

Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche¹

*'Heritagisation' of food, the production of a people:
Antiquity as a Mapuche Heritage*

DRA. ISABEL M. AGUILERA BORNAND
Universidad Católica del Maule, Chile

✉ isabelaguilerab@gmail.com [orcid.org/0000-0002-0534-4369]

RESUMEN

Este artículo busca describir y analizar el proceso de patrimonialización de la alimentación en Chile, en particular de productos y preparaciones asociados al pueblo mapuche, impulsado por el Estado. A través de observaciones en terreno y análisis de fuentes secundarias, se examinará la política patrimonial del Estado, los cambios en el pensamiento sobre el patrimonio, así como sus formatos de exhibición a lo largo de diez años. Finalmente, se propondrá que el peso del criterio de antigüedad en la selección del patrimonio se traduce en una representación de los mapuche como pueblo antiguo y origen legítimo del patrimonio nacional.

PALABRAS CLAVE: Patrimonio alimentario, mapuche, Estado, inventarios, antigüedad.

ABSTRACT

This article seeks to describe and analyze the process of 'heritagisation' of food in Chile, particularly products and preparations associated with the Mapuche people, promoted by the State. Through field observations and analysis of secondary sources, we examine the 'heritagisation' policy of the State, the changes in ideas about heritage, as well as types of exhibition, in the last ten years. Finally, our proposal is that the importance of antiquity in the selection of heritage translates into a representation of the Mapuche as an ancient people and legitimate origin of national heritage.

¹ Todas las traducciones del inglés, francés y catalán son mías.

KEY WORDS: Culinary heritage, Mapuche, State, inventories, antiquity.

INTRODUCCIÓN

Los procesos de patrimonialización son un campo que permite explorar distintas preocupaciones de la antropología. En la medida que una patrimonialización supone una selección de elementos - es una práctica de inclusión y exclusión - en ella se manifiestan sistemas de clasificación y regímenes de valor de una sociedad dada (Mancinelli, 2017). Por otro lado, puesto que las patrimonializaciones se orientan a la diferenciación y/o la particularización de un colectivo se muestran representaciones, auto-representaciones e identificaciones (Espeitx, 2000, 2004). Por último, las patrimonializaciones ponen en relación a actores diversos, en particular Estado, mercado y sociedad civil, en una negociación en torno a las nociones de valor, conservación, cambio, continuidad, propiedad y poder (Kirshenblatt-Gimblett, 2004; Álvarez, 2008).

En el marco de los estudios sobre patrimonio, existen aquellos orientados específicamente a describir y analizar la patrimonialización (Kirshenblatt-Gimblett, 1995, 2004; Espeitx, 2000; Davallon, 2002; Rautenberg, 2003; Bessière, 2013; Pérez, 2013). El objeto de estudio de esas aproximaciones es un proceso anterior a la sanción del patrimonio como tal y que al mismo tiempo acompaña sostenidamente a lo patrimonializado (Kirshenblatt-Gimblett, 1995; Prats, 2004). Este proceso se materializa en negociaciones y estrategias que desembocan en un reconocimiento oficial de un elemento material o inmaterial como patrimonio, así como en la definición de formas de gestión del patrimonio. Aunque la patrimonialización es un modo de producción cultural (Kirshenblatt-Gimblett, 1995) su objetivo no es crear objetos o prácticas potencialmente patrimonializables, sino que se orienta a tres objetivos superpuestos: a) crear aprecio y valor; b) producir una continuidad vía transmisión, es decir, crear un vínculo entre pasado, presente y futuro; y c) establecer una relación entre personas, cosas y prácticas (Davallon, 2002; Rautenberg, 2003).

