins, vivían los Zanetta; Bacigalupo; Podestá, que tenían negocios varios en la calle Uruguay y Avda. Pedro Montt; los Vacarezza que tenían una suelería, también la familia Campodónico; los Ferretti que vendían vinos; Fortunato y Bosoni, que tenían una fábrica de cecinas.

Todos los días 6 de cada mes la colonia se da cita en la 6ª Compañía. Allí se ponen al día de las últimas noticias de sus familias. Alguno cuenta su reciente viaje a Italia, experiencia obligada, mientras degustan una salsa de tomate natural cocinada por tres horas o más, porque la que viene envasada está estrictamente prohibida (Inmigración italiana, ciudad de Valparaíso, 2008).

- **La inmigración Alemana**

Hicieron de Valparaíso su patria en América. Construyeron iglesias, hospitales, colegios y un sinnúmero de instituciones que heredaría la ciudad. Se esmeraron en mantener las costumbres y la lengua, pero siempre respetando la cultura que los había acogido. Eran verdaderos caballeros europeos en el fin del mundo. (...) Los germanos que se instalaron en Valparaíso a primera vista destacaban por el fenotipo ario propio de la zona norte de Alemania. A diferencia de los inmigrantes de Valdivia y Puerto Montt, cuya apariencia caucásica es propia del sur del país, éstos solían tener tez pálida, cabellos rubios y ojos claros. En una lectura más profunda, los colonos teutones se caracterizaron por formar grupos con el pretexto que encontrasen, ya fuese con motivos artísticos, benéficos, culturales u otros.

No fue casual que gran parte de los inmigrantes tuvieran competencias vinculadas a la actividad portuaria, puesto que la frontera norte de Alemania es marítima. Abundaban los oficiales de marina, estibadores o aquellos dedicados al comercio hanseático, (...) estos colonos venían confiados en la suerte que tuvieron los compatriotas que les precedieron.

La primera oleada de inmigrantes alemanes se produjo a partir de 1811, gracias a la política de apertura del comercio entre Chile y las potencias extranjeras. (...) Construyeron sus barrios y reprodujeron a menor escala la vida que conocieron en su tierra natal. Primero crearon el Colegio Alemán en 1857, más tarde sería la Iglesia Luterana, luego la Segunda Compañía de Bomberos Germania, el Hospital Alemán y mucho más.



(Segunda Compañía Germania, Bomberos Valparaíso, 2010)

También se crearon negocios que reproducían los sabores de la patria en base a materia prima americana. Fueron muy codiciados los embutidos de las fiambrerías Schüle y Sethmacher; esta última aún funciona en su dirección original, Bustamante 122. Trascendieron también algunos de los tantos cafés, bares y restaurantes de la época: Café Schüler, que ofrecía repostería típica, el recientemente desaparecido Café Riquet y la taberna Bavaria, que se ubicaba en calle O'Higgins y destilaba la cerveza en enormes alambiques.

Por la misma calle estaba el Bar Alemán, (...) era un edificio antiguo que se construyó previo al terremoto de 1906, por lo que había que bajar dos gradas para llegar a la puerta de entrada. (...) La oferta culinaria era enteramente teutona, primaban los perniles de cerdo y la fricandela –una especie de hamburguesa casera– (Inmigración alemana, ciudad de Valparaíso, 2008).

- **La Inmigración Inglesa**

La burguesía británica que llegó a Valparaíso vio en su nuevo domicilio una oportunidad para hacer riquezas sin perder sus tradiciones. Los barrios de la colonia eran una réplica de su tierra natal; se trajeron sus cigarros, sus ropas, el té; practicaron sus deportes y siguieron siendo lobos de mar, esta vez desde la Marina chilena. No, para ellos no era Valparaíso de Chile, sino el Valparaíso de Gran Bretaña.



(Valparaíso un puerto de contradicciones, 2011)

(...) Apenas el Puerto abrió sus costas al libre comercio en 1811, recién alcanzada la Independencia chilena, los ingleses –que antes ofrecían sus contrabandos- comenzaron a atracar en Valparaíso. (...) Hasta 1814 de los ocho buques extranjeros que fondearon en el Puerto, cinco eran británicos. La reconquista española frenó este movimiento, pero en 1819 ya se veían algunos carteles en inglés coronando las tiendas de las calles comerciales.

Son numerosos los testimonios de visitantes asombrados por el predominio de la cultura anglosajona en el Puerto. Para Gilbert Farquhar Mathison, quien estuvo aquí en 1822, si no fuera por el diminuto y mísero aspecto del lugar, un extranjero hubiera quizás imaginado que acababa de llegar a una posesión inglesa. En efecto el Cerro Alegre –más bien Merry Hill- era una especie de ghetto británico. (...) En 1832, diez años después de haberse poblado el Cerro Alegre, uno de los ingleses más poderosos de Valparaíso, Joshua Waddington, lotea y pone a la venta una de sus propiedades, el Cerro Concepción, que sería habitado por ingleses y alemanes. En 1854 los británicos construirían allí la Iglesia Anglicana de Saint Paul, que hasta hoy atesora el órgano policromado donado en honor a la reina Victoria en 1901.

(...) Lo cierto es que los ingleses controlaron el comercio, las industrias y la actividad financiera de Valparaíso durante la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del XX. En 1917 formaron su propia Cámara de Comercio, agrupando a las compañías y bancos de origen anglosajón. (...) En 1892 se forma el Club de Deportes Santiago Wanderers, el más antiguo de Chile aún en actividad, fundado por chilenos bajo la influencia británica; en 1895 nace el Valparaíso Wanderers, formado sólo por ingleses.

Otra de las costumbres heredadas de los ingleses fueron las carreras de caballo a la inglesa que se hacían en Placilla, formándose en 1865 la asociación Valparaíso Spring Meeting. La forma de jugar podía ser europea, pero luego se celebraba a la chilena con fiestas campestres, comida típica local y mucho alcohol. (...) Pero no sólo nuevos juegos enseñaron los ingleses. Conocidos como los amos del mar, fueron los maestros de las Fuerzas Navales de Chile. En 1818, cuando Manuel Blanco Encalada era Comandante General de la Armada, la mayoría de sus principales oficiales fueron ingleses. Ese mismo año llega a Valparaíso Lord Cochrane, descendiente de una estirpe de ilustres marinos ingleses. En 1819 ya estaba al mando de la Escuadra Chilena, imponiendo el implacable deber por el deber de los británicos. Bajo su mandato los comandantes de buques fueron todos ingleses, menos un norteamericano. Estos formarían familia con chilenas, dando inicio a un linaje de hombres de mar. Es el caso de Robert Simpson, quien llegó al Puerto en 1821 como teniente y que alcanzó el grado máximo de Vice-almirante; sus hijos también fueron oficiales en la Marina.

El gobierno chileno mandaba a hacer sus grandes navíos, instrumentos de guerra y demases a Inglaterra. La empresa Morrison and Co., asentada en Valparaíso, tenía la representación del astillero británico Armstrong, conocido por su calidad. En 1910 el gobierno de Ramón Barros Luco encargó la construcción de los acorazados Latorre y Cochrane. Incluso el uniforme de los oficiales hasta el siglo XIX era igual al de los británicos, excepto que en vez de un ojo de gallo tenía la estrella nacional. Era tanto el marino inglés que frecuentaba el Puerto, ya fuera de la Armada chilena o británica, que los lancheros rápidamente aprendieron el idioma y, cuando no estaban embromando al pasante extranjero en spanglish, ofrecían sus servicios diciendo: You want boty? Me boty very fine! (Inmigración inglesa, ciudad de Valparaíso, 2008)

- **La Inmigración Española**

La inmigración española en Chile presentó desarrollo social muy distinto a lo que había sido durante el periodo colonial. Esta vez los españoles llegaban a territorio nacional en búsqueda de refugio y nuevas oportunidades.

Llegaron en forma paulatina a lo largo el siglo XIX, pero con motivo de la guerra civil se produjo el éxodo. El desembarque de los refugiados españoles significó el encuentro de dos mundos que en la península convivían sin mayor contacto. Para mediados de la década del 50' ya se les podía ver compartiendo la mesa en los locales de comida ibérica.

(...) La recalada del Winnipeg en 1939 significó un tremendo giro para la colectividad ibérica de la ciudad. La recepción otorgada a los refugiados fue calurosa. Gran multitud de locales se acercaron a presenciar el desembarco y la Banda Municipal interpretó los himnos patrios de ambos pueblos. Los hispanos que habían llegado con anterioridad estaban organizados en comisiones para el recibimiento, mientras que el gobierno chileno se preocupó de brindarles apoyo médico, conseguirles trabajo y ubicarlos de la mejor forma posible a lo largo del país.

- **Winnipeg**

La cuarta parte de los tres mil españoles que buscaron asilo en Chile fueron ubicados en Valparaíso, lo que amplió el espectro ideológico y regional de la colonia. Los pasajeros del Winnipeg provenían de diversas regiones y abundaban entre ellos los obreros especializados y los técnicos. También había profesionales, en su mayoría profesores. Inicialmente, tenían la esperanza de que se produjera un cambio en la situación política de España que les permitiera retornar sin problemas. Pero pasaron los años y esto no sucedió, de modo que se fueron integrando cada vez más en la comunidad que los acogió.

Las circunstancias de su presencia en la ciudad hicieron que los recién llegados no se asentaran en un barrio específico, como lo habían hecho otras colonias. Además, el proyecto de regresar a la patria se mantuvo por tanto tiempo, que cuando asimilaron que se quedarían ya eran parte de la sociedad porteña. Estaban instalados en sus propias casas, tenía un salario seguro y sus hijos estudiaban en escuelas chilenas. Por lo mismo, no se produjo la arremetida de instituciones de servicio que se vio entre los alemanes, los ingleses y los italianos.

En cambio, sí adquirieron énfasis los centros españoles que existían y muchos otros se crearon con motivo del desembarque. Allí, los refugiados se reunían para recordar su pasaje por la guerra civil, al mismo tiempo que se intercambiaban informaciones útiles, como datos laborales, nuevos hospedajes, atención médica y otros aspectos de la vida cotidiana. Con el

tiempo, estas organizaciones se convirtieron en lugar de aglutinamiento de la comunidad y en el eje de la conciencia nacional. En la actualidad, el Club Unión Española agrupa lo que fueran los más conocidos en la región: Casa España, Club Unión, Centro Español y Unión Española de Deportes. A la fecha figuran también sociedades más antiguas, como son la Sociedad Española de Beneficencia y el club de fútbol Unión Española, además de la Séptima Compañía de Bomberos Bomba España, que se fundó en 1893 gracias a una venta de lotería al interior de la colectividad.

La base de la gastronomía vasca son los alimentos marinos, de modo que frecuentaba a los pescadores que se instalaban a vender sus productos en Las Heras, a pocas cuadras de su casa. Mientras elegía el pescado fresco podía advertir que los chilenos no cotizaban la especie que en su país era tan apetecida: la pescada, y que la mayoría de los compradores eran sus coterráneos.

Y es que una de las costumbres que mantuvieron los hispanos es su afición gastronómica. Para deleitar los sabores patrios se reunían en diversos restaurantes de origen español, pero principalmente en el Centro Vasco, que era una especie de club social con muy buena cocina. Después de las comidas, se acostumbraba fumar puro y tomar coñac, mientras se comentaban las novedades de la tierra natal.

También era lugar de reunión de los inmigrantes el bar Samoa, (...) ubicado cerca de Plaza Victoria y en la misma plazoleta había otro también español. Hoy, la Sra. Atucha reflexiona que debieron ser este tipo de actividades las que más compartieron los colonos de antes y después del Winnipeg, puesto que en la vida cotidiana sus estilos de vida y pensamientos eran muy disímiles. Los unía, en cambio, la pasión por la buena mesa (Las dos caras de la inmigración, ciudad de Valparaíso, 2008).



(Compañía España, ciudad de Valparaíso, 2008)

Samuel Johnston, quien nos visitó hacia 1811, habla de 5.000 o 6.000 habitantes, los cuales después de comer al mediodía, se dedicaban a dormir la “siesta” siendo difícil advertir que hubiera alguien que no lo hiciera. Cuando el joven norteamericano quiso declinar la invitación a tal práctica, se le hizo notar “que sería mal visto en un caballero que anduviese a tal hora por las calles”. Se trata de un tiempo en que Valparaíso prácticamente no contaba con extranjeros, salvo los españoles que, para esa época, no tenían tal condición. Recordemos que en el censo de extranjeros de 1808, en Valparaíso sólo había once y que correspondían a cinco portugueses, dos ingleses, dos italianos, un francés y un maltés; el menor de ellos era Manuel de Olíveira, de 21 años, quien residía apenas un año en la ciudad y había llegado desde Lima como desertor de la fragata Fenis. En el otro extremo estaba el italiano Tomás Berreíro de ochenta (Johnston, 1962).

(...) Al comenzar la década de 1820, vendrá el gran cambio. Aunque es difícil saber con certeza la exacta cantidad de habitantes, queda claro, por diversos testimonios, que hay un crecimiento importante y, sobre todo, un significativo flujo de extranjeros, cuyos relatos resultan importantes para poder recrear esa época, (...) a medio día se efectuaban las corridas de toro, que distaban mucho de las tradicionales prácticas españolas, ya que el toro no era sacrificado. Más bien hacían reír por la impericia de los capeadores que intervenían junto a algunos jinetes que agujoneaban a los toros con toscas lanzas. Junto al ruedo estaban también las ramadas que concentraban a la mayoría de los espectadores aficionados a bailar cueca. Para el marino escocés, ese baile le pareció grosero, pues se bailaba toda la noche al compás del arpa, la guitarra y una especie de tambor y por la mañana los bailes adquirían “aspecto más salvaje y las canciones se hacían licenciosas” Llamó su atención la hospitalidad y buena disposición de los habitantes más pobres hacia los extranjeros (Op. cit.).

Para la prensa de la época resultaba palmaria la evolución que estaba experimentando la ciudad, sobre todo, luego de consolidarse la independencia del Perú. Valparaíso atraía a “especuladores extranjeros animados de la confianza que les inspiraba nuestra preponderancia marítima. Su fructuoso ejemplo excitó muy pronto la noble emulación, actividad y espíritu de empresa de nuestros compatriotas” que pronto llegarían a establecerse en Valparaíso (El Mercurio de Chile, 1822). Efectivamente, gran cantidad de comerciantes, en su mayoría ingleses fueron concentrándose de preferencia en las proximidades del puerto. Desde el primer momento su presencia significó el inicio de una etapa de modernización que se mantendría como una impronta a través de todo el siglo XIX. Cuando Richard Longeville Vowell desembarcó en el puerto, le llamó la atención que la mayoría de las casas de dos pisos pertenecieran a extranjeros, notando que demostraban estar bien construidas, al soportar el terremoto de 1822 sin sufrir mayores daños, especialmente la casa del inglés Price, que poseía buenos cimientos, cosa que no era común en las construcciones de los chilenos (Vowell, 1962).

(...) Las fuentes coinciden en el predominio de los ingleses en el control del comercio establecido, como también en su comercialización y transporte, de acuerdo a la hegemonía que también tenían en el número de naves que arribaban a la bahía (Op. cit.). Los británicos aparecen además en otras actividades vinculadas al nuevo carácter que iba adquiriendo la ciudad.

(...) Desde un primer momento los extranjeros constituyeron barrios aislados, creando un paisaje urbano-cultural muy interesante. El caso más particular es el Cerro Alegre que habría tenido como primer habitante a un inglés de apellido Batemann (Op. cit.). (...) Según María Graham, la predilección del uso de la lengua inglesa podía hacer creer a quienes circulaban por Valparaíso que estaban en una ciudad de la costa inglesa (Graham, María Diario de mi residencia en Chile, Editorial del Pacífico, Santiago 1956, p. 41). Otro europeo identifica al Puerto como una factoría extranjera, zona neutral, torre de Babel, “pequeña república donde cada cual vive como quiere” (Moerenhout, 1951).

Un alemán se refiere a la falta de autenticidad criolla en la ciudad: “Los trajes nacionales desaparecen entre el vestuario para mí inexpresivo de la moda del Norte de Europa e incluso los puestos del mercado no ofrecen nada que recuerde las costas del Océano Pacífico” (Poeppig, 1960). También atrae su atención la facilidad con que arraigan en los puertos del Pacífico las costumbres groseras e inmorales, que destacan en Valparaíso. Agrega que los extranjeros son mayoritariamente ingleses y franceses, perteneciendo a todas las clases sociales, destacándose como los de mejor posición los jefes de las casas comerciales, en su mayoría jóvenes solteros, circunstancia que “hace comprensible que el goce sensual de la vida se encuentre entre ellos a la orden del día, exteriorizándose a veces de una manera un poco loca” (Ibíd. p. 88).

4.1.4 Las Tragedias que Marcaron su Identidad

Terremotos, incendios, bombardeos y epidemias han marcado la historia de Valparaíso. El terremoto de 1906 dejó a su paso miles de muertes y acabó con gran parte de la ciudad. Pero no con el tesón de sus habitantes que, todavía enlutados, rehicieron su funesto Valparaíso.

La señorita Matilde González Carson estaba en su habitación. Faltaban cinco minutos para las ocho de la noche. Afuera una llovizna persistente invitaba a guardarse después de un día de colegio. Aun no se cambiaba a sus pijamas cuando la tierra comenzó a sacudirse. Matilde sintió el movimiento bajo sus pies. Oyó el rechinar de las paredes y el ruido de los objetos temblando hasta caer. Se asustó. Quiso salir pero la puerta estaba trabada. Se asustó más. Tomó su crucifijo con ambas manos y lo apretó contra su pecho. La convulsión se hizo más fuerte arrojándola contra el piso. Matilde rezaba entre sollozos. La única pared de la casa que se derrumbó cayó sobre su cabeza. Murió en el momento. La encontraron arrodillada a los pies de su cama con el crucifijo entre las manos.

El día 16 de agosto de 1906 esta historia se repitió en cada esquina de Valparaíso, con distintos protagonistas y circunstancias, pero el mismo resultado: la muerte. Una familia sentada a la mesa disfrutando su cena, un profesor de piano tomando la que sería su última lección, una madre haciendo dormir a su bebé; ninguno podía presagiar la desgracia que estaba a punto de sucederles. Fueron cuatro minutos de sacudida con dos momentos de gran intensidad. La tierra parecía querer expulsarlos a todos. Los que lograron salir de sus casas corrían despavoridos por las calles y los más controlados se resguardaban bajo los dinteles de las puertas.



(Valparaíso 1570-2010, Terremotos en Chile, Memoria Chilena)

La ciudad estaba en tinieblas. Sólo los relámpagos iluminaban el camino mostrando las ruinas y los cuerpos tirados en el suelo. Se escuchaban gritos, risas histéricas de pánico, alaridos de desesperación, llantos de niños. Para cuando terminó el segundo gran remezón la quietud suspendió el tiempo. Todos estaban expectantes, temerosos de lo que venía. Una luz roja apareció entre la negrura del aire polvoriento. Y otra luz. Los incendios dieron un respiro a los porteños, que por fin podían ver y buscar a sus seres queridos.

La población que sobrevivió pasó la noche en los espacios abiertos: en las plazas, los descampes de los cerros y las grandes calles, como Avenida Brasil. Estos lugares se convirtieron en la residencia provisional de muchas familias. La Plaza de la Victoria se mostraba blanca por las sábanas que hacían de carpas para los habitantes. Los más afortunados alcanzaron a refugiarse en las congregaciones religiosas, en las naves fondeadas en la bahía y en los tranvías eléctricos.

El panorama era aterrador. Lo que el terremoto no había derrumbado se había calcinado, en uno de los 39 incendios que le siguieron. El Barrio del Almendral –de la Plaza de la Victoria hasta el Cerro Barón- había ardido por completo. Ni una sola vivienda se salvó. Tampoco el Mercado Cardonal, el Teatro de la Victoria y la Intendencia, la Gobernación Marítima en la Plaza Sotomayor y el Muelle Fiscal en el Puerto, por mencionar algunas de las pérdidas.

El perjuicio humano fue el más doloroso: 3 mil muertos -sin contar a los que quedaron en estado de gravedad y fallecieron después- y más de 20 mil heridos. Pero los porteños, lejos de caer en una depresión colectiva, a menos de un mes de la catástrofe soñaban con el futuro esplendoroso de Valparaíso. En la leyenda de una ilustración de la revista Zig-Zag del 2 de septiembre se leía: Contemplando esta fantasía pictórica asistimos a la resurrección de un pueblo que se levanta lleno de soberano empuje, como al impulso de un soplo vivificante y misterioso; a un espectáculo que acaso podamos presenciar unos cinco años más tarde. Lo cierto es que ya se barajaban distintos proyectos de recuperación urbana y sólo cuatro años después, para el centenario de la emancipación de Chile, Valparaíso festejaba lleno de vida, fortalecido.

Ugarte Yavar, Juan de Dios (1910) escribió: *Ya se ven en pie valiosos edificios, casi todas las calles ya delineadas y dentro de poco la nueva población será el orgullo de sus habitantes* (Yavar, 1910).

Quizás influyó en esta actitud progresista el que no fuera la primera vez que la ciudad se veía obligada a renacer de sus ruinas, sino la séptima. El terremoto que inauguró la serie fue el de mayo de 1647, cuando Valparaíso era una caleta de pescadores muy pequeña. No hubo víctimas humanas. Le siguió el de julio de 1730, que estuvo acompañado de una salida de mar que afectó a la Iglesia de la Merced y las pocas viviendas de El Almendral. En mayo de 1751 la población despertó de madrugada por los movimientos telúricos. Nuevamente el templo de los

mercedarios fue destruido. Pero el de noviembre de 1822 sería más cruel. Terminó con la vida de 78 personas y dejó más de 100 heridos, entre los que se encontraba el Director Supremo de Chile Bernardo O'Higgins, de visita en Valparaíso y quien por poco es aplastado por una de las paredes de la Casa de Gobierno. Sólo 29 años después la tierra daría su quinto azote, el dos de abril de 1851 a las siete de la mañana. Se derrumbaron algunos edificios entre los que estaba -otra vez- la Iglesia de la Merced. En marzo de 1896 el terremoto vino de noche y hubo pérdidas de mercaderías en las casas comerciales, ya comunes en la ciudad. Pero ninguno fue tan terrible como el de 1906.

Como si fuera poco, no sólo sismos ha sufrido el Puerto. El 15 de marzo de 1843 se produjo un incendio que destruyó casi completamente el barrio comercial. Aún no existía el Cuerpo de Bomberos, por lo que fue la ayuda de los buques extranjeros la que detuvo el siniestro. Y todo empezó porque un muchacho jugaba a torturar con una vela a una rata atrapada. La vela cayó cerca de unos barriles de brea y el resto es historia.

El 15 de diciembre de 1850 otro incendio ilumina la bahía. Esta vez arrasa con la edificación de la Calle del Cabo, hoy Esmeralda. Tras este segundo gran incendio en la ciudad, se tomó la decisión de formar el Cuerpo de Bomberos.

Dieciséis años después, Valparaíso ardería de nuevo; esta vez no por accidente. El 31 de marzo de 1866 los españoles, en guerra con los chilenos, ya planeaban su retirada, pero antes se aseguraron de ser recordados. Durante tres horas 2.600 bombas y granadas fueron disparadas hacia los puntos más significativos de la ciudad: la Intendencia, los almacenes de la Aduana, la Bolsa de Comercio y la línea del ferrocarril. La tierra quemada, Alimapu, hizo honor a su nombre.

No satisfecho el destino con tanta desgracia sobre Valparaíso, el 11 de agosto de 1888 corrió con violencia quebrada abajo, entre los Cerros San Juan de Dios y Yungay, un mar de agua que el ciudadano Nicolás Mena tenía almacenada en su tranque personal, unas ocho cuadras más arriba del Camino de Cintura. Las autoridades le habían advertido sobre los peligros de su represa, más hizo caso omiso y la fue ensanchando de a poco hasta que se derrumbó el muro de contención. Una ola roja de fango gredoso se precipitó cuesta abajo arrastrando desde troncos hasta personas. Pasó por las calles Yungay, Bellavista y Condell, destruyendo casas y comercios, incluso dejando víctimas fatales. La gente pensaba que se había salido el mar, pero fue lo que después se conocería como "la catástrofe del Tranque Mena".

Las condiciones poco higiénicas en que vivía la población, sobre todo la de escasos recursos, hacían de Valparaíso un blanco fácil para las pandemias. La falta de agua potable, de un sistema de alcantarillado, la acumulación de basura y el hacinamiento en que vivían las familias en los conventillos eran excelentes condiciones para enfermarse. En 1887 hubo una epidemia de cólera que vino desde Quintero. Se hicieron "cuarentenas terrestres", con soldados que no

dejaban pasar a los transeúntes que iban hacia Valparaíso, hasta chequear que no estuvieran contagiados. De igual manera la enfermedad terminó con 2.079 vidas en el Puerto.

Esa no era la primera crisis infecciosa de Valparaíso; de hecho, en 1831 y 1832 había sido la escarlatina la que causó estragos. Tampoco sería la última. En 1905, un año antes del gran terremoto, la ciudad se vio abatida por la viruela. Los hospitales no daban abasto y sólo había cuatro médicos para atender a domicilio. Una masiva vacunación –tratamiento odiado por los porteños- terminó con la epidemia. Aun así, más de mil personas fallecieron. Y justo cuando la población recuperaba su moral, el terremoto vino a confirmar su destino infausto. Valparaíso, cual Prometeo encadenado, recibiría su sino con sobriedad (Las tragedias que marcaron su identidad, ciudad de Valparaíso, 2008).

4.2 Historia Gastronómica: Influencias de la Globalización y la Interculturalidad

4.2.1 Etapa Precolombina

Tratar de armar la historia de Valparaíso ya ha resultado para los historiadores un interminable tema y que sigue en cuestión tras la inmensa cantidad de acontecimiento sucedidos en la ciudad puerto. Tanta influencia extranjera tras los años no podía dejar menos que un “vacío” histórico que resultaría ser el arduo trabajo de muchos amantes de esta hermosa ciudad. Entonces, si resulta complejo hablar de la historia general de Valparaíso, ¿pueden ustedes imaginar lo difícil que es hondear en la gastronomía y su evolución?

En esta zona, hace unos 8.000 años a. C. –o quizás antes- se experimentan los primeros cultivos de trigo, cebada y otros cereales, lo que sumado a la domesticación de animales y aves y, además a la producción, acumulación y conservación de alimentos de distintas formas, como deshidratados, salados, etc., permitió al hombre afincarse en la tierra, dando origen a las primeras aldeas o asentamientos permanentes. Claro que algunas veces, eso no resultaba exitoso debido a sequías que provocaban pérdidas de producción, guerras donde pueblos rivales destruían sembradíos y robaban los alimentos guardados, por mencionar solo algunos de los desastres que podían ocurrir.

El descubrimiento y la posterior domesticación de especies alimenticias, tanto vegetales como animales, realizada, en gran parte, por la mujer –era ella quien se quedaba en la aldea, mientras los hombres salían a cazar-, fue el motor que mantiene activo el proceso cultural de los pueblos al enfrentarlos a grandes desafíos que entregan las herramientas para el futuro y permiten el progreso, situación que lleva a un asentamiento humano a alcanzar el grado de civilización, ya que al ser capaz de dominar en forma definitiva esta actividad –dominio del agua, producción y excedentes constantes-, se aseguraba la permanencia de la especie humana.

(...) La domesticación de los alimentos tiene su origen con las llamadas “culturas del desierto” –sur de Texas y norte de México-, cuando aparecen los primeros datos sobre maíz cultivado, específicamente en Bar Cave –Nuevo México, Estados Unidos-, entre los años 4000 y 3000 a. C. y luego los ajíes y calabazas del tipo legendaria y cucurbita, tomate y cacao. En la costa de Perú, aparecen algunas especies cultivadas, como calabazas, frijoles, ají y tabaco entre los años 3600 y 2500 a. C. (...) Una agricultura intensiva y domesticación de animales se encontrarían para Mesoamérica alrededor del 1000 a. C., y para los Andes central se supone que cerca del 600 a. C. ya estaba establecida. (...) A este periodo se le llamó “formativo”, y tuvieron un mayor o menor desarrollo dependiendo de la zona climatogeográfica.

En el caso específico de la producción y consumo alimenticio de Chile, debemos comenzar desde un enfoque americano, ya que nuestra historia alimenticia enraíza en un pasado común. (...) Desde unos 4.000 años a. C., aparece el consumo de algunas especies agrícolas de tipo silvestre, antecesoras de nuestros primeros cultígenos. (...) Luego del paso de los años, aparecen los primeros indicios de maíz cultivado, pequeñas mazorcas de unos cuantos granos en la ya conocida Bat Cave, las que van a ser acompañadas por otros productos que los distintos pueblos de América comienzan a desarrollar, como frijol, zapallo, papa, quinua –quínoa-, ají, amaranto, algarrobo, chañar, etc.

De esta manera, comenzó a configurarse una matriz indígena de especies agrícolas común a toda América; por cierto, con algunas pequeñas variaciones de acuerdo a las diferentes zonas climatogeográficas de nuestro continente y que, en caso de nuestro país corresponden al maíz, zapallo, a la calabaza, al frijol, más conocido como poroto y la papa (Silva, 1982, Morales y Díaz, 2011).

- **Nuestro País**

Chile es poseedor de una particular geografía, la que va desde un desierto cálido en el norte, pasando por un templado cálido lluvioso, hasta gélidos paisajes de hielos en el extremo sur; este clima asociado al paisaje, no presenta cambios mayores al iniciarse el poblamiento de nuestro territorio, hace unos 12.500 años a. C. La característica física de ese territorio, se puede resumir así: el relieve ya se ha consolidado plenamente al momento de la llegada de nuestros primeros habitantes indígenas, presentando las mismas condición es orográficas de hoy día, una cordillera de los Andes imponente, los valles transversales del Norte Chico con más agua, el Valle Central donde los glaciares ya han retrocedido, pero no tan alto en la cordillera, por lo que hay más disponibilidad de agua; en cambio, en la zona austral, sí se notan los efectos de los glaciares, donde se ha moldeado un paisaje de canales y archipiélagos, abriendo rutas marítimas hacia Tierra del Fuego, tierra de los pueblos marítimos kawáskar y yámana.

(...) Un elemento que ha influido en el paisaje y que debe ser considerado como parte fundamental en el desarrollo de la alimentación de los primeros pueblos, es el fenómeno climatológico de la corriente del Niño; el que ocurre desde hace milenios en nuestro océano Pacífico y que, hasta ahora, no ha sido bien explicado, pero del que sí conocemos bastante respecto a la gravedad de sus consecuencias. Lizardo Seiner escribió un interesante artículo, “El fenómeno del Niño, reflexiones desde la historia”, en él explica: “al aumentar unos grados la temperatura de las frías aguas de la corriente de Humdoldt, da origen a una gran evaporación y lluvias excesivas, las que provocaban inundaciones, aluviones y anegamientos, principalmente, en las zonas costeras; además, al desaparecer el plancton por la tibieza del mar, desaparece con él la fauna marina, con el consiguiente colapso de los pueblos costeros que basaban su alimentación en estos recursos.

En el caso de la Niña, el efecto es inverso, menos pluviosidad y sequías más extensas de lo normal. Además, como el clima de Chile central es el templado mediterráneo, con estación seca prolongada, donde se alternan veranos cálidos con inviernos de precipitaciones intensas – aunque cortas- y periodos de disminución de las lluvias –sequías temporales, propias de estos climas-, la Niña, en la época en que aparecía, podía potenciar las sequías normales.

(...) Parece ser que este fenómeno de apariencia tan reciente, que nos golpea, hoy día, con sequías y periodos de lluvias excesivas, afectando seriamente nuestra economía, se va a transformar en una constante a través de los siglos, determinando una forma de vida muy especial de avances y retrocesos (Lizardo Seiner, 2004).

- **Nuestra región**

Con esta información histórica y climatológica, pasamos a definir el territorio en estudio con una expresión muy propia de la época colonial: Valparaíso y sus “términos”; es decir, nuestro asentamiento urbano y su entorno natural. Así, es posible visualizar un esquema básico; un territorio sujeto a las veleidades climáticas, con un paisaje no muy diferente al actual, que albergaba una población indígena escasa en los valles y quebradas costeros; hacia el río Aconcagua, pueblos sedentarios de influencia molle, de la tradición Bato y Llolleo, y el complejo cultural Aconcagua, que ya había alcanzado un desarrollo agrícola normal. (...) Finalmente, un corto periodo de dominio inca, para luego mantener un nivel precario hasta la llegada de Almagro y Valdivia.

Su matriz alimenticia comprendía productos bases como maíz, poroto, zapallo y quinua; acompañados de frutos como chañar y quisco; junto a la carne de los camélidos y aves como las perdices; complementaban con especies marinas; peces, moluscos como loco, culengue, choros, mamíferos marinos, crustáceos y otras especies menores de tipo estacional. En todo caso, no hay un patrón definido, ya que se mezclan en mayor o menor medida caza y recolección, tanto de especies terrestres, como marinas y una agricultura incipiente de relativa producción, con pocos excedentes (Ibíd. p. 22). Desde este periodo ya se puede apreciar un cierto grado de sofisticación en la preparación de los alimentos, primeramente por la forma en la que los cocinaban y segundo; porque se realizaban mezclas de productos y acompañamientos.

(...) En el caso de los granos, se molían en morteros o manos de moler, esto se puede inferir, ya que se han encontrado muchos de estos artefactos del tipo pequeño, en lugares donde se habían establecido estos grupos, dando origen a las harinas, muy similares en su textura a nuestras harinas integrales de grano grueso. Con estas harinas, más grasa y algo de agua, se fabricaba una mazamorra, que se podía comer sin cocer o al rescoldo, como pan de fibra. “Este

proceso alimenticio no siempre era contundente, pues se dependía mucho de los factores difíciles de manejar, como el clima o la estacionalidad, lo que obligaba a una migración constante en busca de completar la dieta necesaria”.

Avanzando hacia el inicio de nuestra era, encontramos las llamadas comunidades alfareras iniciales, que muestran un asentamiento relativo, gracias a un desarrollo agrícola de carácter incipiente. Estos pueblos se ubicaban, principalmente, en valles y quebradas cercanas a la costa, con regular presencia de agua, donde aprovechaban la posibilidad de cultivar algunas especies; en un primer momento, la quinua, como cereal fundamental y, en una muy menor escala, algo de maíz de mazorca pequeña. El resto de la dieta, era compuesta por calabazas, zapallos y porotos, complementados con la recolección de granos silvestres del tipo Poaceae y grutos como un tipo de mora, peumo y maqui. (...) Durante este periodo, es posible identificar una ubicación costa-interior, utilizando espacios con recursos naturales adecuados, aunque no abundantes, por ser interferidos por los accidentes naturales ya mencionados, generando lugares semiaislados, lo que permitiría un precario intercambio de especies marinas y agrícolas, con incorporación de moluscos y pescados deshidratados, además de ganado camélido.

(...) Acercándonos al 900 d. C., un nuevo pueblo pasa a ocupar el espacio cultural del Chile central, es el llamo complejo Aconcagua, ubicado entre los ríos Aconcagua y Maipo. Este pueblo revela una evolución respecto al nivel cultural de las agrupaciones anteriores, se encuentra asentado en la tierra del interior, aunque con cierto contacto con la costa, para recolectar en forma esporádica mariscos, peces y algas para desecar y transportar hacia sus poblados (Ibíd. pp. 23-25). Este pueblo además tenía un importante (...) desarrollo de la cerámica de elaboración más compleja; hay vasijas más gruesas que soportan mejor el fuego, la evidencia señala su uso como ollas de cocimiento, pues se encuentra hollín en sus piezas, además de restos de guanacos (Falabella, et al 2007). Por otra parte, la presencia de vasijas de tipo jarros, de 4 litros, de capacidad más familiar, usadas como contenedores para almacenaje de excedentes, ya sea de líquidos -agua, chicha- o sólidos -granos, harinas-, es un factor primordial del asentamiento definitivo.

En esta época al -igual que hoy-, la presencia de productos marinos no es relevante, representa un porcentaje muy pequeño y de bajo consumo. A pesar de vivir al lado del mar, no forma parte de nuestra dieta habitual y cuando lo hacemos, es en fechas muy específicas (op. cit. 25).

A pesar de la poca costumbre de consumir animales del mar, esto se debe a varios sucesos que aparecen en la zona como: marejadas, temporales y la ausencia de estos productos, por lo que en consiguiente, se mantiene una dieta un poco más alejada de esta base nutricional.

(...) De las especies alimenticias cultivadas por este pueblo, se comienza a notar un incremento en el cultivo de la papa y vegetales diversos, generalmente, frutos silvestres y de estación, como raíces y tallos tiernos de juncos; se mantiene la caza de especies menores: mamíferos pequeños y roedores, como zorros y coipos; aves, como la perdiz; peces de río, ranas y otros (Ibíd. p. 25).

A pesar de todos estos alimentos de consumo, su preparación aún no daba luz de contener sal, (...) seguramente, más adelante, cerca del 1300 d. C., la habrían incorporado por la influencia diaguita, así como el uso del ají y la papa, provenientes del Norte Grande. (...) Junto con esta alimentación, por la presencia de vasijas, es posible comprobar la elaboración de brebajes semialcohólicos, más conocidos como “chichas”, que se realizaban con granos machacados y puestos en estos envases de gran capacidad, para que fermentaran liberando alcohol de poca graduación, gracias a la presencia del azúcar del producto. (...) Por otra parte, la ingesta de este producto, probablemente, se realizaba en momentos especiales como rituales o festividades de corte religioso (Ibíd. pp. 26-27).

- **Etapa colonial**

Durante el siglo XVI, casi todos los cronistas describían con admiración las bondades de Chile en cuanto a la tierra, clima y frutos encontrados en el territorio, en especial en la zona central, ya que fue el primer lugar sometido y donde Pedro de Valdivia da inicio al proceso de asentamiento español fundando Santiago del Nuevo Extremo. Comienza, entonces, a *“experimentarse la aclimatación de los productos alimenticios traídos desde Europa, así como la incorporación en el consumo de los nativos, dando origen a la matriz alimenticia nacional”*, génesis de nuestro actual estilo de alimentación (Ibíd. p. 33).

Que los colonizadores se asentaran en la quinta región no era mera coincidencia. Los españoles habían decidido establecerse en la zona por su clima templado mediterráneo que a ellos tanto les acomodaba, y que además favorecía sus cultivos. Ya habían atravesado el resto del norte de Chile, por lo que llegar a esta zona les hacía sentir como *“llegar al hogar”* (Histórica relación con el Reyno de Chile y las misiones y ministerios que exercita en la Compañía de Jesus, 1646).

(...) En los inicios del siglo XVI, el territorio regional difería notablemente de lo que es la actualidad. La bahía de Alinmapu –como lo dijo Vicuña Mackenna-, comenzaba en concón y terminaba en el valle de Quintil, dejando varias caletas aisladas entre sí, desde la desembocadura del estero Margamarga, otra más pequeña en lo que sería hoy Portales, luego aparece una playa arenosa que se va a conocer como El Almendral y, finalmente, el valle de Quintil, en el que convergían tres quebradas que pasarán a llamarse Juan Gómez, San Francisco y San Agustín. Al pie de ellas y frente al mar, se da inicio a la ciudad (Vicuña, 1936).

Este valle y su caleta presentaba una vegetación bastante significativa, propia de un clima templado mediterráneo, mucha palma chilena, canelo, maitén, culén, belloto, peumo y pasto de invierno; con una población nativa poco numerosa que vivía de pobres cosechas de maíz, algo de papa y porotos, apoyada de caza menor y recolección de especies marinas.

Valparaíso comienza a consolidar su formación después de su nombramiento como el puerto de Santiago recién avanzado el siglo XVII, cuando comienzan el asentamiento en el lugar algunos españoles en masas más notorias, además como menciona Vicuña Mackenna en su “Historia de Valparaíso”: “*está despoblado de indios, sólo unos pocos changos*” (Ibíd. p. 35).