Este tipo de investigaciones suele abordar, al menos, dos preguntas: ¿para qué patrimonializar? Y ¿quiénes realizan el trabajo de la patrimonialización? Respecto de la primera cuestión se han analizado con énfasis los usos económicos del patrimonio, en particular a través del estudio de la relación patrimonio - turismo - desarrollo local (Espeitx, 2004; Álvarez, 2008; Avieli, 2015). Por otro lado, se ha establecido que las patrimonializaciones tienen una finalidad ético-política, en tanto operan como mecanismos de reconocimiento, afirmación de identidades étnicas, locales y nacionales (Palmer, 1999; Martigny, 2010; Metro-Roland, 2013). Este último aspecto, sin embargo, ha sido explorado en menor medida. Respecto de la segunda cuestión, referida a los actores de la patrimonialización, una línea de trabajo extendida se orienta según la dicotomía “arriba/abajo”, donde arriba quiere decir Estado/mercado/técnicos y científicos; y abajo, comunidades locales (Marsal, 2012; Arrieta, 2009; Rautenberg, 2003). En el caso del patrimonio alimentario esas comunidades serían las que producen y/o consumen determinados alimentos. Este tipo de investigaciones busca, por un lado, identificar el origen de los procesos

de patrimonialización y, por otro, estudiar las relaciones entre los actores involucrados, pero sea cual sea el caso resulta claro que el Estado juega un papel fundamental (Prats, 2004).

Este artículo describe y analiza el proceso de patrimonialización de la alimentación en Chile, en particular de productos y preparaciones asociados al pueblo mapuche, impulsado por el Estado. El énfasis estará puesto en la formalización del pensamiento sobre el patrimonio alimentario y el efecto de ese proceso: una representación de los mapuche como pueblo antiguo. Por lo tanto, nos acercaremos a la política patrimonial del Estado, al papel de la antigüedad en la patrimonialización, y las tensiones entre innovación y conservación.

Metodológicamente el artículo se fundamenta en observación directa, entrevistas semi-estructuradas y análisis de fuentes secundarias. La investigación en terreno fue realizada en 2008 y entre 2013 y 2014 en Santiago y en La Araucanía. A través de un catastro de las iniciativas estatales de patrimonialización, se determinó que la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) concentraba la mayor cantidad de iniciativas, por lo tanto, se seleccionó como punto de inicio del trabajo de campo. Gracias a algunos de sus funcionarios, contactados formalmente, se accedió a los actores principales en la patrimonialización, así como a actores clave en la producción de alimentos mapuche con potencial patrimonial. Así se fue desarrollando un procedimiento tipo bola de nieve que permitió trabajar con una red amplia de informantes. En Santiago se llevaron a cabo 9 “entrevistas formales” - encuentros generalmente gestionados por un tercero - para realizar una entrevista sobre un tema particular (Guber, 2004, p. 143), mientras que en La Araucanía primaron las entrevistas exploratorias y semi-estructuradas con informantes mapuche y no mapuche implicados en la comercialización de alimentos mapuche. Se realizaron 16 entrevistas. Dichos informantes no fueron seleccionados a partir de categorías de análisis, sino que fueron sugeridos por quien fue la informante clave.

Se decidió analizar fuentes secundarias porque ellas son fuerzas activas en la patrimonialización, muestran una forma particular de entender el patrimonio alimentario y, por lo tanto, representan un discurso sobre la relación entre presente y pasado, y sobre las representaciones de la nación y la alteridad. Para seleccionar las fuentes se hizo un catastro de investigaciones sobre patrimonio alimentario financiadas parcialmente o en su totalidad por el Estado. Luego se decidió analizar todos los inventarios disponibles hasta 2018 y las publicaciones orientadas exclusivamente al patrimonio indígena y/o mapuche. El corpus documental es el siguiente: a) cuatro inventarios de productos patrimoniales cuyo contenido - investigación - y publicación han sido financiados por el Estado. Tres a través de FIA y uno a través de la Corporación de Fomento a la Producción (CORFO) y el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes; b) dos publicaciones del Ministerio de Agricultura, una cuenta pública y un libro de divulgación, ambos orientados a la visibilización de la alimentación indígena; y c) un libro de la ONG CetSur que recoge investigaciones sobre patrimonio alimentario mapuche cuya publicación fue financiada por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes².

² Este texto, *Patrimonio culinario y alimentario mapuche*, recoge el trabajo de una ONG y, por lo tanto, su vínculo con el Estado es menos directo en comparación a las demás fuentes. Dicho vínculo se circunscribe al apoyo económico para la publicación, la gestión del lanzamiento y el apoyo a su visibilización.

Ambas etapas del trabajo en terreno dieron origen a cuadernos de campo que fueron tratados como textos, al igual que las entrevistas y las fuentes secundarias. Todo ese material fue analizado siguiendo la orientación de Fairclough (1995) sobre el análisis de discurso.

Comenzaré por delimitar qué se entiende por patrimonio alimentario y cuál es el marco teórico en que se inserta este artículo. Aunque abordaré lineamientos clásicos en las investigaciones sobre patrimonio, rescato cuestiones específicas que iluminan el caso de estudio propuesto. Luego, desarrollaré brevemente algunas ideas sobre el patrimonio alimentario nacional en Chile y finalmente abordaré la descripción y análisis de la patrimonialización referida al pueblo mapuche.

PATRIMONIO ALIMENTARIO

Según las disposiciones de la UNESCO el patrimonio alimentario se enmarca en el Patrimonio Cultural Inmaterial³. Dado que, como ha establecido Kirshenblatt-Gimblett (2004), la política y la jurisprudencia internacional sobre el patrimonio modelan las políticas estatales, vale la pena destacar al menos tres elementos de la definición de patrimonio inmaterial. El primero de ellos es la idea de transmisión de generación en generación, lo cual remite a la reproducción de las comunidades. El segundo es la idea de cambio, en tanto se reconoce que el patrimonio inmaterial es “recreado constantemente por las comunidades” y tercero, la finalidad de contribuir al respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana. Quizá como un modo de reforzar este último punto, la diversidad cultural, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, suscrita por Chile en 2008 y ratificada en enero de 2009⁴, reconoce que “las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial” (UNESCO, 2014. p. 4). El vínculo entre indígenas y patrimonio cultural inmaterial está en el origen de la concepción de este tipo de patrimonio, lo cual ha dado lugar o, más bien, revitalizado

³ Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2014, p. 5).

⁴ La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO es el marco normativo y de actuación del Departamento de Patrimonio Cultural del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, creado en octubre de 2014. Chile no cuenta con marco jurídico nacional al respecto, por lo tanto, la gestión del patrimonio así como los procesos de salvaguarda se rigen por la Convención antes mencionada y resoluciones *ad hoc*. La centralización en una repartición de la promoción, gestión y sanción del patrimonio cultural en Chile es posterior o aparece en paralelo al desarrollo de esta investigación, por lo tanto, las orientaciones sobre el patrimonio alimentario que han tenido el Ministerio de Agricultura, el otrora Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Corporación de Fomento a la Producción - reparticiones que financian y/o ejecutan los proyectos plasmados en el corpus documental analizado - podrían mostrar énfasis diferentes.

la discusión sobre la arbitrariedad de las disposiciones y listas de la UNESCO, sus efectos contradictorios y su subtexto de jerarquía étnico-racial (Kirshenblatt-Gimblett, 2004; Mancinelli, 2017).

La patrimonialización de la alimentación, sin embargo, no nació de la necesidad de salvaguardar alguna práctica indígena, sino de la percepción de que formas de vida asociadas a la ruralidad, en Europa, estaban en riesgo (Espeitx, 2004; Contreras & Gracia, 2005). El riesgo aparece vinculado a ciertos quiebres en las culturas alimentarias definidas por Espeitx (2004) como:

el entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad (...) la cultura alimentaria incluiría los productos y técnicas de producción o elaboración (p. 195).

El origen de la erosión de ciertas culturas alimentarias provendría de las transformaciones en los sistemas agroalimentarios en sociedades en las cuales se ha asentado la “modernidad alimentaria” (Fischler, 1995; Gracia, 2005). A partir de la homogeneización de los consumos alimentarios y los cultivos, la pérdida de biodiversidad, la estandarización de la producción, la mundialización de los alimentos y la percepción de artificialidad ligada a los alimentos, se habría levantado una conciencia de pérdida de lo “tradicional” y “regional”, y puesto en marcha estrategias de resistencia⁵, entre ellas la patrimonialización (Contreras & Gracia, 2005). Así, la ruralidad - muchas veces idealizada - parece ser el lugar del patrimonio alimentario y el espacio que moviliza una sensación de pérdida y nostalgia⁶ nacida de la oposición entre lo local y lo global, lo artesanal y lo industrial (Contreras & Gracia, 2005).