La producción agroganadera era escasa. Comenzaba a adquirir importancia las especies traídas del viejo continente como el trigo y la cebada, legumbres y los frutales también como manzanas, duraznos, damascos, naranjas, membrillos y peras y sumado a esto una amplia gama de hortalizas. Se suma a la importancia de estos alimentos, el uso de condimentos como el culantro o cilantro, romero y orégano. Por otra parte también se comenzó a utilizar las especies que fueron adoptadas de la tradición indígena partiendo por el producto principal; el maíz, el poroto, la papa, el zapallo y el ají; más tarde el tomate, la chirimoya, la lúcuma y la palta. Los españoles destacaban las virtudes de la tierra chilena para la productividad, y así lo mencionaron Pedro de Valdivia y Góngora Marmolejo.

Durante el siglo XVI, el estilo precario de vida de los recién llegados (...) tenía sus consecuencias en la alimentación de este villano-soldado, aun contando las diferencias sociales dadas, principalmente, por la tenencia o no de mercedes de tierra y encomiendas de indios, llegar antes o después del proceso de conquista, situación que se reflejaba en mayor o menor facilidad para contar con recursos alimenticios. La alimentación comenzó a reflejar algunas curiosas características que van a dar origen a la llamada cocina mestiza colonial (op. cit. pp. 34-38).

(...) Las huestes conquistadoras de Valdivia y sus seguidores, durante el siglo XVI, son varones, con el Conquistador viene solo una mujer, Inés de Suárez, por lo que fue natural que buscaran pareja en la mujer indígena. (...) *La presencia de la mujer indígena en la vida de los españoles en Chile, llega a ser clave para entender el origen de nuestra cocina*. Es aquella mujer la que comienza esta mezcla de alimentos y utilizando la condimentación entre sal y aliños tradicionales. Se cocinaba en ollas de greda los alimentos y por lo general, en forma de guiso al estilo nativo. De esta forma nace uno de los primeros guisos llamado “*locro*”, el cual era acompañado con algún tipo de carne. En un principio los españoles no consumían los alimentos que crecían bajo tierra, pero cuando conoce el sabor comienza a incorporarlo en sus guisos y acompañamientos. (...) Muchos productos consumidos fuertemente por la población indígena de la zona fueron desplazados rápidamente por sus alimentos traídos desde Europa y la palta negar no se consumía -sólo por ser negra-; consumían la palta verde enviada desde Perú. (...) La comida se acompañaba de un vino tinto bastante tosco, grueso y fuerte, el cual se producía gracias a las viñas que prosperaron de buena manera en la zona central durante el siglo (Eugenio Pereira Salas, 1977).

Nace en este periodo una primera dieta alimenticia a la cual denominaron “*del conquistador*”, que era acompañada de pan de harina de trigo y vino. Valdivia en una de sus cartas también

menciona un tipo de dieta que ellos denominaban “*dieta de campaña*”, que era consumida cuando los españoles tenían combates con los pueblos mapuches. Los alimentos que se consideraban eran: la cebolla, la avenilla y algunas veces, quinua, antes de que desapareciera del menú español, maíz de trigo cocido, cebada y algo de carne asada o cocida. Dentro de esta comida de “campaña”, aparece el “puchero criollo”, que pasó por una mezcla de alimentos indígenas y españoles. Este plato fue primordial en los siglos XVI y XVII.

(...) Para la preparación de alimentos cocidos (...) se utilizó la grasa empella, la que se producía en gran cantidad y se usaba en todo tipo de cocidos, frituras y como ingrediente en la preparación de pan –posteriormente sería reemplazado en el siglo XIX por el pan francés, que contenía menos niveles de grasa-; además, en el siglo XVI, los cronistas mencionan el aceite de “madi” que se extraía de la semilla de la *Madia Sativa*, un producto de origen mapuche muy usado por los españoles como aceite de cocina hasta el siglo XVII (Torrejón, et al 2004).

Existe un dato muy curioso mencionado en la obra del Padre Rosales, donde contaba que los españoles llamaban “pescados de concha” a los mariscos y esto posiblemente por el desconocimiento al respecto o porque no gustaban de ellos (op. cit. pp. 41-43).

Las costas de Chile y principalmente Valparaíso en esa época, se caracterizaban por la gran variedad de peces, mariscos y otros como luche, cochayuyo y hulte o huilt. Alonso Ovalle en su crónica, menciona una gran variedad de mariscos como tacas o almejas, ostiones del norte, choros y “magueños”, algún tipo de bivalvo que fue imposible relacionar con alguno conocido actualmente y que Ovalle cuenta que en el interior de los más pequeños, es posible apreciar la Virgen Santísima –propio del catolicismo de la época- (Alonso de Ovalle, op. cit.).

Para este periodo también Juan Ignacio Molina, habla del piure que se comía cocido o tostado en su “su piedra”, también de los erizos, en especial el blanco; las ostras; las machas, y las lapas. También reconoce los peces más conocidos y consumidos en el siglo XVIII, como el róbalo, la corvina, la lisa y el pez rey o pejerrey, también consumían lenguado, pescada o merluza, congrio, caballa y otras especies menores.

Un tema que es importante destacar es el bajo consumo de los productos del mar –que podía darse el caso debido al asentamiento lejano al mar por parte de los españoles-, lo que generaba un problema en la distribución de los productos frescos hacia Santiago (op. cit. pp. 44-45). En Valparaíso la situación era distinta, a pesar de que los españoles no tenían la costumbre de consumir alimentos del mar, si tenían un mayor consumo por la extracción directa en los muelles de la ciudad y a su vez, podían consumirlos frescos y hasta crudos, pero mayormente eran cocinados en forma de guisos. El “*vaicán*”, es una batea de mariscos diversos con verduras y ají fue un plato bastante consumido y acompañado por quesos, aceitunas y huevos duros, sobre todo en fechas especiales como la cuaresma (Eugenio Pereira Salas, op. cit.). Uno de los guisos más importantes a nivel nacional desde el siglo XVIII, nace desde este plato, “*el*

charquicán”; cocinado en un comienzo con charqui pero fue desplazado poco a poco por carnes frescas de vacuno, cerdo o cordero en trozos. (...) A fines del siglo XVII, comienza a configurarse el estilo de la cocina “chilena” o “criolla”, favorecido por la estabilidad del territorio central y su buena producción de alimentos de origen europeos junto a aquellos adoptados de la cocina indígena.

Debido a que los españoles tenían cierto rechazo a algunos de los alimentos indígenas, hubiera sido posible una probable extinción de estos en gastronomía local. Los españoles no gustaban por ejemplo de la quinua, el guanaco y la llama, también dejaban fuera de su dieta algunas especies marinas, pero más adelante durante el siglo XVIII comienzan a consumirse, y para este caso es importante mencionar a la “*merluza*” (op. cit.), que pasó por una mezcla de alimentos indígenas y españoles, ¿se imaginan los recetarios chilenos sin este sabroso pescado?



(Veda pesquera defiende fase reproductiva de la merluza, El Matutino, 2011)

(...) La dieta alimenticia de la población se vio afectada por algunos hechos históricos ocurridos, como el cambio dinástico del siglo XVIII. En el inicio del siglo llega a España la dinastía de los Borbones representada por el Rey Felipe V y con él las ideas reformistas francesas del “Siglo de las Luces”. Estos hechos significaron grandes cambios para América y Chile, se abre la ruta del cabo de Hornos y nace el sistema de registro de navíos, la autorización para usar barcos franceses provenientes del puerto de Saint Malo, en unión a la Real Cédula de 1778; lo que permite el libre comercio entre puertos de España y América; se autoriza también el puerto de Valparaíso y Concepción para recibir navíos de España y, por lógica consecuencia, de Francia, generando un tipo de contrabando “legal” (Villalobos et al., 1974). Tras la autorización posterior de la Compañía de ilipinas para su recalada en Valparaíso, comienzan a llegar otros productos y aparecen “la yerba de China” y el té, mayormente utilizado por los ingleses (Couyoumdjian, 2009), situación que se revertiría más tarde entrando al siglo XIX.

En Valparaíso las tradiciones culinarias extranjeras ya habían comenzado a desplazar casi por completo a la cocina indígena, lo que posiblemente, siendo una ciudad puerto, terminaría por distribuir a su vez estas cocinas, que finalmente terminarían siendo las “nuevas costumbres” del país. Ligado a esto estaba también el curioso hecho que resaltaba Benjamín Subercaseux cuando describe a Valparaíso como “isla” -en su libro “Chile o una loca geografía”-. Este nacimiento de la mezcla de los alimentos españoles e indígenas se mantuvo durante mucho tiempo como una situación propia de la zona, muy distinto de lo que sucedía en el resto del país con la alimentación. Se debe aceptar también que en Santiago también hubo un consumo similar de los alimentos, aunque estos escaseaban de ciertas combinaciones que eran propias de la franja costera y que evidentemente, estaba relacionada con los productos marinos. El desarrollo de la ciudad a la llegada de los españoles, comienza a dar vida a una ciudad más comercial, lo que genera un mayor desplazamiento de gente entre Santiago y Valparaíso. Aparecen los agentes comerciales y sus familias, notándose un mayor arribo de inmigrantes en el puerto, *lo que generaría un importante cambio en las costumbres gastronómicas locales y que se irían más tarde, a enraizar en la cocina porteña* (op. cit., p. 46-48).

Para el último periodo colonial, Pereira, destaca la incorporación de nuevos productos que si bien, ya existían, no eran mayormente consumidos. Aparecieron en la dieta alimenticia frutos alimentos como la palta y la chirimoya –cultivados en el Norte Chico- y en la región se dio en las ciudades de Quillota y Limache. Se comienza el cultivo de la sandía en las cercanías de Santiago, Paine y Pirque, así como en chacras cercanas a Valparaíso (E. Pereira Salas, op. cit.), que hoy en día aun destaca como una de las principales frutas veraniegas; lo mismo con los melones, como el moscatel o tuna, y el “escrito” de carne anaranjada, muy cotizados en la aristocracia criolla del país. (...) Estas frutas se consumían frescas, a diferencia de otras más tradicionales que se cocinaban, deshidrataban o se guardaban en conserva, como duraznos, damascos e higos (op. cit. p. 49).

Se destaca en el libro “Tradición y nuevos sabores en Valparaíso”, la importancia que tuvo la fiebre tifoidea en el escaso consumo de las hortalizas frescas del país. Tornero, Recaredo (1872); menciona en su obra varias fechas para la fiebre tifoidea y el impacto provocado en la población.

Es interesante destacar que en este incipiente puerto se dan pequeñas innovaciones culinarias, novedades que luego pasan a otras partes de Chile –como se menciona anteriormente-. Es el caso del clavo de olor y la canela, los que se incorporarán en la repostería y los bebestibles. Ejemplo de esto es también el consumo de especies marinas que se instauran posteriormente como parte del hábito culinario porteño; a las tradicionales corvina, róbalo, lisa y pejerrey, se agrega la merluza, que se preparaba frita; el bacalao, que excepcionalmente llegaba de Juan Fernández, y el lengua, que era considerado poco fino, pero bueno para secar (Couyoumdjian, 2000). (...) Claudio Gay menciona también otros peces, como el congrio que debía consumirse fresco, frito o estofado; así como la jerguilla, al cual considera uno de los mejores pescados, de

alto consumo como guiso o en forma de caldillo, plato que aparece en nuestra zona para aprovechar especies de menor contenido cárneo y de gran consumo en el ámbito popular e semana santa. (...) Durante este periodo había poco procesamiento de productos del mar, aunque sí era común deshidratarlos para enviarlos al interior; pues lo fresco no garantizaba calidad. La llegada del ferrocarril a mediados del siglo XIX, facilitó el transporte de productos marinos frescos hacia Santiago (op. cit. pp. 49-51).

El puerto y su proceso de expansión como ciudad tiene una peculiar configuración social que divide a la clase más alta de la notoria clase baja, lo que dio paso a la que hoy conoceríamos como cocina “popular”. A los productos tradicionales que ya tenían un alto consumo en la ciudad, se unen; la cazuela, una versión del cocido español pero con más agua; la carbonada, (...) así como los caldillo, en especial de pescados y mariscos pero sin ingredientes como el choclo y el zapallo e incorpora la cebolla y el tomate. (...) *Estos platillos forman parte de la cocina básica de cualquier hogar, de cualquier nivel social de nuestro país, la diferencia estaría en las veces que se consume*, como sería el caso de la cazuela, que en los niveles más pudientes constituye el plato inicial de todos los días. Otro producto que se había configurado en forma definitiva, presente en todos los niveles sociales y más en este puerto; era la empanada. Plato que aún es emblemático en las tradiciones chilenas –la historia de la empanada es un tanto antigua ya que era un plato proveniente de la antigua Persia a. C., adoptado por el pueblo árabe, quienes más tarde lo introducirían en la sociedad española durante la ocupación de los moros y se expande más tarde en la época de la colonización-. En Chile la empanada llega como novedad con el “pino”, una mezcla de cebolla, carne y aliños cocidos, envueltos en una masa con un trozo de huevo duro, pasas y aceituna, que posteriormente era cocida en hornos de barro o frita en grasa, cuando esta se vuelve un alimento común, también se comienza a dar uso de los mariscos para el pino, lo que permitiría su consumo en los días de abstinencia de consumo de carne por las costumbres religiosas.

Junto a la aparición de las masas como la empanada, también se debe acentuar la importancia que tenía el pan, hecho también a base de harina de trigo con grasa y cocido al horno o al rescoldo. De esta misma harina se hacían también las sopaipillas que eran de consumo bastante común durante el día en periodos de lluvia y frío. Al igual que la empanada -aunque su origen no era español-, se dice que la sopaipilla también fue un producto insertado en el puerto por los españoles, pero lo que la “chilenizó”, fue su paso por chancaca o miel de caña sin refinar, lo que creaba un nuevo plato llamado “*sopaipillas pasadas*”, una golosina excepcional para la época.

Los conventos religiosos destacaron en la época por su creación de los postres y otras recetas como el ajiaco de las monjas clarisas, las lentejas de las monjas Rosas, el poroto en fuente de plata de las monjas Capuchinas; recetas que nacieron por “inspiración divina” y que posteriormente se popularizó en el país (Ibíd. 52-53).

Por otra parte, en el siglo XVIII se consolida el consumo de la yerba mate que rápidamente se transforma en la bebida obligatoria y que más tarde con la llegada de los ingleses se perdería por el consumo más fuerte del té hacia el siglo XIX (Vicuña, 1936). Dentro de la vida portuaria estaba también el consumo de otras bebidas más fuertes como el vino, el aguardiente de Pisco que venía del Virreinato, la chicha de manzana y algunos tragos preparados: agua ardiente con culén y canela, conocido como aloja –el que se consumía en Navidad- y entre los más populares estaban el “chivato”, aguardiente mezclado (Eugenio Pereira Salas, op. cit.) y mistelas, aguardiente preparada con diversos ingredientes, como apio, naranja, guinda, membrillo y flor de la mistela, aunque esta preparación era más fina y consumida en recepciones sociales.

Una característica muy peculiar de los sabores hasta antes de terminar la colonia en Chile, era la utilización de aliños fuertes, vinagre y grasa, y no sólo era por el gusto de comer así, sino que también permitía la conservación de la comida y sus sabores, principalmente en Santiago se hacía uso de estos métodos de conservación, aunque en el resto del país también lo utilizó (Isabel Cruz, reportaje revista Pula, 2010).

4.2.2 Siglo XIX; Tradición y Nuevos Sabores en Valparaíso - Leopoldo Henríquez y Julieta Díaz

Valparaíso continuaba siendo una localidad dividida en dos partes; la primera era el sector el Almendran, casi rural con plantaciones diversas de alimentos. Y el otro sector, era el barrio comercial y portuario, donde vivía la mayor parte de la población local. La clase más acomodada vivía hacia el sector de la Matriz, y el resto, a los pies de los cerros y quebradas, pero a pesar de esto, las partes se manifestaban en la forma de vivir, y por lo tanto, en la cocina. Tenían una cocina bastante común entre sí, los alimentos y los platos que preparaban eran comunes para todos, pero los sectores más bajos de la población contenían un estilo más simple o menos refinado, a diferencia de los platos de la clase acomodada que llevaban un estilo más elaborado y utilizaban productos traídos desde el extranjero para dar sabor o aliñar sus alimentos. Sumado a esto las clases altas disponían del poder económico para seguir los cánones europeos de fines del siglo XVIII y muy representada por la cocina francesa de Versalles.

En la Independencia, en la primera mitad del siglo XIX, se aprecia una serie de platos y productos que forman parte de lo que llamaríamos cocina “tradicional” y que no difiere mucho de lo que se consumía cotidianamente por las familias “bien” del país en esa época y hasta la segunda mitad del siglo XX (Couyoumdjian, 2007). Nótese la ausencia absoluta en ese momento, de alguna influencia foránea. Se consumía como aperitivo, aceitunas negras sajudas, cuñas de queso de Chanco y de queso de cabra, arrollado de chanco, empanada de carne, chanco en piedra con tortilla de rescoldo, mistela anaranjada y ponche de papaya. Estos productos, que hoy día serían mal vistos por los sectores altos, a pesar de lo sabrosos que son, eran comunes a cualquier familia aristocrática, tanto de Santiago como de los grandes comerciantes y autoridades de Valparaíso.

En cuanto a los platos más comunes, estos eran sopas, como el valdiviano con charqui; platos de fondo, como pollo relleno, costilla de vacuno, pescado borracho acompañado de papas asadas, porotos granados con aceitunas, albahaca y queso de cabra y guiso de mote; postres, como torta de Combarbalá, helado de canela –lo que era una muestra máxima de refinamiento en la época-, manjar blanco, almendras garrapiñadas y chocolates, y bebidas para acompañar, como vino de la viña Santa Carolina y, de bajativo, café y guindado. (...) Formaban parte de estos platos también el ajo y el aceite –o grasa-.

Pereira Salas también detalla el estilo de comida de estos sectores y, en especial, de las familias del puerto, al mencionar lo que se comía con Lady Catalina Corbett, esposa de Thomas Cochrane: champagne y cerveza, como ingrediente externo, (...) claramente esto era un acto muy de elite, y de la tradición más popular; chanco asado, cabeza de cordero -aunque no se sabe bien si esto había llegado con los españoles o más tarde traída por los ingleses, a pesar de que esta era una costumbre árabe-, choclos, aves de caza, como tocarzas y para beber, té.

También habían otros platos típicos del puerto las cazuelas de capón castellano, costillas de cerdo, tortillas de ortigas, porotos con aceite de oliva y un par de huevos, que suponemos estaban fritos, quizá en aceite o grasa, charquicán -dice de la señora de Manuel Blanco Encalada-, caldillo de tembladera. También, Pereira Salas hace referencia en que los postres se hacían para los niños de la casa; frutas, mote con y sin azúcar, sopaipillas, picarones, empanadas y en bebidas, vino, chicha, y aguardiente de Aconcagua, que era el licor más común en Valparaíso.

Aparecen también aunque sin una fuente abundante, otra serie de alimentos en Valparaíso que se van popularizando en algunos sectores de la sociedad. Por ejemplo aparece el arrollado de cerco con huevo duro, el encebollado, la cebolla con huevo, la empanada de pino y su versión popular el “*pequén*” –empanada de cebolla, ají y huevo-, que era mayormente consumido por obreros y ofrecido al atardecer por vendedores ambulantes en el puerto. Junto a este producto es importante hacer mención a otro producto muy apetecido en la época y que nace en Talca durante la primera mitad del siglo XIX; el chancho en piedra, más conocido hoy como “*pebre*”, por sus ingredientes molidos –ají, cebolla, tomate y cilantro o perejil- era especial para acompañar platos calientes y untar con tortillas de rescoldo (Op. cit.), que no sólo fue consumido en todos los niveles sociales, sino también fue expandido por todo el territorio chileno y hoy en día aún es altamente consumido por todas las familias chilenas.

Las crisis económicas del siglo XIX afectaron a los sectores populares urbanos, impidiendo el consumo de (...) carne y el pan o en su defecto la harina; mucho menos podían conseguir alimentos importados. Durante la primera mitad del siglo aparecieron los porotos con verduras, como los preparados con brotes de cebolla y otro tipo, más parecido a los granados con mazamorra de la actualidad; el charquicán, con más vegetales que carne o con carnes menos apetecidas; la chanfaina de origen español, común a toda América, la que en su versión chilena era una especie de cocimiento que podía ser más seco o más jugoso, según el gusto, hecho con interiores de animal (...) y verduras según la estación; el ajiaco; la cazuela de ave, por su facilidad para obtener las presas, debido al menor costo, (...) la carbonada, con grandes trozos de verduras y carne, no muy seca ni con tanta sopa; la albóndiga, una bola de carne, huevo y aliños de verduras frescas –también de origen árabe traída por los españoles-, (...) y por supuesto las sopaipillas y los picarones fritos (Palma, 2004).

Muy común durante este siglo fue también el consumo de productos preparados por vendedores ambulantes mujeres que los elaboraban, como; frutillas, cocos de palma, duraznos, brevas, sandías y melones; dulces o pastelitos con un ingrediente que pasó a ser tradicional, el manjar de leche. También vendían frituras, tortillas de rescoldo y pan amasado; huevos duros, mote y quesos frescos dentro de los más conocidos (Ibíd., 2004). Características cambien eran las fritanguerías o picanterías, que más tarde se convirtieron en locales populares. En los inicios del siglo aparecen fiestas masivas, las chinganas o ramadas, que eran muy comunes en Navidad, año nuevo y especialmente en Fiestas Patrias, en estas se consumían los alimentos

tradicionales de la comida chilena para la época. A estas fiestas asistían todos los habitantes pero eran de la preferencia del “pueblo”. En este sector del país se incluía el consumo de pescado y jaibas del sector de El Membrillo, acompañado de huevos duros y vino (Diario El Mercurio, 1861).

En este análisis de la alimentación del siglo XIX, se debe mencionar como parte importante la influencia de las diferentes culturas gastronómicas que trajeron los inmigrantes principalmente españoles, italianos, ingleses y franceses (Ibíd., pp. 60-67).

Cada uno de los inmigrantes, traía consigo costumbres propias de su país y que fueron cultivando en Valparaíso a través del tiempo. Por ejemplo, los italianos eran los que mayormente dejaron sus postres, que ya hacia los años 1800 se notaban fuertemente las pastelerías que también eran cafeterías. Por supuesto también estaba el consumo de pastas frescas en la casa de la “nona” con salsa de tomate natural, los días domingo. Hacia la mitad del siglo XX también se introduce una fábrica de cecinas italiana.

Los alemanes por su parte fueron muy conocidos por la creación de embutidos en base a la materia prima americana. Destacaban en sus años dos de las fiambrerías; Schüle y Sethmacher- esta última aún funciona en su dirección original -Bustamante 122, barrio puerto-. Los alimentos ofrecidos por los alemanes eran muy tradicionales de su país, evidentemente privilegiaban la carne en grandes cantidades.

Los ingleses por su parte, a pesar de que su gastronomía no resalta fuertemente en ninguna de las épocas antes mencionadas, en el siglo XX si aparecen con una influencia importante que incluía la el consumo del té. Que pasó mayor consumo por sobre la yerba mate que era altamente consumida en la zona. A la fecha, el té forma parte primordial de las costumbres cotidianas de los chilenos. Es importante destacar que hoy los chilenos consumen en su mayoría –sobre todo en las clases más bajas-, té al menos una vez al día, a pesar, de que hay un número importante de personas de otras clases que también tiene el consumo de este, pero enfocado más en un sentido de “placer”, adquiriendo tés de diferentes tipos y sabores, muchos exportados de otros países. Inglaterra no destacó por su influencia en la gastronomía local, pero sí claro, dejó elementos como el desayuno con tostadas y mantequilla o avena con leche -*porridge*- y el “tomar once”.

Históricamente, cuando se habla sobre gastronomía la gente tiene a pensar en Francia, y claro, cierto que es que dentro del mundo gastronómico, la cocina francesa es de las más notorias a nivel mundial, destacada por su temprana sofisticación y refinado gusto. En Chile, y especialmente en Valparaíso, la gastronomía francesa quedó fuertemente marcada por los inmigrantes que dejan en la ciudad costumbres nuevas en la forma de preparar, ya que básicamente los ingredientes eran los mismos, pero como menciona Pereira Salas, por ejemplo las papas fritas ya no eran fritas en aceite –o grasa-, sino en mantequilla y el cambio de nombre

de ciertos platos, a los que les daban el nombre “afrancesado” y que obviamente para la época, sonaba más “*suprême*”. (...) Este simpático método de afrancesar los nombres de los platos, se traslada a una preparación que hoy en día se ha transformado casi en un producto nacional, pero cuyo origen está en la cocina francesa: el “*beef steak au poivre*”, o bife a lo pobre, (...) fue un alimento bastante consumido en Santiago y que se desplazó con rapidez por Chile y por ende, a Valparaíso, en donde se transformaría en un “plato fuerte”. (Ibíd. pp. 68-70). Parte importante también de la llegada de los franceses a Valparaíso, es también la nueva forma de ver las golosinas dulces, que se transformarían en “pastelería fina”, sus principales productos eran: glacé –pasta blanca de azúcar-; pâtisserie –pasteles y dulces-; fondants –cremas para rellenar o cubrir-; tartes –tartaletas con relleno o fruta-; babas au rhum que era un tipo de magdalena bañado en ron y cubierto de crema chantilly; caramel mou –caramelos blandos de mantequilla; chocolat, thé –sic- y café (Ibíd. 60-71). A pesar de la resaltada repostería francesa, también en Valparaíso se reconocía el valor de la repostería alemana con los kuchen y las tortas. Hacia el año 1851 se destacan las cepas de vino que fueron introducidas al país por Silvestre Ochagavía (Ibíd, p. 71). Las cepas que se introdujeron dieron paso al nuevo vino chileno, entre ellas estaban: cabernet, sauvignon, pinot blanco y negro, chardonnay, malbec y merlot (Couyoundjian, op cit.).

La apertura del puerto tras la Independencia de España, marca un antes y un después en la historia del pan chileno, como en el desarrollo de muchos otros aspectos de nuestra identidad contemporánea. Se estima que fueron inmigrantes franceses, instalados en Valparaíso a contar de la década de 1820, los responsables de que muchos dejaran de lado rápidamente el típico pan amasado –en pequeñas unidades o en grandes hogazas- y las campesinas tortillas de rescoldo, las sopaipillas, los principales derivados de la harina de trigo (Reyes, 2007).

Por su parte, los españoles tenían como base de alimentación los productos marinos que también eran comercializados por estos con mayor venta a otros compatriotas; el pescado preferido era la merluza. Y es que una de las costumbres que mantuvieron los hispanos es su afición gastronómica. En Valparaíso ya existían varios restaurantes vascos que habían sido creados para deleites con sus sabores patrios en una especie de club social.

Avanzo el siglo XIX en Valparaíso comienza la aparición del comercio por parte de los inmigrantes y se abren una serie de negocios y fábricas ligados a los hábitos y costumbres de estos nuevos “porteños”, y otros en donde se vendían los productos traídos desde el extranjero. Los que presentaron mayores aires de comerciantes eran los alemanes, los italianos y los franceses, que dejaron un sin número de legados gastronómicos que hasta el día de hoy permanecen en las tradiciones porteñas.

El libro “*Exposición Nacional*” publicado en el año 1884, destaca las características de los negocios existentes en la época, y se puede resaltar de estos que la gran parte pertenecía a inmigrantes europeos. Dentro de los negocios que aparecieron, se encuentran mayormente las

fábricas de licores y cerveza, chancherías, refinerías de grasa, boticas, dulcerías, confiterías y por supuesto, las pastelerías (Tornado, 1884). Llama la atención, la prevalencia de una de las “chancherías” –actualmente llamadas fábricas de cecinas- ubicada en la calle Bustamante en el puerto de Valparaíso; Sethmacher, abre aún sus puertas todos los días de la semana con una amplia variedad de cecinas y productos de receta puramente alemana.

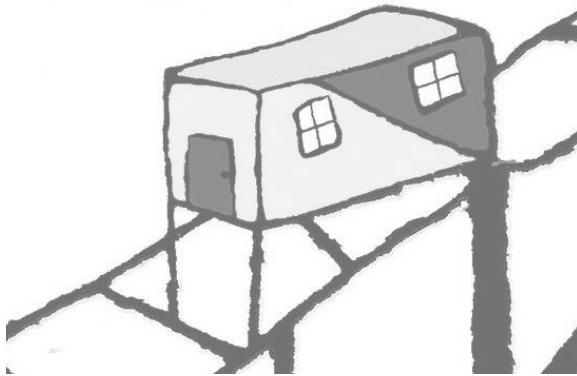
“Tradición cosmopolita que se traduce en una amplia gama de cocinas, recetas y sazones que hablan de ese carácter portuario, esa alma que se desliza por los cerros” (Reyes, 2007).



(Imagen de elaboración propia)

CAPÍTULO V

DESAFÍOS PARA EL FUTURO DE VALPARAÍSO COMO CIUDAD PATRIMONIAL Y TURÍSTICA



CAPÍTULO V: DESAFÍOS PARA EL FUTURO DE VALPARAÍSO COMO CIUDAD PATRIMONIAL Y TURÍSTICA

5.1 Valparaíso; Patrimonio de la Humanidad

5.1.1 El Proceso

1975. En una sala de clases de la Universidad de Valparaíso, la arquitecta Myriam Waisberg imparte su seminario número 100 sobre patrimonio. Aun así la mayoría de sus colegas no entienden por qué se preocupa tanto de “cosas viejas”. Estaba siendo visionaria, la Unesco había creado la Convención de Patrimonio Mundial sólo tres años antes. Por suerte, hubo quienes sí se interesaron en su rescate del pasado, como Cecilia Jiménez, arquitecta de aquella universidad. Trabajaron juntas desde 1976 hasta la muerte de Waisberg en 2004. Durante la década de los ochenta se dedicaron a estudiar la arquitectura religiosa de la ciudad y las casas de Playa Ancha; de ambos proyectos se publicaron libros que hoy marcan pauta en el tema patrimonial.

Recién en 1991 las autoridades de Valparaíso decidieron discutir el tema con la comunidad: se hizo un Cabildo Ciudadano. Un coro unánime, que abarcaba desde académicos hasta el más humilde de los vecinos, declaró: se está destruyendo nuestra ciudad. No querían más bombas de bencina donde antes hubo edificios antiguos. La Municipalidad acogió el llamado y dos años después encargó un Estudio Seccional para determinar qué edificios tenían valor patrimonial y poder modificar el Plan Regulador Comunal en orden de protegerlos. El alcalde de entonces, Hernán Pinto, puso a la cabeza del equipo a Cecilia Jiménez. Se hizo un estudio histórico de la ciudad desde sus orígenes, también uno urbano de sus plazas, ascensores, escaleras y pasajes, y una escala de valoración que determinaba que mientras más valioso el edificio menos se podía intervenir. Era la primera vez que se reunía toda esta información, que aún hoy es una guía para las consultoras de arquitectura interesadas en el tema patrimonial. Fue un trabajo de pura camiseta, no era pagado. Mis compañeros de oficina me decían: -Sigues con esas cosas viejas- cuando yo sacaba los planos en cualquier rato libre que tuviera.

En 1995 se hizo la Quinta Jornada de Preservación Arquitectónica y Urbana, organizada por la Universidad de Valparaíso, que implicó un tercer encuentro con especialistas latinoamericanos. Fue entonces cuando se sugirió que Valparaíso postulara ante la Unesco. En ese momento hablar de patrimonio de la humanidad todavía era un decir, no nos creíamos el cuento- dice Cecilia Jiménez, que estuvo presente.

Ese año el tema tomó vuelo a nivel país. Se logró la nominación del Parque Nacional Rapa Nui como Patrimonio Mundial, proceso en el que estuvo desde la CONAF el arqueólogo Ángel

Cabeza, que más adelante pasaría a ser Secretario Ejecutivo del Consejo de Monumentos Nacionales. Por supuesto que queríamos hacer lo mismo con otros lugares -dice Cabeza- Entonces empezamos a trabajar una lista tentativa de Sitios de Patrimonio Cultural de Chile. Debían representar un momento especial en el proceso evolutivo de la historia de la humanidad. Dos años después, en 1997, la nómina abarcaba veinte lugares y se decidió dar prioridad a Chiloé y Valparaíso.

Cabeza junto a la directora de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos de ese entonces, Marta Cruz-Coke y el Delegado Permanente de Chile ante la Unesco, Samuel Fernández, visitaron al alcalde de Valparaíso y a su comité asesor. Me acuerdo de que uno de los concejales en tono de broma y en serio nos dijo: A ustedes los tenemos que colgar, porque están hipotecando el futuro de Valparaíso. Para parte del Concejo, el desarrollo de la ciudad estaba en la construcción de edificios de altura y en la industrialización. En cambio, el grupo de visitantes planteaba que conservar la ciudad y potenciar su patrimonio con el turismo también era desarrollo. Nosotros estábamos en contra de una visión progresista únicamente desde el punto de vista inmobiliario. No existiría Venecia, no tendrías París.

Finalmente, en 1998, el alcalde Pinto decidió crear la Unidad Técnica de Patrimonio. Nuevamente, Cecilia Jiménez estuvo a cargo del proyecto; con el Estudio Seccional en sus manos la mitad del trabajo estaba avanzado. Pero faltaba seguir los pasos de la guía operativa de la Unesco, lo que no era fácil. El Consejo de Monumentos Nacionales estaba preparando la postulación de Chiloé -que sería nominado el 2002- y sólo iba a revisar la de Valparaíso.

Vinieron expertos internacionales, como el arquitecto Crespo Toral de Ecuador, que coincidieron en que para participar se debía cumplir con dos condiciones: demostrar que el bien era excepcional o único en el mundo y asegurar una gestión para su preservación. Como la tarea era titánica, la Municipalidad pidió ayuda a las universidades estatales y privadas de la zona, las que hicieron estudios históricos, geográficos, arquitectónicos, turísticos, de archivos, etc.

El expediente partió a París sin que el Consejo alcanzara a revisarlo. El tema de la singularidad estaba súper bien pero no había gestión -dice Cecilia Jiménez-, quien fue en representación de la Unidad Técnica. Además, Ángel Cabeza recuerda que hubo errores en el enfoque del documento. En la UNESCO les recomendaron que retiraran la postulación y volvieran cuando las promesas de cuidar el bien fueran hechos o al menos, proyectos factibles.

Con el gobierno de Ricardo Lagos Escobar, desde el 2000, se inició una nueva etapa en que el Estado se comprometió con la causa de Valparaíso. Se hicieron gestiones que garantizaban el cuidado del patrimonio. Lagos dio orden de abocarse al tema a todas sus Secretarías Ministeriales Regionales. Así, se crearon subsidios de rehabilitación patrimonial, programas de recuperación de espacios públicos y mejoramientos de fachadas, entre otras cosas. Además,

se incluyó en el Comité Asesor a agrupaciones porteñas privadas, como el Movimiento Ciudadanos por Valparaíso –grupo que se caracterizaba por su defensa del área antigua de la ciudad desde principios de los noventa- y la Fundación Valparaíso, que desde 1998 se dedica a desarrollar proyectos que potencien el valor patrimonial del puerto.

Se encargó al Consejo de Monumentos Nacionales redactar el nuevo expediente, que por fin en diciembre del 2001 se volvió a enviar. Cabeza, quien estuvo en París, reconoce que no fue fácil ganar la nominación:- Teníamos que convencer a tres organismos: al staff administrativo de la Unesco, a Icomos -Consejo Internacional de Monumentos y Sitios- y finalmente, a los 21 países del Comité de Patrimonio Mundial (Ciudad de Valparaíso, 2008).

5.2.1 Valparaíso Patrimonio

La ciudad estaba deteriorada. Más que su valor arquitectónico patrimonial -afectado por los edificios de altura modernos- lo que se postulaba era su rol histórico en el siglo XIX, cuando Valparaíso se erguía como una muestra de la globalización mundial. En el momento de la votación, el delegado de Egipto, quien tenía mucho peso en la mesa, fue clave. Se levantó y dijo que él votaba a favor de Valparaíso porque no dejaba de recordar cuando era niño y llegaban los barcos salitreros de Chile a Alejandría. Su apoyo junto con el de Inglaterra, país que reconocía la importancia que tuvo Valparaíso como puerto principal de Sudamérica en el 1800, permitieron que el sufragio se cargara hacia el “sí”. En el año 2003 el puerto ya se podía proclamar Patrimonio de la Humanidad.

“Yo siempre digo que todo partió como un rugido de ratón; no nos correspondía hacer esta gestión a nivel local” -reflexiona hoy Cecilia Jiménez-. Pero lo hicieron y gracias a ese esfuerzo, el Consejo de Monumentos Nacionales tuvo una buena base para mejorar el expediente. Por su parte, Ángel Cabeza está orgulloso de haber participado de un proceso que hoy permite a Valparaíso combinar el desarrollo comercial-portuario con lo patrimonial-turístico. Los cambios son lentos, pero si no vives en la ciudad y la visitas, los ves. Las fotos de 1996 y las de hoy son muy distintas.

En la base de este logro está el que la comunidad quiera a su ciudad. Así se demostró en el Cabildo Ciudadano de 1995 y de ello se percató Cabeza cuando la visitó dos años después. De ahí que los porteños sean exigentes con sus autoridades. Valparaíso es una ciudad vigente que avanza recordando su pasado (Ibíd.).

Este año se cumplen 14 años desde el nombramiento de la ciudad como Patrimonio de la Humanidad, y a pesar de que aquel título sólo enmarca el casco histórico, al dar un breve recorrido por los cerros y por el resto de la ciudad, se puede apreciar que no hay espacio que no esté rodeado de patrimonio vivo.

Entre cerro y cerro se puede ver, sentir y apreciar la herencia de la historia de Valparaíso; pero en plenitud, esta sólo pueden reconocerla quienes han dedicado tiempo a estudiar la ciudad y conocerla más a fondo, y ahí existe una problemática fuerte para sustentar hacia el futuro el patrimonio -intangible-, ya que en la ciudad se presenta un carente desapego identitario que ha generado la desvalorización del patrimonio por parte de la comunidad, y a decir verdad, no es de extrañarse, si después de todo la ciudad ha crecido siendo “el puerto intercultural” del país, pero después del nombramiento de la UNESCO, la ciudad se abrió a un nuevo proceso globalizante e intercultural; se convirtió rápidamente en un epicentro turístico-comercial, que ha desplazado la cultura local, desde lo más simple hasta lo más complejo de su identidad, despojando las pocas raíces culturales que predominaban.

Es importante dar una crítica constructiva al respecto. Cuidar el título patrimonial no es fácil, se requiere pasión y sentimiento, para reconocer la maravilla que se oculta en las calles porteñas, se requiere conocimiento y que este sea de acceso popular.

Identificar las influencias de la globalización y los procesos de interculturalidad que han ocurrido en Valparaíso permiten no sólo reconocer la historia y cómo ha surgido la ciudad a través de los cambios socioculturales, sino que también da la fuerza para reconocer el valor patrimonial que se está perdiendo y a su vez, da las herramientas necesarias para recuperarlo y cómo potenciar el desarrollo de las áreas como el turismo y la cultura, el potencial futuro de la ciudad.

5.2 Patrimonio Culinario

Valparaíso, es destacado como la ciudad “*patrimonial*”, pero cuando los turistas llegan a la ciudad esperando maravillarse con el contenido histórico, resulta muchas veces ser una tremenda decepción, y esto se debe en parte a que Valparaíso después de ser nombrado como Patrimonio de la Humanidad, fue arrasado por una serie de comerciantes que se asentaron en la ciudad, viéndola como su estrategia de negocio más tangible pero desconocían en muchos casos el valor real de la ciudad patrimonial, con esto se comienza a generar un fuerte proceso de gentrificación en las áreas que comprenden al casco histórico, lo que desplazó a parte importante de la comunidad hacia otros sectores, generando una suerte de “cáscara patrimonial”.