La patrimonialización de la alimentación ha sido definida como “una selección de parte de la cultura alimentaria, a la que se le atribuye carta de tradicionalidad” (Espeitx, 2004, p. 196), y aunque comparte los sentidos generales asociados al patrimonio cultural inmaterial, tendría ciertas especificidades devengadas del hecho de ser comestible, como su constante reproducción y modificación, su capacidad de satisfacer necesidades fisiológicas y de proporcionar un placer sensorial de amplio espectro (Espeitx, 2004). Por otro lado, el patrimonio alimentario suele estar fuertemente asociado a un territorio ya sea entendido como una construcción sociohistórica determinante en la constitución de las identidades sociales y la unidad regional, o ya sea entendido como un conjunto de factores naturales como clima o tipo de suelo que determinan la particularidad de los productos alimentarios,

⁵ Las Denominaciones de Origen, Denominaciones de Calidad e Indicaciones Geográficas Protegidas serían otras formas de salvaguardar productos y modos de producción.

⁶ La relación entre nostalgia y patrimonio excede el objetivo de este artículo. De todos modos el debate, centrado en la relación pasado-presente, se articula entre dos posturas que no son del todo divergentes: la de la “nostalgia imperialista” (Rosaldo, 1989; Hooks, 1992) y aquellas que buscan re-situar el concepto como una práctica cotidiana, ambivalente y no necesariamente reaccionaria (Pickering & Keightley, 2006).

sus propiedades organolépticas⁷ y sus cualidades nutricionales (Álvarez, 2008; Bessièrè, 2013). Ambas aproximaciones aluden a la noción de localización. El patrimonio alimentario sería, en principio, móvil en usos, significados asociados y formas de producción - porque no puede sino pensarse como un elemento sujeto a la reproducción- pero inmóvil en el espacio. Sin embargo, el patrimonio alimentario puede también ir inmovilizándose y junto con él las comunidades que representa.

CONTEXTO, HEGEMONÍA Y “ENDURECIMIENTO PATRIMONIAL”

Aunque implique volver sobre lugares comunes, quisiera destacar tres aristas de la frase *el patrimonio es una construcción social*. La primera, y más evidente, tiene que ver con que el patrimonio es el emergente de un trabajo social - la patrimonialización - que está sujeto a un contexto temporal, espacial e ideológico determinado. Si esto es así, hablar de patrimonio significa necesariamente hablar de un invento, una creación (Prats, 2004). Patrimonializar algo no es encontrar algo, sino mirar el pasado *con otros ojos* para crear algo nuevo. Aquello que se crea no es un objeto ni una práctica, sino un valor y un lazo entre pasado y presente (Davallon, 2002) que se salda con una resignificación de los objetos y las prácticas en cuestión (Espeitx, 2000; Avieli, 2015). En este sentido las patrimonializaciones se enmarcan en la clásica cuestión de la invención de tradiciones (Hobsbawm & Ranger, 1992) y, por lo tanto, lo que de ahí emana es, en palabras de Redolés (2017): “algo nuevo anterior”.

El contexto de esa construcción puede variar según el caso que se considere, pero está ligado a dos fenómenos epocales: la concepción de “la cultura como recurso” (Yúdice, 2003) y el asentamiento del multiculturalismo neoliberal como modelo de gestión/producción de diferencias (Vera, Aguilera & Fernández, 2018). Pensar la cultura como recurso supone que la cultura se ha convertido en una mercancía, pero también que la racionalidad económica prima en la concepción de qué es cultura y en su tratamiento, así “el papel de la cultura se ha expandido de una manera sin precedentes en lo político y económico al mismo tiempo que las nociones convencionales de cultura han sido en gran medida vaciadas de sentido” (Yúdice, 2003, p. 11). Respecto del multiculturalismo neoliberal, mencionaré sólo los aspectos que se relacionan más directamente con este caso de estudio. Zizek (1998) propone pensar el multiculturalismo neoliberal como un modelo que promueve políticas de respeto y tolerancia para gestionar la convivencia en sociedades diversas, pero que en la práctica opera como un sistema de inclusión, exclusión, producción y jerarquización de sujetos alterizados. El caso chileno, según Assies (2007), “es un ejemplo extremo de la mezcla de ‘neoliberalismo armado’ y políticas de reconocimiento limitadas y reducidas a un neoindigenismo o multiculturalismo neoliberal” (p. 16). Este modelo tendría dos efectos centrales, por un lado, la tendencia a la fetichización y mercantilización de la otredad (Briones, 2007; Comaroff & Comaroff, 2011); y, por otro, la orientación a valorar prácticas y arquetipos esencialistas y folklorizados de la

⁷ características de la materia aprehendidas por los sentidos: color, olor, textura, temperatura, etc.

otredad étnico-racial (Alonso, 1994; Hale, 2002).