Para entender mejor el reciente párrafo, explicaré a grandes rasgos el proceso de “gentrificación” y algunos de sus posibles efectos en una ciudad patrimonial, como es el caso de Valparaíso. Al igual que resto de Latinoamérica, Valparaíso se ve envuelto en este proceso de expulsión de los habitantes de las áreas residenciales por ocupantes de mayor poder adquisitivo –*gentrificación*-. Si bien, la gentrificación no es necesariamente un proceso comercial -como se vio fuertemente en nuestra ciudad-, puesto que las personas que buscan asentarse no necesariamente desean generar algún tipo de actividad económica en el sector, pero en el caso de Valparaíso, se ha dado de esta forma en muchos de los desplazamientos ocurridos. La gentrificación podría sonar como un suceso agresivo para la comunidad de un lugar ya que desplaza a los habitantes y provoca cambios sociales importantes, pero a su vez también puede en este caso, contribuir a potenciar las industrias en crecimiento como el turismo y la cultura. Pero los efectos que un desmedido proceso de gentrificación en una ciudad patrimonial podrían causar daños irreparables al patrimonio, primero, por los cambios sociales ocurridos, la valoración del sector, el desplazamiento de la clase más baja hacia sectores periféricos o en este caso hacia otros cerros lejanos del sector patrimonial, donde pudieran ser las personas pertenecientes a esta clase quienes desarrollen estas nuevas industrias, ya sea para mejorar su calidad de vida o para mantener la esencia porteña, y por otra parte, porque este desplazamiento de la comunidad deja un vacío identitario en el sector.

Podemos ejemplificar a través de un breve análisis, el caso de los cerros Alegre y Concepción, que han tenido un fuerte desplazamiento de los habitantes, dando paso a las pequeñas empresas ligadas al turismo en el caso de los servicios de hotelería y gastronomía. En cuanto al tema gastronómico, hay una crítica mucho más fuerte, ya que gran parte de los locales que abrieron posteriormente al nombramiento como ciudad patrimonial, no dan vida a la identidad porteña en sus propuestas culinarias ni mucho menos aportar a la puesta en valor del patrimonio local, tangible e intangible.

La gastronomía forma parte crucial en la valorización de la identidad porteña y el reconocimiento del patrimonio intangible de la ciudad, no sólo por la importancia que esta tiene según los procesos históricos vividos tanto en Valparaíso como en el país en general y las influencias que han aparecido en el tiempo con la llegada de la colonia, posteriormente los inmigrantes y hoy en día, el alza de la industria turística, a su vez, su forma más simple, porque forma parte de nuestra cotidianeidad y tiene carácter imprescindible.

La comida ha estado en el centro de la vida familiar y ha organizado el trabajo de las comunidades a lo largo de la historia de la humanidad. Todos *los pueblos han atesorado su repertorio gastronómico como una forma de identificarse en el mundo*, de provocar placer y de resolver necesidades. Un viejo proverbio recomendaba que toda diferencia de opiniones se resolviera siempre después de un banquete. “Dios nos libre de un juez con hambre”, advertía otro antiguo dicho popular. La cocina congrega y humaniza, la buena alimentación convoca la paz y garantiza la justicia. Fue gracias a los intercambios de semillas, animales y prácticas culinarias que muchas sociedades han podido luchar contra el flagelo del hambre. Cuando miramos al pasado, es difícil imaginar la supervivencia de la humanidad sin el enorme aporte de alimentos originarios en el continente americano, región que tiene como centro de origen las más diversas especies hoy consideradas básicas para la alimentación humana.

El placer de los sabores desconocidos ha obsesionado a infinidad de viajeros y cronistas antiguos, que sabían que nunca se termina de conocer una región si no se experimentan sus aromas, si no se ejerce la curiosidad por sus comidas y sus métodos culinarios. A lo largo de Chile, el mar, los valles verdes y la montaña, han nutrido a la cocina indígena con platos diversos y una muy vasta tradición culinaria (Porto, 2005). Tradiciones que en la ciudad de Valparaíso en el desarrollo de su historia se vieron marcadas por la basta cantidad de influencias extranjeras en la cultura y en la comida, y que a su vez, dieron vida a una ciudad única, cosmopolita y dueña de una magia que envuelve los sentidos de quienes la recorren. Un alma viva.

Podría intentar dar mayor importancia a lo que los visitantes esperan encontrar en la ciudad, orientado hacia el lado del valor patrimonial cultural. El valor propio de la identidad porteña. Pero es más importante y comprende mucha más atención, el valor y el sentimiento de la comunidad porteña misma por lo que les pertenece. Parte importante de esto, comprende la forma en la que la comunidad rescata y valoriza sus tradiciones y las hace parte de su historia, cómo hacen sentir vivo el patrimonio histórico. Cuando una comunidad se siente dueña de su espacio y de su historia, genera una estrategia de desarrollo turístico gastronómico innato que se traduciría en la recuperación de la identidad porteña.

Por otra parte, resulta interesante observar que el fenómeno de la globalización no sólo se refleja en la caída de las fronteras económicas, sino que también en que las barreras culturales son menos claras, apareciendo una internacionalización de los gustos, los sabores y olores,

situación que ha sido señalada como una parte de la transculturización de los pueblos. De esta manera, es común percibir que, viviendo al sur del mundo, comamos las hamburguesas del norte y la aliñada comida china. Por ello, podemos afirmar que en el sistema alimentario, la clasificación de lo que es o no es comestible está cambiando el origen territorial de los sabores.

Sin embargo, la globalización no sólo se refleja en una homogeneización alimenticia, sino que también nos otorga la oportunidad de "elegir" lo que comemos y nos da la posibilidad de acceder a información nutricional cada vez más sofisticada. Esta tendencia se está manifestando en el consumo de alimentos más sanos, inocuos, aportando a nuestro cuerpo lo necesario para estar saludables, sin que ello implique dañar el planeta. Estos nuevos requerimientos alimenticios coinciden con el deseo de rescatar la Identidad Cultural de los pueblos, aquello que nos define y nos diferencia en medio de las tendencias globalizantes. Así, *el arte culinario más ancestral de nuestro país*, aquel que se encuentra camuflado en medio del charquicán, que todavía se prepara en los hogares de nuestro país, en el curanto de Chiloé y en el pebre, siempre fiel compañero de la marraqueta que se sirve en la mesa chilena, debe comenzar por recopilar y difundir las recetas de nuestros pueblos originarios.

(...) Estaríamos particularmente reconocidos si algunos establecimientos gastronómicos aceptan el desafío e incluyen en sus cartas o menús platos de origen étnico, como forma de diferenciarse a las típicas ofertas culinarias que ofrecen en casi todos los establecimientos. Ello posibilita atraer al turismo internacional, que lejos de querer comidas que encuentran en cualquier lugar del mundo, desean probar lo distinto, lo propio, lo que se identifica con una nación (Cultura y Alimentación Indígena en Chile, 2005).

5.2.1 Puesta en Valor del Patrimonio Culinario

El patrimonio cultural es un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los que se les atribuyen valores a ser transmitidos, y luego resignificados, de una época a otra, o de una generación a las siguientes. Así, un *objeto* se transforma en patrimonio o bien cultural, o deja de serlo, mediante un proceso y/o cuando alguien -individuo o colectividad-, afirma su nueva condición.

El hecho de que el patrimonio cultural se conforme a partir de un proceso social y cultural de atribución de valores, funciones y significados, implica que no constituye algo dado de una vez y para siempre sino, más bien, es el producto de un proceso social permanente, complejo y polémico, de construcción de significados y sentidos. Así, los objetos y bienes resguardados adquieren razón de ser en la medida que se abren a nuevos sentidos y se asocian a una cultura presente que los contextualiza, los recrea e interpreta de manera dinámica (DIBAM, 2005).

La cultura porteña hoy en día sigue siendo el reflejo fiel de la forma en la que Valparaíso comenzó a formarse; una tremenda ciudad intercultural, que da vida a una infinita gama de sabores y aromas que recorren las calles de este puerto que *amarra como el hambre* (Barrios, 1970). Valparaíso aún mantiene en sus espacios más recónditos aquella identidad porteña que sin ser bien definida, destaca tanto en la presencia de visitantes, y no sólo por la peculiar forma de ser que tiene el porteño, sino también, la por la increíble falta de conciencia en la valoración y el cuidado de lo que les pertenece. No es normal que muchas veces sitios patrimoniales estén rodeados de basura, con un notorio mal olor y descuido, y aún más grave es que este episodio se repite en gran cantidad dentro de los diferentes cerros y el plan de la ciudad.

Es por esto, que se debe generar de vuelta la unión entre los habitantes de Valparaíso y su ciudad, generar este lazo que les haga sentir dueños y partícipes del patrimonio de su ciudad, generar en el porteño la necesidad de dar a conocer a los turistas y visitantes su identidad, sus tradiciones y su cultura, ese patrimonio que se formó entre el caos y el desarrollo portuario, pasando de ser una de la cuna cultural de Chile, al reconocimiento patrimonial mundial.

Patrimonio culinario, es el valor cultural intrínseco del ser humano por los alimentos, que forma parte la vida cotidiana y de la historia en común que tienen los habitantes, y produce sentimientos de cercanía y pertenencia con su ciudad, lo que genera una actitud de respeto, cuidado y que forja la necesidad de comunicar esta identidad.

El patrimonio culinario es sin duda, una de las formas más acertadas que puede ayudar al porteño a sentir nuevamente el reencuentro con el -su- pasado. Cuando hablamos de la comida porteña; hablamos de una identidad, y cuando se habla de identidad, nos vamos directamente a la cultura; y así, terminaríamos nuevamente en el círculo vicioso del desapego cultural. Pero,

si en cambio revirtiéramos este orden, nos y nos fuéramos en el orden contrario, a un acercamiento cultural, al reconocimiento de la identidad y a la valorización de la comida porteña, sería el comienzo del reencuentro con el pasado y un enorme aporte a la cultura nacional y porteña. Debemos recordar que la identidad nacional también se ha visto afectada por los procesos de globalización e interculturalidad, por lo que la valorización del patrimonio culinario, podría seguirse como ejemplo en todo el territorio chileno, para comenzar así la sostenibilidad y dar valor de nuestra cultura e identidad nacional.

Como ya sabemos, la alimentación es parte fundamental del crecimiento de la sociedad tal cual la conocemos hoy, y a cierto modo, no era tan distinto a la realidad de hoy. La mayoría de los pueblos y civilizaciones cimentó la base de su crecimiento en la alimentación, y desde esta necesidad *básica* es como comienzan su desarrollo y así mismo

“La cultura es nuestro pan de cada día. Se refleja en creaciones como el folclore, el arte y la mitología, pero también en nuestra vida cotidiana. Las actividades humanas son resultados de miles de años de historia, en que nos adaptamos a la naturaleza y fundamos una forma de habitar el territorio. La cocina es uno de estos actos culturales con el que nos encontramos día a día, de la mañana a la noche, convirtiéndose en una manifestación esencial de nuestra identidad”. Cocinar es también un lenguaje lleno de símbolos, ideas y significados que tienen los alimentos para las personas. Están ligados a la experiencia, y a una comunidad que los entiende como tales. Cuando uno produce cocina, realiza un gesto de saber con un poder particular, porque las comunidades se definen también en base a lo que consumen. Entonces, no es trivial que sigamos comiendo cazuela, o que preparemos empanadas para las fiestas patrias (Montecino, Explora Chile 2010).

Estela; Valparaíso de sabores y aromas; representa con claridad el proceso histórico que ha recorrido la ciudad en la construcción de su identidad –una lucha que pareciera interminable, y la increíble variedad de influencias extranjeras que dieron forma a la hoy conocida “gastronomía porteña”, y que destaca por sobre todo, el valor histórico que tiene cada bocado.

Así como Myriam Waisberg un día visionó la proyección del patrimonio de Valparaíso y logró plasmar su deseo de “rescate del pasado”, es la forma en la que se debe gestionar para mantener –en esencia- viva la memoria y el alma de este puerto querido.

Como parte del rescate de este pasado es importante dar la valorización que merece al patrimonio cultural, viviente y natural de Valparaíso; y parte del patrimonio cultural, se encuentra uno de los aspectos más importantes como lo es la identidad local.

Valparaíso es considerado una de las principales ciudades turísticas de nuestro país, y posee un valor patrimonial indiscutible, pero que está siendo consumido por las culturas globalizantes que se insertan rápidamente en las raíces locales y que van destruyendo la

identidad y el valor del patrimonio cultural. En suma, la valorización del patrimonio culinario, permitirá dar otra mirada al desarrollo del turismo en la comuna, y porque no decir, en el turismo nacional.

Pero, hemos hablado mucho sobre la puesta en valor del patrimonio cultural, y entonces se cuestionará, ¿por qué hablamos de puesta en valor? Esta alude a una acción sistemática que destaca y exalta las características y la importancia de un *objeto* –cultura, sociedad, turismo, gastronomía- hasta ubicarlo en condiciones de ser dado a conocer y según su relevancia histórica.

Entonces, esto es precisamente, lo que se busca al identificar las influencias de la globalización y los procesos de interculturalidad en la gastronomía de Valparaíso, para entender el orden y el contexto en que la ciudad creció y formó su identidad, para después, poner el valor.

5.3 ¿Qué Pasa con el Turismo?

5.3.1 Turismo Gastronómico

El crecimiento de las diferentes industrias económicas a nivel global, ha sido notable dentro de los últimos 10 años, y dentro de éstas, la industria turística no se ha quedado atrás. Esta industria ha incrementado su mercado en periodos de tiempo relativamente cortos, y esto debido a los grandes cambios sociales y tecnológicos que ha permitido la globalización y la interculturalidad, además, los países han crecido mediante una combinación de recursos naturales, humanos y capital. En el caso de Chile, la industria turística ha incrementado su mercado, junto con la implementación de nuevos productos y servicios enfocados en la calidad y satisfacción de los clientes o potenciales turistas y la puesta en valor del “*patrimonio*”.

Chile, hoy concentra todas las herramientas necesarias para el desarrollo del turismo y la cultura, tanto por parte de las instituciones y organizaciones públicas como privadas, y gracias a esto es que se han ido diversificando las empresas y negocios que ofrecen sus distintos tipos de productos y servicios, pero a diferencia de otros atractivos turísticos nacionales, el turismo tiene carácter de importancia absoluta en Valparaíso. Esto se debe a que su efecto se pueda ver reflejado en una mayor valorización de la cultura, y por sobre todo la protección del patrimonio e identidad, que es lo que tanto desean encontrar quienes buscan la magia de la ciudad; que no sólo está en los cerros de Valparaíso, sino también en la esencia de la cultura porteña.

Es importante señalar que la gran parte de estos nuevos productos y servicios están ligados de alguna otra forma a la gastronomía –la hotelería por ejemplo, que también ha tenido un notable incremento en la ciudad, igualmente adjudica su grado de importancia al lado gastronómico, como es el caso varios hoteles ubicados en el casco histórico de la ciudad-. Pero a pesar del desarrollo adquirido en los últimos años, la oferta gastronómica es plana y con carentes rasgos históricos, es más bien una gastronomía homogénea que no representa en su total la herencia culinaria, lo que deja en evidencia una vez más, el descuido por el valor del patrimonio local (Ver capítulo VI, 6.2.1), y de este modo, es que la gastronomía juega un rol importante.

La gastronomía no sólo podría potenciar el valor del patrimonio de la ciudad, proteger la identidad y devolver el sentimiento de pertenencia por Valparaíso a sus habitantes, sino también puede potenciar el desarrollo y la sostenibilidad de la industria turística local.

Si volvemos un poco, recordamos que la globalización ha permitido procesos de comunicación acelerada que acerca los distintos espacios del mundo, informando los acontecimientos a los que la gente suele dar mayor importancia en su cotidianeidad. Por ejemplo, en un mismo país a la hora de almuerzo pueden estar más de un millón de personas comentando sobre lo que están comiendo y a su vez subiendo fotografías a las redes sociales, lo que posteriormente podrá

ser visto por cadena de personas a nivel mundial. Esta conexión instantánea en cadena, es parte de los procesos de comunicacionales de la globalización, y el resultado de esto, se veía también, en turistas más informados, y esto tiene un carácter preocupante, porque enseña una alarma respecto de que el turista extranjero -y a sí mismo el local- está buscando su satisfacción de viaje en el reconocimiento del placer, donde en un tiempo remoto recordarán a Valparaíso como “¡oh! *Que rica la comida porteña*”. El turista está cada día más exigente, y no tan sólo con los servicios que necesita en el viaje, sino también, con lo que espera encontrar en un lugar, y parte de eso, es esta búsqueda de nuevas identidades, que representan el valor histórico y reconozca su cultura.



(Restaurante "Confieso que he comido", Valparaíso, 2014)

Junta a esta nueva tendencia creciente de turistas exigentes, crece también la importancia de la gastronomía en el turismo. Como se menciona anteriormente, los turistas están buscando la satisfacción de su viaje en las vivencias sensoriales, muchas veces, por sobre las bellezas propias de un lugar, y es donde la gastronomía ha entrado en juego.

Para analizar al *turismo gastronómico* es necesario entender el comportamiento de quien lo practica; o sea, el comportamiento de aquellos cuya práctica turística y sus elecciones están directamente influenciadas por la gastronomía (Hall & Sharples, 2003).

Torres (2003) señala que hay turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer”. Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. El último caso difiere de los turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. Por lo tanto, los turistas gastronómicos son, sin duda, aquellos que buscan comida; siendo la gastronomía, en este caso, el principal atractivo o, usando la terminología de Baptista (1990), el recurso primario del destino visitado. La forma como el turista encara la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico (Oliveira, 2011).

En la actualidad existen varias rutas gastronómicas en el mundo dedicadas a diversos tipos de comida o insumos, por ejemplo: ruta del jamón Ibérico en España, ruta de los quesos de cabra, ruta de la tenca, ruta de las frutas y los licores, ruta de los vinos, la ruta de los nuggets, etc. (Puig, 2005). En los que se eligen temas culinarios que remarcan la identidad de la ruta, se promueve la venta de un producto alimenticio –marketing-, se desarrolla una economía local, se promueve la cultura e identidad de una región.

El reconocimiento del valor de la gastronomía local, fomentaría el desarrollo turístico, ayudaría a preservar la identidad y las tradiciones locales, y además, comenzaría a generar ese “sentido de pertenencia”, que tan alejado tiene de sus raíces el porteño.

Tenemos dos metas, reconocer la identidad local y sustentar el desarrollo del turismo en la ciudad, es por eso, la puesta en valor del patrimonio culinario, podría dar un importante giro en la satisfacción de quienes vienen a Valparaíso. Primero, porque no sólo podrá observar una identidad más propia, sino también porque se sentirá parte de un pasado que reluce día a día en algo tan simple, pero trascendental como la comida.

CAPÍTULO VI:

ANTECEDENTES DEL CONTEXTO



CAPÍTULO VI: ANTECEDENTES DEL CONTEXTO

6.1 Perspectiva Global

La alimentación en la vida del ser humano es indispensable, todo nuestro alrededor se mueve alrededor de platos y bebidas, en muchas formas y en diferentes contextos, desde la alimentación de los niños, regímenes estrictos, en el trabajo, en un hospital, o en la alta cocina. Es una de las necesidades primarias del hombre y viene ligado a la vida misma, no nos podemos desprender de ella.

"Dime lo que comes y te diré quién eres", esta recreación del antiguo proverbio del saber popular, tiene más de realidad de lo que parece a simple vista, no sólo porque los alimentos que ingresamos a nuestro cuerpo se reflejan en nuestra apariencia externa, sino porque también es la huella de toda una historia de construcción cultural y social. Así, el solo acto de alimentarse encierra significados que van desde lo biológico, pasando por lo económico, sociológico, social hasta llegar a lo ideológico (Cultura y Alimentación Indígena en Chile, 2005).

Como se menciona anterior mente Valdés, R. (2008) dice que en Chile, no hay cultura gastronómica. Y tiene mucho de cierto. En un mundo que corre a la velocidad de la tecnología y las comunicaciones, las identidades y las tradiciones locales corren un inminente peligro. Chile, es uno de los países latinoamericanos que se vieron mayormente afectados por todos los procesos globalizantes que traía consigo la conquista de España (Ver figura N° 1). Tras la historia, el país queda con una especie de vacío identitario, en el que han tenido fuerte influencia los procesos de interculturalidad que se generaron por la llegada de navegantes e inmigrantes extranjeros en diferentes periodos de tiempo, hasta el día de hoy. Como país, estamos en una decadencia identitaria; como ciudad; tenemos una deuda mucho más grande con los visionarios porteños del pasado.