Ese contexto de producción es precisamente lo que *se muestra* en las patrimonializaciones, ahí descansan los supuestos sobre valor y continuidad, así como las formas para crear ambas cuestiones (Kirshenblatt-Gimblett, 1995). En ese sentido, sostendré que la patrimonialización de la alimentación en Chile *muestra* el espíritu del multiculturalismo neoliberal.

La segunda arista de la frase el patrimonio es una construcción social es que “la construcción social de la realidad no se puede entender en ningún caso sin la intervención, más o menos directa, de una hegemonía social y cultural” (Prats, 2004, p. 20). De modo que los procesos de patrimonialización están marcados por la lucha por la hegemonía cultural⁸ y, en última instancia, según Cúneo (2004) y García Canclini (1993), el patrimonio sería producido por los sectores hegemónicos o dominantes de una sociedad dada. Evidentemente los sectores hegemónicos no son reductibles al Estado, pero éste juega siempre un papel en la patrimonialización. En el caso que examinaré ese papel es gravitante, puesto que se trata de una patrimonialización impulsada desde el Estado, sin embargo el poder, en tanto influencia, también es potentado por las comunidades locales y de manera diferencial al interior de ellas. En cualquier caso, el poder cruza la cuestión patrimonial en un nivel bastante más complejo que el de su ejercicio individual, comunitario o institucional. Para que un proceso de patrimonialización origine un consenso tal que determinado elemento sea investido como patrimonio es necesario que los criterios de selección, los valores asociados a esos criterios y la forma de representar una identidad gocen de cierta hegemonía en el sentido de operar como elementos “dominantes” y “efectivos” en una cultura (Williams, 1997). Así, las convergencias y divergencias en la patrimonialización no tienen que ver tanto con objetos o prácticas, sino con símbolos que representan valores, los cuales a su vez deberían generar un consenso.

No existe un consenso general sobre qué otorga el valor del patrimonio alimentario. Para Davallon (2002) el valor estaría sujeto a las nociones de memoria y saberes, mientras que para Thomé-Ortiz (2017) el valor patrimonial de los alimentos se asociaría a su clara localización y su peso en la conformación/expresión de identidades regionales. Por su parte, Prats (2004) desestima los criterios de obsolescencia y escasez, y afirma que la clave del valor está en la historicidad. Finalmente, Espeitx (2004) sostiene que aquello que define el valor es un modo de producción (artesanal), unas cualidades organolépticas particularizantes y el vínculo con las identidades locales. Sin embargo, todos los autores antes mencionados coinciden en que los elementos necesarios (aunque no suficientes) para determinar el valor son la antigüedad - independiente de si es larga o corta, constatable empíricamente o no - y la eficacia simbólica en términos de capacidad para representar una continuidad entre pasado y presente (Davallon, 2002; Arrieta, 2009; Bessièrè, 2013). Este último sentido, el de continuidad, supone que la

⁸ Entiendo aquí hegemonía como “un momento particular, históricamente específico y temporal en la vida de una sociedad” (Hall, 2010, p. 269), en que un grupo ejerce su dominio simbólico sobre otros y, por lo tanto, sus formas de representar y valorar se posicionan como parte de un sentido común.

patrimonialización está ligada a la tradición en su sentido etimológico -transmitir, entregar- y en su significado como costumbre, pero no necesariamente a lo tradicional como oposición a lo moderno-industrial, o como indicador de un momento no contemporáneo⁹.