En Chile algunos sectores piensan que la globalización, especialmente en su dimensión cultural, está amenazando la chilenidad, nuestra identidad nacional. Los síntomas de esta amenaza están en todos lados. El campo chileno, sometido a dura modernización, ha dejado de ser el principal centro proveedor de trabajo y de cultura que era antes y por lo tanto los valores rurales tienden a desaparecer; muy poca gente ya asiste a los rodeos y fiestas típicas campesinas (Larraín, 2001). Chile tuvo fuertes influencias extranjeras en los procesos de adquisición de su identidad, por sobre todo en el desplazamiento de las costumbres indígenas, sus modos de vida y su alimentación. Los españoles llegaron al país dando un nuevo orden social, clasificando la forma de vida y transformando a su comodidad las tradiciones locales.

Del mismo modo, llegaron al país un sin número de extranjeros que llegaban por distintos motivos y que también fueran aportando a la multiculturalidad asentada en el país. Los

alemanes, italianos, franceses e ingleses traían sus propias culturas, y las mantenían entre los grupos de sus comunidades, que con el tiempo se fueron diversificando y adoptando a su vez otras costumbres de los otros países. La interculturalidad dio vida a una cocina chilena mezclada entre las tradiciones étnicas de alimentación y los nuevos productos y formas de cocina que traían consigo los europeos.

A modo general, la globalización y la tecnología, ha generado procesos de homogenización en distintas áreas de la cultura, afectando las identidades locales y la producción y transmisión de formas simbólicas está cada vez más mediatizada, y la sociedad tiene ahora nuevas culturas, que a pesar de estar distantes, van enraizando en la comunidad local sus hábitos y costumbres. (...) La importancia de esta transformación cultural es inmensa porque implica que el intercambio de formas simbólicas ya no ocurre solamente en el contexto de interacción social cara a cara, (...) con el desarrollo de nuevos medios de comunicación, la modernidad fomenta relaciones sociales con otros ausentes, y (...) el impacto en la construcción de identidades individuales y colectivas, es significativo (Ibíd. p.106).

Entonces tenemos un doble problema, la invasión de nuevas culturas y tradiciones gastronómicas que han llegado con el aumento del turismo, y la mediatización de las culturas.

6.2 Situación Actual

6.2.1 Análisis: Cuestionario y Encuesta

Al dar sólo un breve recorrido por el casco histórico de la ciudad patrimonial, se puede apreciar que la mayoría de los espacios gastronómicos no poseen cartas de denominación nacional y mucho menos porteña.

Para ejemplificar mejor, la “Guía Gastronómica de Valparaíso” (2007), publicó los diez mejores restaurantes seleccionados según la solidez de la propuesta culinaria, originalidad y por supuesto por la calidad del servicio, pero de estos muy pocos presentaban en su *propuesta culinaria* publicada en la Guía, alguna representación notoria de la gastronomía local, utilizando elementos de la gastronomía porteña, y esto no ha cambiado mucho.

Los restaurantes destacados fueron; Apollo 77, Bistró, Bogarín, Caruso, Hamburg, Los Deportistas, Paste e Vino, Samsara, Café Turri y Delicatessen.

Para ir más en detalle, se hizo un cuestionario con dos preguntas para conocer la situación actual de los diez restaurantes mejor evaluados el año 2007, y saber cuál ha sido su variación respecto a la representación de la comida porteña en sus propuestas culinarias (Ver Capítulo II, Gráficos 1 y 2).

Sinceramente, los resultados no produjeron ningún tipo de asombro. De los diez restaurantes, tres de ellos ya no están en funcionamiento; Apollo 77, Bistró y Caruso. Del resto, cinco representan a simple vista que la denominación de la carta es internacional o no exhibe una orientación en la comida nacional –o porteña-; Hamburg, Pasta e Vino, Bogarín, Sansara y Delicatessen. Los otros dos respectivamente, quedan a la imaginación de cada consumidor; Café Turri y Los Deportistas. Estos dos últimos, son los que representan en mayor cantidad la gastronomía nacional y en un alto grado la gastronomía porteña dentro de sus propuestas culinarias. Por otro lado, si bien, varios de los restaurantes indicaron poseer elementos propios de la gastronomía local, pero que sus platillos no destacan o representan la identidad porteña. Existen tres casos en donde su propuesta gastronómica a pesar de no ser netamente porteña y pertenecer a una cocina de autor, esta considera que además de hacer uso de ciertos elementos de la gastronomía local, también aportan en la representación de la identidad porteña.

Me parece sugerente mencionar, que estas nuevas propuestas culinarias no dejan de pertenecer al grupo de los más destacados y mejores restaurantes de Valparaíso, siendo la calidad de estos en sabor y atención de muy alta preferencia por los comensales.

Las influencias de la interculturalidad en Valparaíso se reflejan en cada esquina, pero en donde marca una gran notoriedad y tiene mayor trascendencia, es en la pobreza de la gastronomía porteña, pero no porque no exista una historia gastronómica importante, que además, se generó también con estos mismos procesos interculturales hace ya varios siglos atrás, más bien, se ha visto desplazada por nuevas ideas gastronómicas globalizadas, como lo son la adaptación de productos extranjeros, mayor consumo de comida embazada, y lo que es aún peor, la invasión de extranjeros que se han asentado en la ciudad, introduciendo sus costumbres gastronómicas y que sin querer han desplazado a la gastronomía local.

La interculturalidad puede ser para una ciudad como Valparaíso un factor potenciador del turismo, tanto como en la variedad gastronómica, porque si se suman ambos pueden generar un atractivo mucho más potente, pero no se puede perder vista, la necesidad de sustentar el patrimonio de Valparaíso. Que no sólo está enriquecido por las características geográficas y arquitectónicas de la ciudad, sino también por la identidad porteña que tanto resalta a nivel internacional.

En el otro lado, están los turistas, quienes en muchos casos preguntan dónde pueden encontrar restaurantes con la comida “*más típica*” de Valparaíso. Y a medida que pasa el tiempo, es cada vez más difícil indicarles un buen local donde comer, que no sólo cuente con las implementaciones básicas adecuadas para el buen servicio, sino que también cuente con la gastronomía *más típica* que estos desean encontrar.

Recordando un poco lo que hablamos en el primer capítulo, Valparaíso fue la principal aduana cultural del país por un periodo bastante extenso, donde no sólo había un apogeo de la cultura sino también, un sin número de acontecimientos que dieron vida y forma en muchos aspectos a nuestro país y en sí mismo a lo que es hoy la comuna, así también en la ida y venida de tanto extranjero que llegaba a su costa, Valparaíso logró captar variadas influencias foráneas que a la postre quedarían marcadas en el inconsciente colectivo, “*y esto es apreciable bocado a bocado, bebida a bebida*” (Reyes, 2007) y que hoy en día están muriendo.

Junto al cuestionario que estaba enfocado en los restaurantes mencionados por la Guía gastronómica, se hizo también una encuesta dirigida a los habitantes de Valparaíso, pero esta estaba enfocada en la identidad y el conocimiento por ciertos platos de la gastronomía porteña.

Según la encuesta, la mayoría de las personas dice reconocer que la influencia de la globalización y la gentrificación, son los principales focos de la pérdida de identidad, en un grado importante también pero no lo suficientemente alto como para alarmar, se consideró que el turismo ha sido un factor influyente importante en este proceso. Si bien, el turismo puede ser un potente motor de desarrollo para la comuna, también representa un factor de riesgo inminente, pero así como lo es, un arma doble filo, es como se debe tener cuidado y mantener presente siempre los rasgos identitarios propios de la comunidad local.

La segunda pregunta estaba directamente relacionada con el conocimiento de la comunidad por la gastronomía local, lo que sí impacta al ver las respuestas. Más de la mitad de las personas que respondieron, señalan no conocer la gastronomía tradicional/criolla de Valparaíso. Suena un tanto alarmante ya que es la principal motivación de esta investigación, pero a pesar de que señalaron en varios casos no conocer respecto de la gastronomía porteña, al nombrar algunos platos, los encuestados fueron capaces de reconocerlos. Llama la atención cómo las personas destacan a la chorrillana como uno de los platos más conocidos, ya que esta tiene una historia muy dudosa respecto a su procedencia, pero de todos modos, la comunidad porteña en general y podríamos decir que casi todo Chile, la reconoce como un plato típico de Valparaíso. Entre los platos mencionados a los encuestados los que se reconocieron mayormente son; la chorrillana –como se mencionó recién-, el milcao, los porotos valparaisinos y la valpoterrina de pollo y machas.

Valparaíso, al igual que el resto de las ciudades de Chile, ha sido afectado por la heterogeneidad gastronómica -existen variedades culinarias, pero la mayoría de las comidas son en base a las mismas recetas-. La globalización, sus procesos y cambios, se han insertado de manera profunda en las costumbres nacionales, por lo que se han desplazado casi por completo las tradiciones gastronómicas criollas. En la cultura nacional no se pasa más allá de celebrar con comidas típicas en Septiembre, para las fiestas patrias, en donde la mayoría celebra con asados, anticuchos y empanadas de pino. Tomando vino y chicha. Estamos en una decadencia importante de la cultura gastronómica chilena (Larraín, 2008). Es importante ahora, dar el impulso que se necesita para generar conocimiento y por consecuencia, interés por parte de la ciudadanía, no tan sólo para que conozcan sus raíces, sino también, porque de ahí nacen nuevas ideas –turísticas o culturales-. Chile tiene gastronomía, pero no existe el valor añadido sentimental por parte de los chilenos, y específicamente en Valparaíso, una ciudad en donde es un poco difícil concretar el significado literal de lo que es la cultura y las tradiciones.

La ciudad está en un proceso de desarrollo turístico importante, que puede producir efectos positivos en la economía local y en la sostenibilidad del patrimonio cultural, pero no se debe permitir la entrada desenfrenada de procesos gentrificadores y globalizantes que vayan dañando y desplazando la identidad local, que podrían ser los efectos negativos de este desarrollo. Valparaíso es una ciudad con un potencial turístico importante, destacado por sus características arquitectónicas y por la tan peculiar forma de sus cerros.

6.2.2 Análisis Comparativo

Quito, es la es la ciudad capital de Ecuador, toda la ciudad y el distrito metropolitano se encuentran entre los estilos Contemporáneo y Colonial, que se va mezclando con la estructura moderna en donde la comunidad y los visitantes pueden encontrar una amplia diversidad cultural y a sí mismo lugares donde disfrutar y pasar buenos momentos. La ciudad de Quito está llena de significados que la identifican y definen en su esencia y ser. La belleza física, sus tradiciones, rincones de misticismo y leyendas vigentes, es considerada *Relicario del Arte en América* (Mazza, 2010). Estas fueron las características principales para que la ciudad fuera declarada por la UNESCO "Patrimonio Cultural de la Humanidad" en el año 1978.

Al igual que en Valparaíso, durante los últimos años el turismo ha crecido enormemente en la ciudad y ha significado un nuevo rubro en los ingresos de capital, llegando a ser el turismo uno de los principales motores para el desarrollo local.

La capital ecuatoriana celebra sus fiestas y con orgullo ostenta una importante historia y cultura que por supuesto dan a conocer a los turistas y visitantes de todo el mundo. Valparaíso no se queda atrás en el intento de proteger y dar a conocer sus raíces culturales, pero aun así le falta un largo recorrido para llegar a ser lo que es Quito en su valor patrimonial.

La ciudad no sólo se ha dedicado a proteger arduamente el valor intrínseco de la historia quiteña, sino también ha desarrollado un buen plan estratégico comunicacional que permite promocionar la ciudad como Patrimonio de la Humanidad. Para Quito, una de las claves del éxito del turismo se debe a su aparición en la sección "viajes" del New York Times el año 2008, donde se dan a conocer los 53 lugares para visitar y además se encontraba dentro de los primeros 15, lo que de daba una cualidad muy importante.



(Travel, The New York Times, 2008)

La realización de estas dos tareas no sólo ha posicionado a Quito como una de las ciudades más hermosas de América Latina, sino donde también resalta el interés de la comunidad local por dar a conocer la identidad propia del lugar y del valor que estos mismos le dan a su patrimonio, y como ya mencionamos un sin número de veces, en Valparaíso la comunidad local tiene un desapego importante por sus tradiciones y la protección de su identidad; por la invasión intercultural, la globalización y el proceso de gentrificación en el casco histórico de la ciudad.

La ciudad de Quito cuenta con más de 450 establecimientos gastronómicos -entre restaurantes, bares y cafeterías-, los que ofrecen una gran diversidad de estilos culinarios. Desde los establecimientos reconocidos por su comida típica ecuatoriana hasta los sabores de las altas cocinas francesa, italiana o argentina (Quito, Huilén Viajes y Turismo, 2013). Del mismo modo, Valparaíso también tiene una influyente gama de cocina foránea en sus raíces, pero a diferencia de Quito, ha perdido enormemente las tradiciones culinarias porteñas que predominaron en algún momento antes del periodo de la colonización y posteriormente la inmigración en Valparaíso. Reflejo caro de esta diferencia en la protección identitaria a través de la gastronomía, es que actualmente Quito se proyecta al mundo como destino culinario con una compilación de 80 platos que ofrecen recetas de las épocas prehispánica, colonial, republicana y contemporánea (Con 80 platos; Quito se proyecta como destino culinario, Diario en línea, 2013).

Quito fue la primera ciudad denominada Patrimonio de la Humanidad –junto a Cracovia, Polonia-, y tras el nombramiento de la UNESCO, la ciudad desde el año 1978 a la actualidad, ha esmerado todos sus recursos en reconocer su valor histórico, dando énfasis a la protección de la identidad y las tradiciones locales, resguardando el vínculo de su comunidad local con la ciudad, de manera que las influencias interculturales y globalizantes no puedan dañar el patrimonio cultural quiteño.

Este año la UNESCO entregó el resultado del informe misión de asesoramiento para el sitio de patrimonio mundial área histórica de ciudad-puerto de Valparaíso, que resalta las características de la ciudad, los esfuerzos y los logros que se han obtenido en la restauración de ciertas áreas y edificaciones patrimoniales. Así mismo, resaltó lo grave que podría resultar para Valparaíso la expansión del puerto y la implementación del centro comercial Puerto Barón; declarando tajantemente que su construcción podría quitar la condición patrimonial de la ciudad porteña (El Matutino, 2014).

CAPÍTULO VII

CONCLUSIONES



CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES

7.1 Conclusiones Personales

La región latinoamericana vivía su propio universo, no existía nada más para los pueblos indígenas que las necesidades que los movían a desarrollarse. Desde siempre buscando las formas de alimentarse y creando sistemas que les permitiera facilitar la adquisición de la comida. La mayoría de los pueblos indígenas americanos utilizaban la agricultura, la recolección, la caza, la pesca, que dependía de su lugar de asentamiento y la recolección, como las principales actividades para proveer alimentos a sus pueblos. Estas actividades que eran realizadas principalmente por los hombres, permitía adquirir alimentos como el maíz, la quinua, frijoles, raíces y tubérculos.

Bruscamente, todo esto cambia con la llegada de los españoles al continente americano, comenzaron las transformaciones sociales, el desplazamiento del pueblo indígena y se recomienza a moldear una nueva identidad regional. Los españoles insertaron sus costumbres en todas las tierras de América, como se menciona páginas atrás, dejaron altos grados de influencias culturales predominantes, reflejados a simple vista en las culturas actuales a través de los idiomas, la moneda, la principal creencia religiosa; la pérdida de un gran número de pueblos indígenas, junto a su lengua, costumbres y su legado histórico, todo esto facilitado por los procesos de hibridación y mestizaje –como parte de la interculturalidad-, y evidentemente, la *globalización social* que se había comenzado. El ejemplo más claro de la pérdida de identidad –indígena- que se presenta en la región latinoamericana se ve reflejada en la cantidad de países de habla castellana, siendo muy pocos los países en donde algún idioma indígena forme parte del idioma dominante. Es preciso resaltar también el dominio de la religión católica, en donde podemos concluir que los españoles si lograron uno de sus principales objetivos al colonizar América –aunque sabemos el costo de esta evangelización-.

Los primeros europeos que llegaron al territorio nacional eran más bien de una clase baja y poco ostentosa en sus hábitos culinarios, aunque no gustaron de la comida local y durante un tiempo siguieron comiendo los alimentos que traían en sus barcos –que no estaban en muy buen estado-. Era común también que muchos europeos trajeran consigo alimentos a los que ya estaban acostumbrados, por lo que de esta forma llegaron un sin número de alimentos para cultivo que hoy mantienen un alto consumo en la región.

No podemos reflexionar tema alguno sin primeramente analizar el proceso de la historia de América Latina, que a su vez durante la colonización, fue un eje importante para el desarrollo nacional. Los españoles se asentaron de a poco en el territorio nacional, primeramente crean

la ciudad de Santiago del Nuevo Extremo; de la cual Valparaíso era su puerto principal, y para ese entonces su composición geográfica no era más que un pueblito costero.

Arrastrando un pasado poco claro, Valparaíso comenzó a desarrollarse y a crecer en la llegada de cientos de inmigrantes europeos que arribaban en sus costas, los que comenzaron a darle vida al anfiteatro natural, mientras formaban parte de la historia que hoy se cuenta. Una infinita gama de culturas extranjeras se asentaron en la ciudad, promoviendo nuevos hábitos y costumbres de vida; como el país y la ciudad estaban ya desprovistos de una identidad local, la llegada de estas nuevas culturas se insertarían rápidamente y generarían este abanico multicultural que posteriormente, pasaría a ser la *identidad local* de Valparaíso, como una ciudad cosmopolita; diversamente simbólica.

La inmigración fue uno de los procesos que marcaron las costas de Valparaíso, comenzando a darle un contexto más “ciudad” y menos pueblito, desde el punto de vista económico se estaba dando solidez al intercambio de productos –la prostitución y las cantinas ya no eran el principal comercio local-, vendidos por un precio equivalente, además de la gran variedad de negocios que comienza a abrirse, esto permitió una notoria mejoría en la calidad de vida de los habitantes, y se comenzaba a disponer Valparaíso hacia un mayor desarrollo.

Evidentemente, Valparaíso creció los últimos siglos en el alero del desarrollo portuario, no sólo fue el patio trasero de Santiago, con el tiempo logró su independencia y llegó ser una de las ciudades más importantes del país tan sólo por su notable desarrollo económico en aquella época. Durante el periodo de crecimiento, el auge de la llegada de extranjeros a la ciudad y su participación social, contribuyó a fortalecer muchos aspectos débiles del territorio porteño tanto en lo social como en la infraestructura básica, estos comienzan a construir y a formar una ciudad más estructurada, con la edificación de casas y lugares de esparcimiento público, que a su vez favorecía los procesos de intercambio social, los que marcaron los matices culturales existentes en la mezcla con los extranjeros. Los procesos interculturales que venían de la mano con la globalización dieron rápidamente sus primeros destellos, demostrando que Valparaíso se había convertido sin duda en la ciudad multicultural de Chile.

Cada uno de los visitantes que arribaban en la bahía, se encontraban con una ciudad desprovista en muchos aspectos, pero al igual que para los pueblos originarios, la alimentación fue siempre la principal necesidad. Cada visitante -que había o no visitado la ciudad anteriormente- traía consigo sus tradiciones culinarias, puesto que la comida ofrecida en Chile por el siglo XIX era bastante “pobre” de sabor y variedad en los platos encontrados por los inmigrantes, que a su vez desconocían muchos de los productos del mar y la tierra del lugar. Claramente, el país había sido sacudido por la conquista de España, destruyendo muchos de los pueblos indígenas del país e irrumpiendo sus costumbres y cultura, por lo que muchas ciudades, incluyendo Valparaíso mismo, quedaron sin una “identidad” propia marcada por algo tan importante como la “gastronomía”, se habían perdido casi por completo la gran mayoría de las recetas y platos

indígenas nacionales –aunque en las costas del puerto de Valparaíso habitaba sólo un grupo un pequeño de indígenas- y se había abierto una nueva cocina más heterogénea.