En la medida que el patrimonio es “un modo de producción cultural en el presente que tiene como recurso el pasado” (Kirshenblatt-Gimblett, 1995, p. 369) y, por lo tanto, no da cuenta del pasado sino de unos valores en el presente y unas expectativas sobre el futuro (Davallon, 2002; Arrieta, 2009), resulta inevitable que las nociones de antigüedad y continuidad se instalen como pilares de la patrimonialización. Sin embargo, tal como han señalado Davallon (2002), Cúneo (2004), Arrieta (2009) y Bessièrè (2013) la antigüedad no es, necesariamente, el motor o punto de inicio de los procesos de patrimonialización sino que puede ser un emergente posterior que viene a legitimar una selección en marcha y a certificar el valor de lo seleccionado. El caso del patrimonio alimentario mapuche ilustra a cabalidad este último aspecto.

Decía más arriba que el patrimonio alimentario, dadas sus características, no puede sino cambiar. Quizá por eso una de las discusiones más relevantes sobre este tipo de patrimonio tiene que ver con la tensión conservación/innovación (Espeitx, 2000; Contreras & Gracia, 2005; Scholliers & Geyzen, 2010; Bessièrè, 2013; Avieli, 2015). Esa tensión se relaciona con la tercera consecuencia de pensar el patrimonio como construcción social: la idea de proceso. Si la vida social es procesual (Turner, 1974) entonces es innegable que los criterios de selección y los usos del patrimonio cambian junto con el flujo de lo social. En rigor, el patrimonio ya sea material o inmaterial cambia y ese cambio es necesario para asegurar su continuidad. Kirshenblatt-Gimblett (1995) ofrece el ejemplo de los santuarios Ise Jingu, en Japón, los cuales son reconstruidos cada veinte años en un largo proceso que dura ocho años. En ese tiempo, nuevos carpinteros aprenderán las antiguas técnicas de construcción y se familiarizarán con herramientas que no son comunes en sus trabajos actuales, es un tiempo necesario para hacer un traspaso y dar lugar a la continuidad. El patrimonio cambia y, sin embargo, la lógica de la patrimonialización coincide, casi siempre, con la lógica de la conservación y la autenticidad (Espeitx, 2004; Bessièrè, 2013; Pérez, 2013; Autio *et al.* 2013). Desde esta perspectiva la patrimonialización impulsa un movimiento (moviliza valores, emociones, usos, identificaciones) y paralelamente ejerce una fuerza contraria. Esta ambivalencia se observa con particular potencia cuando en la base de la patrimonialización se encuentran las ideas de salvaguarda y peligro de extinción. Por ejemplo, en su estudio sobre patrimonio rural, Bessièrè (2013) observa que la valorización de un determinado queso en el sur de Francia se acompaña de una paralización tecnológica y una clausura comunitaria. La localización, la eficacia simbólica, las características organolépticas del queso pueden conservarse aun si cambia la forma de producirlo, sin embargo para adquirir las características de patrimonio es necesario detener en el tiempo algunas de las prácticas asociadas a su producción y definir

⁹ En las fuentes secundarias examinadas los conceptos tradición y tradicional no son definidos, de modo que no podría decir a qué refieren exactamente. Mi intuición, fundada en el contexto de uso de ambos conceptos, es que refieren a veces a la idea de transmisión, a veces a lo opuesto a modernidad y a veces al pasado.

quiénes son los legítimos productores. En suma, las patrimonializaciones deben lidiar con fuerzas opuestas cuyo origen es insalvable: a) la conjunción de pasado y futuro en la lógica del patrimonio se traduce en una co-presencia de las nociones de antigüedad y continuidad; b) el carácter procesual de la vida social se traduce en la tensión entre conservación y cambio. La paradoja que cruza a las patrimonializaciones es que para lograr la continuidad se requiere el cambio, como en el caso de los santuarios Ise Jingu, mientras que para proteger y conservar lo antiguo se tiende hacia la congelación de las prácticas, como en el caso del queso.

Para trabajar en torno a esta paradoja, Rautenberg (2003) utiliza el concepto “endurecimiento patrimonial” y lo vincula ante todo con los patrimonios “institucionalmente construidos”, es decir, promovidos por poderes públicos y/o reconocidos por el Estado. El endurecimiento sería el proceso que “confiere al objeto patrimonializado nuevas cualidades: inalterabilidad, carácter de inalienable y una forma fija (...) es una forma de desocialización que se acompaña de una transformación semántica y simbólica” (2003, p. 33). El *patrimonio endurecido* se iría separando de las comunidades locales y entraría a formar parte de un nuevo conjunto de bienes altamente reglamentados y enmarcados en la ley del Estado. Otro concepto que permite iluminar la paradoja que acompaña al patrimonio es “proceso de regularización”. Moore y Myerhoff (1977) definen una regularización como “un intento de fijar o estabilizar la realidad social que implica representarla como estable o inmutable, o por lo menos controlable, por un periodo de tiempo” (p. 41). ¿Qué se estabiliza de la realidad social en los procesos de patrimonialización?, un vínculo entre pasado y presente, y una relación entre personas, valores y cosas. Desde esta perspectiva, cuando se estabiliza el vínculo entre la antigüedad como valor y unas personas, en nuestro caso el pueblo mapuche, se reforzaría una representación tradicionalizada de los mapuche, como un pueblo antiguo *por naturaleza* (Alonso, 1994). A la vez, según Briones (1998), la asociación entre mapuche y antigüedad establecería una distancia cultural y temporal entre ellos y nosotros que haría de “su” patrimonio un elemento atractivo.

FORMALIZAR LA PATRIMONIALIZACIÓN

La patrimonialización de la alimentación en Chile, impulsada desde el Estado, es un fenómeno reciente y tiene un hito de exhibición inaugural: en el año 2008, durante el primer gobierno de Michelle Bachelet, el Día del Patrimonio fue dedicado al patrimonio alimentario. Ese año se puso en acto el trabajo desarrollado por el Comité Agro Gastronómico coordinado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). Dicho trabajo se materializó en un mapa de Chile formado por un conjunto de productos con potencial patrimonial presentado en el Centro Cultural Palacio de La Moneda. El sentido de esa instalación era eminentemente político, no sólo porque se hacía a los pies del Palacio de La Moneda, sino porque el carácter simbólico del patrimonio operaba de manera prácticamente literal: los alimentos *estaban por o en el lugar de* la nación. Para interpretar esa obra circulaban entre el público varios

cocineros y le pregunté a uno de ellos por qué el merkén¹⁰ estaba en el extremo sur, en Tierra del Fuego. Contestó que era por una cuestión ornamental.

En esta primera exhibición, los usos económicos del patrimonio nacional no se explicitaron. Los productos tenían valor signo (Baudrillard, 2011) y valor de exhibición (Lalvani, 1995), pero no se vincularon al turismo, las ferias gastronómicas, ni directamente a la industria de la restauración a pesar de la presencia de cocineros profesionales. Sin embargo, los usos económicos del patrimonio indígena ya estaban claramente establecidos en la política de innovación del gobierno de Michelle Bachelet. *Creando valor nuevo a partir del conocimiento ancestral. Innovación en los sistemas productivos indígenas* es una cuenta pública del Ministerio de Agricultura administración 2006-2010. En ella se expresa la combinación de una política económica y una política cultural orientada a los pueblos indígenas. Rodrigo Vega, director de FIA, se pregunta: “¿Cómo hacer confluir lo que conlleva este concepto, lo nuevo o novedoso, con todo aquello que forma parte de la tradición ancestral, sinónimo más bien de lo antiguo y lo ya conocido?” (Minagri, 2010, p. 7). La primera respuesta es la micro-empresarización: “FIA espera seguir siendo una institución cercana para emprendedores y emprendedoras indígenas, de modo que en el futuro sean muchos más los éxitos” (Minagri, 2010, p. 8). Y la segunda, es vender cultura: “Grupos indígenas de diferentes países han sabido sacarle provecho a la identidad cultural y al saber ancestral para producir y comercializar productos y servicios propios, que nadie más podría hacer” (Minagri, 2010, p. 40).