Así en el tiempo fue creciendo la ciudad, integrando nuevas prácticas de vida y costumbres traídas desde el extranjero, los que cambiaron muchos de los hábitos alimenticios ya existentes en el siglo XIX, e incluso, se eliminaron algunas comidas y se incorporaron otras; claro ejemplo de esto es la tradicional “once” que se enraizó con la llegada de los ingleses y desplazó a las chocas de la hora de cena.

La gastronomía porteña –aunque siempre fue algo pobre-, tenía sus matices propios adoptados por algunas costumbres que aún predominaban en la época de su apogeo comercial, mayoritariamente, con recetas de todos los lugares del país adaptadas a la zona, y por otra parte, por la singular gama de animales marinos que se podían pescar. Los procesos globalizantes fueron el marco contextual de Valparaíso por siglos, en donde la llegada de los primeros colonos, ya se veían rápidamente los primeros destellos que darían paso a lo que hoy sería el puerto principal y su futuro cultural.

Los acontecimientos de la historia permitieron que Valparaíso creciera en un fuerte desapego con la identidad local y lo tradicional, celebrando siempre la entrada de nuevas tendencias culturales que les facilitarían la satisfacción de las necesidades básicas y que permitieran también sustentar el desarrollo de la ciudad.

La globalización por su parte también hizo su juego, los cambios sociales, el aumento de las comunicaciones y el intercambio tecnológico, dieron también una transformación notoria en la identidad nacional, siendo otra vez Valparaíso quien se vería mayormente afectado por la llegada frecuente de nuevas tendencias tecnológicas y de vida social, la existencia a su vez de un flujo constante de información desde y hacia el viejo continente, mantenía actualizada a la región de los acontecimientos foráneos.

Analizando todos estos procesos desde la perspectiva de la identidad, en términos de categorías compartidas por los individuos tales como como religión, género, clase, etnia, profesión, sexualidad, nacionalidad; Valparaíso, actualmente es una de las ciudades potenciales en cuanto al desarrollo de las industrias del turismo y la cultura. La historia y su patrimonio han llamado la atención del mundo entero y esto está generando un flujo importante de turistas que llega con la intención de encontrarse con la identidad de la ciudad patrimonial, y más aún el nuevo tipo de turista que no solo come en sus viajes por necesidad, sino aquel que viaja por la principal motivación de “comer” en sus viajes.

Rosario Valdés también resaltó que en Chile no hay cultura gastronómica, con el ingreso de los españoles al territorio chileno se inició la globalización alimentaria de nuestra cocina. Aquí nace el epicentro del problema. Valparaíso, al igual que el resto de las ciudades de Chile,

siendo una ciudad rica en recursos culturales, sociales y patrimoniales (UNESCO, 2003) ha sido afectado por la heterogeneidad gastronómica. Existen en variedades culinarias extranjeras, pero la mayoría de las comidas, son en base a las mismas recetas cuando se habla de “comida típica”, que en muchos casos ni si quiera representa realmente la comida tradicional porteña. Muchos creen que un plato de pescado frito con agregado, una empanada de mariscos o una chorrillana, satisface la importancia del patrimonio culinario porteño, sin saber que esta tiene recetas desconocidas desde hace más de tres siglos que no están si quiera contempladas en los restaurantes que dicen tener comida típica, y mucho menos en la alimentación cotidiana porteña.

Recapitulando, el problema principal de la identidad en Chile -hablando en general-, es que las autoridades gubernamentales poco se han preocupado de proteger e impulsar los rasgos simbólicos de la cultura nacional, y en este caso en el valor imaginario de la gastronómica para elevarla a la altura de patrimonio cultural intangible, algo que ya se realiza en México con su cocina (Patrimonio Cultural y Turismo, México, 2004). En Francia, por otra parte, el gobierno otorga premios al desempeño de las artes menores o secundarias (Valdés, 2008), pero Chile está aún lejos de valorizar a este nivel el patrimonio culinario. Las herramientas del conocimiento y la puesta en valor ya están siendo armadas en las nuevas investigaciones, sólo falta añadir la estrategia correcta para el desarrollo sustentable de la identidad, la cultura y el patrimonio porteño, y obtener así el reconocimiento internacional que Chile busca a través del turismo.

No se puede negar que a pesar de los aspectos negativos que ha presentado en Valparaíso durante los últimos siglos la globalización, esta también ha permitido que la ciudad se desarrolle en la industria turística. O sea, siendo honestos la información de la *belleza* del puerto no fue transmitida de forma mágica. Hubo personas que llegaron al lugar y que expandieron a través de sus fuentes tecnológicas las maravillas que se podían encontrar en este pequeño pueblito conocido como Pancho.

Hay una pérdida de identidad, un desplazamiento cultural de lo propio y una adopción globalizada de nuevas tendencias culturales, que no debe entenderse como una intervención negativa, más bien como un complemento del desarrollo, pero que irá dejando atrás la idea de la valorización histórica de las raíces y las tradiciones si no se sabe orientar y poner en valor hacia un futuro.

Volver al origen permite identificar cuáles han sido los hitos históricos, sociales y culturales que han moldeado la identidad local, lo que permitiría reencontrar al porteño con su ciudad, logrando que la comunidad local pueda comprender cómo ha sido desplazada la propiedad del habitante por los invasores que, sin conciencia, han ido destruyendo y despedazando lo que ha ido creciendo como la identidad porteña.

Frente a este problema identitario –a nivel nacional y local-, es preciso buscar las herramientas para llegar a la comunidad, al reconocimiento de lo propio y plasmar esto en la esencia de lo que es Valparaíso, pero para ello antes que todo, se debe comenzar por conocer las raíces, la formación de la *sociedad* porteña, sus comprender la historia y valorar lo que “es”.

Cuando se identifica; se conoce, y cuando se conoce se valora, porque cuidamos y respetamos lo nuestro, y de esta forma queremos ver y acercar a la comunidad con su pasado, de modo que, siempre y por sobre todo, sepa que aquel lugar al que pertenece, es único, y que si no se frena la inconciencia social y el desinterés gubernamental por el desarrollo en base a la protección patrimonial, la identidad porteña que ya está desapareciendo, se transformará en un museo vivo de la historia, que no sólo afectará a Valparaíso, sino a todo nuestro país.

Si Chile busca el reconocimiento internacional como país turístico, no sólo debe explotar las potencias naturales de este, hay que aprovechar el valor histórico, y para esto el turismo como eje estratégico tiene como principal desafío fortalecer y reconocer las raíces históricas del país. Dando valor a la identidad chilena, reconociendo por su parte a quienes tienen el deseo de contribuir a un país que cuida y protege sus tradiciones, manteniendo la esencia nacional indígena y por qué no, conviviendo entre los nuevos procesos interculturales

La comunidad porteña por su parte, posee una deuda importante con Valparaíso, por su desinterés, por dejar desprovista la ciudad a la mano de las influencias globalizantes que tanto han carneado el patrimonio cultural, tiene una deuda con la comunidad misma, que no ha sido capaz de cuidar lo que les pertenece. La identidad porteña está perdida y dañada, pero puede volver a sus orígenes si se le valora y se pone en valor.

Como decía Larraín, la identidad no es una esencia innata dada, más bien pertenece a un proceso de construcción constante, y las influencias globalizantes e interculturales han evitado esta *constante* de la identidad porteña. De cierta forma, estas no se pueden evitar, ni tampoco debería intentar eliminarse –por los efectos positivos-, pero pueden medirse, la gentrificación por ejemplo que ha dañado el patrimonio cultural del casco histórico de la ciudad, debe ser canalizada y medida en función de la protección patrimonial local.

No se puede valorar lo que reconoce, y es por esto que fue importante llevar a cabo una investigación que permitiera identificar, valorar y reconocer los factores de la identidad que deben estar presentes en el consciente colectivo porteño, y que además, permitirá reconocer a Valparaíso por su real valor histórico.

7.2 Propuestas de Investigación y Proyecto

Para hablar de los cambios sucedidos en la identidad latinoamericana podríamos gastar páginas y páginas interminables de historia como una especie de puzle. Queda pendiente para mi curiosidad tras esta hermosa e intensa investigación, el reconocimiento del Patrimonio Culinario Latinoamericano, así mismo reconocer el Patrimonio Culinario en las Ciudades Patrimoniales de Chile.

Resalta también el estudio de un nuevo proyecto que aportará a la memoria porteña. Cabe en esto, la idea de “*Valparaíso, cuenta Valparaíso*”; una investigación sobre la historia de las familias más antiguas de la ciudad, que narren alguna peculiar historia para plasmarla en un libro y en la memoria de los futuros lectores.

- **Feria Gastronómica Criolla de Valparaíso**

La creación de la 1ra Feria de Gastronomía Criolla en Valparaíso, nace de la inquietud, la necesidad y el deseo de reencontrar a la comunidad local con la identidad porteña y poner en valor el patrimonio culinario.

El concepto de “Feria” que se entiende a nivel local como la invitación a participar colectivamente, insta de manera inconsciente a reencontrarse con las costumbres y tradiciones de una cultura. Aproximarse al hábito como comunidad simbólica y con signos propios de participar e interrelacionarse como si fuera una sola gran familia.

Generar conocimiento en la comunidad local de su pasado histórico a través de la gastronomía y que además, pueda interiorizarlo como algo propio. Que el porteño se sienta porteño.

Según la encuesta del Capítulo N° II sobre la asistencia a la Feria Gastronómica, del total de los encuestados, el 88% de quienes respondieron aseguran que sí participarían de esta. Lo que arroja un futuro positivo en la realización de un proyecto de estas características, y que por sobre todo, busca el reconocimiento, el cuidado y la sostenibilidad del patrimonio porteño.

BIBLIOGRAFÍA

- Alimentación de los aborígenes en América, 1989.
- Anderson, B. (1983). *Imagined Communities*, B. Anderson, London.
- Barrios, L. (1970). Frase de Canción popular “La Joya del Pacífico”, vals compuesto por Víctor Acosta.
- Bauman, Z. (1999). *La globalización: Consecuencias humanas*. México. Fondo de Cultura Económica.
- Beck, U. (1998). Dice: “global” significa traducido y “conectado a tierara”, “en muchos lugares a la vez” y por lo tanto, es sinónimo de translocal”. ¿Qué es la globalización?
- Benedict, A. (1991). *Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*.
- Berger, P., Luckmann, T. (2001). *La construcción social de la realidad*.
- Biblioteca Nacional Digital de Chile. Comercio y finanzas en Valparaíso, 1830-1914, Memoria Chilena.
- Black, D. (1927). Hallazgos de restos de *Homo erectus* en las proximidades de Pekín, a partir de 1927.
- Blanco, C., Rodríguez J., Zavala, I. (1979). *Historia social de la literatura española*, Volumen 1. Ed. Castalia, Madrid.
- Bonacich, E. (1973). “A Theory of Middlemen Minorities”, En: *American Sociological Review*, N° 38; Zhou, M., “Revisiting Ethnic Entrepreneurship: Convergencies, Controversies and Conceptual Advancements”, En: *International Migration Review*, Vol. 38, N° 3, 2004; Min, P. G., “The Structure and Social Function of Korean Immigrants Churches in Unites States” en: *International Migration Review*, Vol. 26, 1992.
- Brunner, J. (1988). *Un espejo trizado. Ensayos sobre cultura y políticas culturales*. Santiago: FLACSO.
- Castells, M. (1999). *Globalización, Identidad y Estado; en América Latina. Temas de desarrollo sustentable*.
- Couyoumdjian, R. (2009). En “Mate, té y café en Chile desde la Independencia hasta 1930”.
- Couyoumdjian, R. (2007). *Innovación en la cocina chilena 1850-1930*. Boletín de la Academia Chilena de la Historia. Año LXXV, Vol. 1.
- Cruz, A., Ramiro, P., González E., Mattié M., San Martín D. (2010). “Pueblos Originarios en América. Guía introductoria de su situación”.
- Cruz, I. (2010). Reportaje revista Pula.
- *Cultura y Alimentación Indígena en Chile. Día Mundial de la Alimentación 2005*. Food And Agriculture Organization feat Gobierno de Chile.

- DIBAM (2005). Memoria, cultura y creación. Lineamientos políticos. Documento, Santiago.
- El Matutino (2014). UNESCO pone en la mira el Mall Barón y la expansión portuaria en Valparaíso.
- El Mercurio de Chile, Valparaíso (1822). En: Feliu Cruz, Guillermo, “Colección de Antiguos Periódicos Chilenos”, Biblioteca Nacional, 1920-1823, Editorial Nacimiento, Santiago 1960.
- El Mercurio (1861). Publicación 6 de Agosto.
- Encina, F. (1986). Nuestra Inferioridad Económica, Santiago: Editorial Universitaria.
- Erikson, E. H. (1968). Identity, youth and crisis. New York: W. W. Norton Company.
- Extranjería, Gobierno de Chile (2007), Evolución de la Gestión Gubernamental desde 1990; Migraciones, Desarrollo del fenómeno de las migraciones en Chile.
- Ferrer, A. (1996). Historia de la Globalización, Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, 1996 y (1999). De Cristóbal Colón a Internet: América Latina y la globalización, Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires.
- Fernández, A (1988). Arte efímero y espacio estético.
- Fr. Gazulla, P., Mercedario (1934). Los primeros Apóstoles de América y la primera Misa en el Tucumán.
- Galeano, E. (1971). Las Venas Abiertas de América Latina, Eduardo Galeano.
- García, N. (1989), Culturas Híbridas, Editorial Grijalbo S.A.
- García N. (2004), Diferentes, desiguales y desconectados. Editorial Gedisa.
- Gerth, H. and Wright Mills C. (1964). Character and Social Structure, New York: Harbinger Books.
- Giddens, A. (1990). The Consequences of Modernity, Cambridge: Polity Press.
- Grebe, M. (2005). Culturas Indígenas de Chile: Un Estudio Preliminar, Cultura en Alimentación Indígena en Chile, Día mundial de la Alimentación.
- Guía de Restaurantes de Chile (2012). Valparaíso [página web], disponible en internet en <http://www.welcometochile.com>.
- Gutiérrez, H. (1987). La Inmigración española, italiana y portuguesa. Chile 1860-1930, Mimeo. Ponencia presentada en el Primer Congreso Hispano-Luso Italiano de Demografía Histórica. Barcelona; Norambuena, C. (1990). “Consideraciones Demográficas y Económicas acerca de la Presencia Hispánica en Chile 1880-1930”, en: Actas Colombinas, U. de La Serena, La Serena; Estrada B. (1999). “Integración Socioeconómica de los Españoles en Chile”, En: Silva, Hernán A. Coordinador General, “La Inmigración Española en Chile, Brasil y Argentina”, Instituto Panamericano de Geografía e Historia, Serie Inmigración, Vol. VIII, México.
- Habermas, J. (1985). The Philosophical Discourse of Modernity, Cambridge.
- Habermas, J. (1991). The Limits of the Neo-Historicism. Entrevista con J. M Ferry en Habermas, J. Autonomy and Solidarity.

- Hall, C.M., Sharples, E., Mitchell, R., Cambourne, B., & Macionis, N. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, Butterworth-Heinemann, Oxford. 373pp ISBN 0750 65466 X
- Henríquez, L., Díaz, J. (2011), *Tradición y nuevos sabores en Valparaíso*.
- Hobsbawm E., Ranger, T. (1988). *The invention of Tradition*. Cambridge.
- Honneth, A. (1995). *The Struggle for Recognition*, Cambridge: Polity Press.
- HUILEN, *Viajes y Turismo* (2013). *Destinos, América del Sur*, Ecuador, Quito.
- Instituto Nacional de Estadísticas (2002). INE-CHILE. *Hojas Informativas. Estadísticas Sociales. Pueblos Indígenas en Chile. Censo 2002*.
- Johnston, S. (1962). “Cartas escritas durante una Residencia de Tres Años en Chile” - traducción de J. V. Medina- En: Feliu Cruz, Guillermo (editor) *Viajes Relativos a Chile* (T.I), Editorial Universitaria, Santiago.
- Jorge Carvalho, (2002). *En la mesa sobre el universo simbólico afroamericano*.
- Knight, Al. (2002). “Subalterns, Signifiers, and Statistics: Perspectives on Mexican Historiography”. *Latin American Research Review*, vol.37, N°2. Pittsburgh: The Latin American Studies Association-University of Pittsburgh Press.
- Kottak, P. (2002). *Cultural Anthropology*. McGraw-Hill Companies.
- Larraín, J. (2001), *Identidad chilena*. Santiago de Chile. LOM ediciones.
- Larraín, J. (2005), *¿América Latina Moderna?* LOM ediciones.
- La Tercera (2011). *Gobierno quiere que el turismo aporte 6% del PIB hacia 2020*. Noticia nacional, sección turismo.
- Le Dantec (2003). *Crónicas del viejo Valparaíso Ediciones Universitarias Universidad Católica de Valparaíso*. 1ª edición.
- Lozano, R. (2005). *Interculturalidad: Desafío y proceso en construcción, Manual de Capacitación, SERVINDI*.
- Malamud, C. (2005). *Indigenismo y pueblos originarios*.
- Mazza, F. (2010). *Quito, el valioso Relicario de Arte en América*.
- Mascareño, A. (2000). “Diferenciación funcional en América Latina: los contornos de una sociedad concéntrica y los dilemas de su transformación”, *Persona y Sociedad*, Vol. XIV, n° 1, 2000, Aldo Mascareño y Leiva, F. (2003). “Consideraciones en torno a la intervención política en la constitución que nos rige como forma especial de situarnos en la modernidad”, *Persona y Sociedad*, Vol. XVII, n° 3.
- Mead, G. (1974). *Mind, Self and Society*. Chicago: University of Chicago Press.
- McGee, R. (1982). *El Espejo de Próspero. Un Estudio de la Dialéctica del Nuevo Mundo*. El ensayo examina las Américas del Sur no desde el punto de vista habitual de la América del Norte, como ívictima, ípaciente o íproblema, sino como una imagen especular en la que la América del Norte podría reconocer sus propias dolencias y problemas.
- McGrew, T., Hall, S., Held, D. (1992). *A Global Society? Modernity and its Futures*, Cambridge: Polity Press and Open University.

- Maslow, A. (1943). Jerarquía sobre las necesidades humanas. Una teoría sobre la motivación humana.
- Ministerio de Educación (2013), Historia de Chile, Memoria chilena, Gobierno de Chile.
- Moerenhout, J. (1951). “Jacques Antoine Moerenhout y el Comercio de Perlas en el Pacífico”. En: Revista Chilena de Historia y Geografía, N° 118, Santiago.
- Montecino, S. (2004). La Olla Deleitosa. Cocinas Mestizas de Chile. Ediciones Catalonia.
- Montecino, S. (2009). Antropología y Alimentación. Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del Norte de Chile.
- Montecino, S. (2010). Identidad: una olla repleta de sabores. Identidad y Territorio, Explora CHILE.
- Montecino, S (2010). Un Programa de la Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica de Chile, la antropóloga de la Universidad de Chile.
- Montero, M. (1987). Ideología, Alineación e Identidad Nacional, Una aproximación psicosocial al ser venezolano, Caracas: Universidad Central de Venezuela.
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada – Portugal.
- Ortner, S. (1995). “Resistance and the Problem of Ethnographic Refusal”. Comparative Studies in Society and History, vol.37, N°1. Cambridge: Cambridge University Press.
- Pereira Salas, E. (1977). Apuntes para la historia de la comida chilena; Editoriales Universitaria, Santiago de Chile.
- Poeppig, E. (1960) Un Testigo en la Alborada de Chile (1826-1829), Empresa Editora Zig-Zag, Santiago.
- Porto, M. (2005). En Cultura y Alimentación Indígena en Chile. Día Mundial de la Alimentación 2005. Food And Agriculture Organization feat Gobierno de Chile.
- Presidente Piñera. S. (2013). La importancia del Patrimonio, Legado Patrimonial del Presidencial, Gobierno de Chile.
- Puig, A. (2005). "Los Nuevos Negocios Turísticos", Ediciones SRL; ISBN 950-743-279-5.
- Ramos, J. (1968). Historia de la Nación Latinoamericana.
- Reyes, C. (2008). Guía Gastronómica de Valparaíso. Planeta Vino S.A.
- Robins, K. (1991). Tesis: “Tradition and Translation: National Culture in its Global Context”, en J. Corner y S. Harvey (eds), Enterprise and Heritage, London: Routledge.
- Rojas, M. (2008). Las voces de la Justicia: delito y sociedad en Concepción (1820-1875). Atentados sexuales, peticiones, Bigamia, amancebamiento e injurias. Santiago de Chile: DIBAM.
- Roldan, R. (2012). Estimación para una ponencia para el Banco Interamericano del Desarrollo, Desarrollo de las economías rurales en América Latina y el Caribe: manejo

sostenible de los recursos naturales, acceso a la tierra y finanzas rurales. Las estimaciones del autor provienen sobre todo de los porcentajes de la OIT.

- Sampieri, C., Fernández, C., Baptista, P. (2006). Metodología de la investigación. Cuarta edición. Best seller.
- Scott, J. C. (2003): Los dominados y el arte de la Resistencia. Mexico D.F: Txalaparta.
- Seiner, L. (2004). Reseña de "Estudios de Historia Medioambiental. Perú, siglos XVI-XX.
- SERNATUR (2012). Llegada de turistas extranjeros entrados según vía de acceso.
- SERNATUR (2012 – 2013). Llegada de turistas según nacionalidad y frontera de acceso.
- Soldevila, C. (1959). Historia de España, T'. IV, Ariel, E. Barcelona y Altamira (1913). Historia de España y de la civilización española, T. III, Barcelona.
- Silva D. (1910). Monografía histórica de Valparaíso. Ediciones Altazor, Viña del Mar, 2004. Historia de Valparaíso. Vicuña, B. Santiago, 1936, Universidad de Chile - 1ª edición.
- Silva, O. (1982); Prehistoria de América, Osvaldo Silva, 1982; en Henríquez, M. y Díaz J. (2011).
- Solé, Carlota, Parella, Sonia y Calvancanti, Leonardo (2007). El Empresariado Inmigrante en España, Fundación La Caixa, Barcelona; citado por Estrada. B. (2012) en Desarrollo empresarial urbano e inmigración europea: españoles en Valparaíso, 1880-1940.
- Thompson, J. (1995). The Media and Modernity, Cambridge: Polity Press.
- Tobar, A. (1988). Entrevista a Eduardo Galeano. Minutos 5:06 – 6:40 Escuela Nacional Ernesto Sábato.
- Tornero, R. (1884). Valparaíso en la Esposición. Valparaíso Imprenta del Nuevo Mercurio.
- Torres, E. (2003). Del Turismo en la Política Económica a la Política Económica del Turismo.
- Tuozzo, M. (1996). “Apuntes metodológicos: el problema de la verosimilitud en el estudio de los sumarios criminales”. Actas Americanas, N°4. La Serena: Universidad de La Serena.
- UNESCO (2003). Declaración a Valparaíso como “Patrimonio Cultural de la Humanidad”.
- Universidad Interamericana para el Desarrollo (2011). Introducción a la Gastronomía, evolución de la cocina. Historia de la Gastronomía.
- Valdés, R. (2008). ¿Por qué no hay cultura gastronómica en Chile? Cocina típica chilena.
- Vásquez, N., Iglesias, R., Molina, M. (1999). Cartografía histórica de Valparaíso. Ediciones Universitarias Universidad Católica de Valparaíso - 1ª edición.

- Velasco, M (2009). Gestión Turística del Patrimonio Cultural. Patrimonio Cultural y Turismo. México.
- Veliz, C. (1984). La tradición centralista de América Latina; ed. inglesa previa. Princeton University Press. Princeton New Jersey 1980, traducción española de Marieschel Carreras e Ignacio Hierro, editorial Ariel S.A., Barcelona.
- Veliz, F. (2013). La “chilenización” en el Norte y Sur de Chile: una necesaria revisión.
- Vergara, J. (2005). La herencia colonial del Leviatán: el Estado y los mapuche-huilliches (1750-1881). Iquique: Centro de Investigaciones del Hombre en el Desierto (CIHDE)- Ediciones Instituto de Estudios Andinos.
- Vicens, J. (1979). Historia de España y América, social y económica. Volumen 2.
- Vicuña, B. (1936). Historia de Valparaíso, Universidad de Chile.
- Villalobos, S., Silva, O., Silva, F. y Mendez, E. (1974). El Último Siglo Colonial. Historia de Chile. Santiago de Chile, editorial universitaria,
- Vowell, R. (1962). “Memorias de un Oficial de Marina Inglés”, en: Feliú Cruz, Guillermo, (Editor), Viajes Relativos a Chile, Tomo II, Editorial Universitaria, Santiago 1962.
- Wallerstein, I. (1974). The Modern World System. Capitalism Agriculture and the Origins of the European. World-Economy in the Sixteen Century, New York Academy Press.
- www.ciudaddevalparaiso.cl (2008). Sitio oficial de la ciudad.
- www.profesorenlinea.cl, Querelle y Cía. Ltda. (2009). Desarrollo y evolución de la ciudad en América, Mi historia de Chile.
- Yavar, U. Juan de Dios (1910). Recopilación histórica de Valparaíso, recuerdo del primer centenario nacional.
- Yávar U. Juan de Dios (1910). Valparaíso 1536- 1910. Imprenta Minerva - 1ª edición.

ANEXOS

ANEXOS

- **Proceso cultural (identidades culturales o colectivas):** porque los individuos se definen a sí mismos en términos de ciertas categorías compartidas, tales como religión, género, clase, etnia, profesión, sexualidad, nacionalidad que contribuyen a especificar al sujeto y su sentido de identidad. Estas categorías podríamos llamarlas identidades culturales o colectivas. Esto no sólo se aplica a identidades individuales sino también a identidades colectivas.
- **Proceso material:** en cuanto los seres humanos proyectan simbólicamente su sí mismo, sus propias cualidades en cosas materiales, partiendo por su propio cuerpo; se ven a sí mismos en ellas y las ven de acuerdo a su propia imagen.

El acceso a ciertos bienes materiales, el consumo de ciertas mercancías, puede llegar a ser un medio de acceso a un grupo imaginado representado por esos bienes; o una manera de obtener reconocimiento.

- **Proceso social:** otros significativos son aquellos cuyas opiniones acerca de nosotros internalizamos, cuyas expectativas se transforman en nuestras propias expectativas. Otros de diferenciación: son aquellos con respecto a los cuales queremos diferenciarnos.

Dos errores en la construcción de identidades locales:

Debilidades metodológicas: Con tal grado de generalidad es imposible establecer ninguna clase de diferenciación entre culturas. Estos listados de rasgos psicológicos, claramente, no son compartidos por todos los miembros de esas sociedades: son sobregeneralizaciones abstractas que no pueden aplicarse a toda una nación. Además, con tal grado de generalidad, es imposible establecer ninguna clase de discriminación real entre diferentes culturas.

La Metodología Utilizada en la Evangelización de América Latina

En metodología de Primera Evangelización, se hace la catequesis conveniente hasta poder constatar la fe (que se constata por las buenas obras que demuestran ya la conversión) y se procede recién a celebrar los Sacramentos, en los que se hace la profesión solemne de esa fe. Los primeros evangelizadores de latinoamérica, generalmente aplicaron el método de bautizar primero, para luego proceder a la catequización. El motivo que se alega para justificar la alteración de esa metodología que tanto ha perjudicado a la evangelización latinoamericana, es la formación que habían recibido los misioneros. En efecto, los primeros evangelizadores de América, sobre todo los franciscanos eran de la escuela de Joaquín Da Fiore (1130-1202) que afirmaban que el fin del mundo estaba muy cerca, porque la vida del mundo era de 7000 años y ya habían transcurrido 5343 antes de Cristo y 1500 después de Cristo, por lo que solo quedaban 157 años, con la probabilidad de que este fatídico acontecimiento sucediera en el año 1500. Además, según la Bula Unam Sanctam del papa Boifacio VIII (1302) nadie podía salvarse si no estaba bautizado en la Iglesia católica y sometido al Romano Pontífice. Por esta razón, los primeros misioneros americanos se apresuraron a bautizar a los indígenas, esperando poderlos catequizar más adelante, mientras llegaba el final. Decían también los misioneros que "antes del fin del mundo se tenía que cumplir la conversión de todo el mudo a la fe católica, aún la conversión de los hebreos. Para eso se quería hacer una expedición a Jerusalén, al estilo de las Cruzadas que debía ser financiada con el oro del Nuevo Mundo.

Este es el motivo por el cual se dice que la Primera Evangelización del pueblo latinoamericano fue superficial. Y además fue muy corta, porque los misioneros se apresuraron demasiado a imponer el servicio pastoral.

(...) Es importante mencionar tres elementos que fueron utilizados ampliamente en la evangelización americana:

Las Doctrinas: eran pequeños poblados que se formaban en torno a un rancho-capilla levantado por los misioneros, en el cual se agrupaban los naturales que iban aceptando la fe. Las doctrinas estaban a cargo de un doctrinero, que era el encargado de transmitirles los contenidos de la fe a los indígenas. Este fue el método inicial de evangelización utilizado por los misioneros franciscanos, y fueron el origen de numerosas ciudades de hoy en día.

La Encomienda: para ayudar este trabajo de evangelización de las Doctrinas, la corona española empleó el método de la encomienda, costumbre de origen feudal, mediante la cual los encomenderos, que solo podían serlo los españoles, imponían a los indígenas una serie de obligaciones, con la condición de sostenerlos económicamente y educarlos cristianamente. De ordinario el indígena era explotado, hasta en su misma dignidad personal, a nombre de la encomienda. Los encomenderos eran también los encargados oficiales de recoger las contribuciones de los indígenas para sostenimiento de la misión y pagar con esas

contribuciones a los misioneros. Los abusos eran grandes porque los encomenderos llegaban a explotar inmisericordemente a los indígenas y de ordinario se adueñaban de los bienes y hasta de la persona misma de los pobres indígenas. En numerosas oportunidades, la Iglesia debió reclamar ante las cortes de España, justicia y castigo para estos excesos.

Las Reducciones: Otro método que emplearon principalmente los jesuitas en la evangelización fueron las llamadas Reducciones. Eran poblados en los que se congregaban a los indios nómadas y, bajo la dirección de los misioneros, con rigurosa exclusión de cualquier otro europeo, se intentaba educarlos en una vida cristiana y civilizada. En la reducción había buena organización religiosa, social y política. Había catequesis obligatoria para niños y adultos. Bajo el aspecto político, la reducción gozaba de autonomía absoluta: allí mismo se tenía el comercio y se pagaba el tributo civil. Era como un estado dentro del estado. La suprema autoridad en la reducción, tonta en el aspecto espiritual, como en el temporal y judicial, era el misionero. Una finalidad directa de las reducciones era proteger a los indígenas de los abusos de los encomenderos. No se trataba de explotar, ni de reducir la libertad del indígena, sino de acogerlo, protegerlo, educarlo y, sobre todo, de ayudarlo a defenderse de los mismos españoles no misioneros que andaban ya ávidos del oro americano. Todas las reducciones estaban construidas de idéntica forma: en cada una de ella habitaban entre 1500 y 7000 indígenas: había una Iglesia, una escuela, una casa para el misionero, una casa o salón comunal. Las casas eran de un solo piso, separadas y hechas de piedra para evitar los incendios y, a un lado, estaba el cementerio comunitario rodeado de árboles. Las reducciones no fueron exclusividad de los Jesuitas, porque también las usaron los franciscanos capuchinos y dominicos. Hubo reducciones en la Argentina, Paraguay y Brasil, pero también en Méjico, Venezuela y California.

Sin embargo, a pesar de los errores y dificultades, puede decirse que la Primera Evangelización que hicieron los misioneros en América Latina fue muy buena porque de verdad llegó hasta los elementos básicos de la cultura, prueba de ellos es la religiosidad popular que ha quedado en nuestro pueblo.

George Simmel decía –sociología (Madrid; Espasa Calpe, 1939, p. 363): *“Toda propiedad significa una extensión de la personalidad; mi propiedad es lo que obedece a mi voluntad, es decir, aquello en lo cual mi sí mismo se expresa y se realiza externamente. Y esto ocurre antes y más completamente que con ninguna otra cosa, con nuestro propio cuerpo, el cual, por esta razón, constituye nuestra primera e indiscutible propiedad”* (págs. 26-27).

Historia de la Gastronomía

Las primeras grandes civilizaciones surgieron 7000 años antes de nuestra era. Con el descubrimiento de la fundición de metales, las poblaciones se trasladaban en búsqueda de metales, mejorando la comunicación entre poblaciones y dando inicio al comercio.

La aparición del fuego al servicio de la alimentación humana fue un hecho significativo que cambió la forma de vida de los seres humanos, por ejemplo los alimentos que antes no se podían consumir por su dureza, al cocinarlos se emblandecían y podían ser comidos.

La agricultura y la domesticación de animales representan un segundo gran avance en la historia de la humanidad. La agricultura proporcionó una gran diversidad de alimentos y la domesticación de animales introdujo alimentos derivados de ellos. Ambos aspectos contribuyeron a llevar una dieta más sana y variada, además de un aumento en la población en las diferentes civilizaciones...

(Historia de la Gastronomía, Introducción a la Gastronomía, Universidad Interamericana para el Desarrollo).

Globalización en América Latina

(...) En su dimensión fundamental, la financiera y monetaria, la globalización y las políticas de ajuste que de ella derivan han inducido un nuevo marco macroeconómico, caracterizado por la estabilidad monetaria, el control de la inflación como objetivo prioritario, la liberalización del mercado de capitales, la desregulación económica y la privatización de empresas públicas en casi todos los países. En ese sentido el funcionamiento de las economías latinoamericanas se ha aproximado sustancialmente al de las economías más avanzadas, creando las condiciones para una relativa homogeneización de la inversión de capital y para el libre movimiento de mercancías. Y eso es lo esencial de la globalización: la unificación de criterios de mercado en un espacio económico ampliado. La inversión extranjera, tanto directa como en el mercado de valores, se ha multiplicado, proporcionando recursos para el crecimiento económico y favoreciendo transferencia de tecnología y mejora de la gestión empresarial.

¿América Latina Moderna?

En primer lugar, existe en el presidencialismo de América Latina una fuente importante de conflictos entre el poder ejecutivo y el legislativo que no existen necesariamente con tal fuerza en los regímenes parlamentarios europeos. Este factor ha contribuido en forma importante a la inestabilidad política de América Latina, porque tanto el ejecutivo como el legislativo reclaman legitimidad popular y tienden a culparse mutuamente de sus problemas (La Democracia en América Latina desde 1930, J Hartlyn, p.23). En segundo lugar, la génesis estatal de las clases empresariales ha llevado a intervenir mucho más activamente en la política para lograr condiciones favorables de funcionamiento de la economía, lo que también tiene efectos desestabilizadores y potencialmente incrementa las posibilidades de corrupción.

En tercer lugar, otro efecto es que “la mayoría de los sujetos experimentan el carácter inseguro e impredecible de sus derechos” (Una nota sobre la ciudadanía en América Latina, Historia de América Latina, tomo 12, p.69) y a menudo están indefensos frente al enorme poder del Estado o de los empresarios.

Caso Chile... En la Constitución vigente, de acuerdo con el artículo 35, "Los reglamentos y decretos del Presidente de la República deberán firmarse por el Ministro respectivo y no serán obedecidos sin este esencial requisito", agregando en el inciso segundo que "Los decretos e instrucciones podrán expedirse con la sola firma del Ministro respectivo, por orden del Presidente de la República, en conformidad a las normas que al efecto establezca la ley".

La exigencia de la firma, de a lo menos un Ministro de Estado, no sólo tiene por finalidad dar autenticidad al acto, sino diferenciar aquellos personales del presidente, de los que tienen carácter funcionario, y hacer posible el sistema de responsabilidades (Silva Bascuñán, Alejandro (2000), Tratado de Derecho Constitucional, Tomo VII: Congreso Nacional, La función legislativa, Santiago de Chile: Editorial Jurídica de Chile).

A pesar de su nuevo estatus de puerto de Santiago, Valparaíso seguía siendo esencialmente Alimapu, un lugar salvaje, olvidado por sus conquistadores, con gobernadores que poco o nada tenían que hacer. Pero la suerte de sus nativos se vería interrumpida en 1550, cuando el capitán Juan Gómez, gobernador en ese entonces, decide matar a todos los changos de la zona con la excusa de una posible sublevación. El degüello y la hoguera arrasaron con la especie, escribiría Víctor Domingo Silva en 1910. El escenario fue tan cruento que los pocos españoles que vivían allí, en chozas y ramadas, se fueron retirando paulatinamente hasta que Valparaíso quedó abandonado.

Sin embargo, aquel puerto seguía siendo el nexo entre Perú y Chile, los españoles se vieron obligados a repoblarlo. Y a medida que Valparaíso tomaba su perfil de ciudad se fue haciendo más atractivo para el saqueo de los piratas del noreste. Hay que recordar que las relaciones

entre España e Inglaterra distaban de ser amigables, de ahí que las costas pacíficas estuvieran muy expuestas a estas visitas no gratas.

El primer aparecido fue Francis Drake o el “Draque”, como comúnmente se le conoció. Llegó a bordo del Pelican, el 4 de diciembre de 1578, acompañado de cuatro barcos pequeños. De entrada, él y sus hombres tomaron un buque español y asesinaron a sus tripulantes. Atracó en el puerto y en tres días saqueó todo lo que encontró en el pequeño caserío de la playa, desde harina hasta oro. Tal fue su audacia que incluso robó dos botijas de vino y los vasos y ornamentos sagrados de la modesta capilla que el Obispo Rodríguez de Marmolejo había fundado en 1559, en el mismo sitio donde hoy está la Iglesia de La Matriz. Después del desembarco de Drake, a la verdad, Valparaíso no volvió a existir como pueblo -reflexiona el historiador Vicuña Mackenna.-

Con aquella visita ilustre quedó claro que el puerto necesitaba protección, por lo que se formó una guarnición en la plaza. Así, cuando Richard Hawkins -Richarte- también inglés, decidió atracar en Valparaíso en abril de 1594, se encontró con resistencia. Esta llegó desde Santiago, a cargo del mismísimo gobernador Alonso de Sotomayor. Hawkins se vio en un callejón sin salida y tuvo que negociar su libertad, pero su temple de corsario pudo más y optó por quemar las naves apresadas y huir rumbo al Callao.

Oliver Van Noort, holandés, se presentó el año 1600: venía a hacer justicia en nombre de su compatriota Dirich Gerritz. Éste había llegado con anterioridad a Valparaíso, con banderas blancas por encontrarse mal herido. Pero las autoridades del puerto lo habían tomado prisionero y enviado a las fortalezas del Callao. Noort en respuesta, atacó tres naves, asesinó a sus tripulantes a cuchillazos e incendió los barcos. Para entonces se había construido el Castillo de San Antonio e instalado una batería; sin embargo, a la hora de disparar, ésta no funcionó y Noort se fue sin siquiera pisar tierra, tan miserable le pareció.

Quince años después, un 12 de junio, Valparaíso sufriría su primer bombardeo. El holandés Joris Spielbergen hizo cenizas las pocas casas que había en la playa, desembarcó con sus hombres, peleó contra la guarnición y se retiró hacia Quintero. Una vez más el puerto quedaba desolado y haciendo honor a su antiguo nombre: Alimapu, país quemado-.

(...) Las que al asentarse hicieron de esta tierra un lugar más habitable. Pioneros fueron los agustinos, quienes en 1627 reciben un terreno en la quebrada que se nombró de San Agustín – hoy Plaza de Justicia- para la edificación de su claustro y templo. Esta sería la segunda iglesia en Valparaíso, después de aquella pajiza que conmovió a Jaraquemada y que desde 1658 pasa a ser la parroquia oficial de la ciudad. La parroquia - Era entonces la casa del cura, el palacio y hotel de Valparaíso, único albergue de caminantes de cuenta y especialmente de eclesiásticos de toda jerarquía - cuenta el historiador Vicuña Mackenna.