Desde ese entonces el Estado ha avanzado en definir criterios de selección y metodologías para construir el patrimonio alimentario nacional. La colección *Patrimonio Alimentario de Chile*¹¹ son el producto de ese proceso y dan cuenta de una formalización de la patrimonialización. La colección se organiza siguiendo la división político administrativa del país (regiones) y cada tomo corresponde a una región y, particularmente, al patrimonio de pequeñas localidades. Así, la colección en su totalidad se ajusta a la lógica de la localización. Por otro lado, cada tomo ofrece una justificación científica del proceso de selección de alimentos y recetas: se describen las propiedades de los alimentos, se calcula la antigüedad de las recetas, se conoce el significado que tienen los elementos seleccionados para las comunidades y/o familias. La presentación de cada uno de los libros se basa en tres ideas centrales. En primer lugar, se define patrimonio alimentario utilizando una constelación de conceptos: “expresiones culturales”, “esencia de un país” “particularidades” e “imagen del país proyectada al extranjero” (FIA, 2012 a y b, p. 13). Por otro lado, se alude al modo en que el patrimonio construye comunidad política a través de dichos como “fortalecer la identidad” y “recuperar nuestras tradiciones y nuestra identidad” (FIA, 2012 a y b, p. 13). Por último, se observa una serie de conceptos que dan cuenta de la faceta económica de la patrimonialización: “valorización” y “potenciar el proceso de desarrollo de los sectores

¹⁰ La palabra merkén tiene grafías diversas. Uso merkén porque fue el modo que los/as informantes me sugirieron.

¹¹ La colección *Patrimonio Alimentario de Chile* es financiada y publicada por FIA. La investigación que se plasma en cada tomo fue realizada por equipos de investigación diferentes. Mi indagación no se orientó a conocer cómo se conformaron esos equipos, ni bajo cuáles criterios fueron seleccionados por FIA.

agroalimentario, gastronómico y turístico” (FIA, 2012 a y b, p. 13).

Si el mapa de alimentos que representaba el patrimonio nacional se volviera a hacer hoy probablemente sería diferente: incluiría preparaciones, la localización primaria sobre la estética y, quizá, se acompañaría de un discurso explícito sobre el aprecio, el reconocimiento, el valor y el precio. Quizá también se incorporarían los nuevos alimentos levantados por los inventarios, pero es seguro que otros se mantendrían, por ejemplo: el limón de Pica, el orégano de Socoroma, el choclo Lluteño, las papayas, el merkén y los piñones, sólo por mencionar algunos. Todos ellos han sido inventariados y, por lo tanto, son un patrimonio sancionado. Sin embargo, la formalización de la patrimonialización aplicada al patrimonio mapuche ha supuesto una completa sustitución de unos elementos por otros.

DE LA CREATIVIDAD A LO ARCAICO. EL SENTIDO INVERSO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO MAPUCHE

En 2008, el municipio comunal organizó la celebración del patrimonio en Temuco. Una de las actividades se desarrolló en el Museo Regional de la Araucanía y estuvo orientada a dar visibilidad al patrimonio mapuche a través de muestras de artesanía, charlas sobre cosmovisión y presentación de “artes culinarias”. Aquello que se seleccionó para mostrar el patrimonio alimentario fue un “cóctel intercultural”.

Un cóctel intercultural se compone, según los/as informantes, de dos tipos de productos y/o preparaciones: aquellos signados como mapuche y aquellos signados como no mapuche, de ahí la interculturalidad. Ambos elementos se pueden combinar en un solo bocado y/o en la totalidad del cóctel. Por ejemplo: el “catuto fusión”, creación de una cocina pionera en este tipo de cócteles, es un bocado que combina un catuto empequeñecido, adelgazado y circular (a diferencia del *catuto no fusionado* que es alargado y de mayor tamaño) y queso crema con “finas hierbas”. El catuto ocupa el lugar de lo mapuche y el queso crema condimentado, el de lo no mapuche. La interculturalidad se puede representar también a través de la presentación conjunta de bocados y bebidas con identidades diferentes, por ejemplo: millokines (albóndigas de legumbres), catutos, sopaipillas, pisco sour y vino tinto, donde se combinan elementos mapuche (la comida) y elementos no mapuche (las bebidas).

Según me indicaron, estos cócteles nacieron a principios de la década de los noventa en el contexto de las actividades realizadas por la intelectualidad mapuche en Temuco. Poco a poco se fueron popularizando hasta convertirse en un negocio que, por algunos años, funcionó muy bien. Los principales clientes de la cocinera con quien tuve la oportunidad de trabajar durante mi terreno eran reparticiones públicas y universidades, quienes contrataban sus servicios para instancias como capacitaciones, charlas, inauguración de año académico, entre otras (Aguilera, 2016a). Así, el lugar de producción y consumo de estos cócteles es la ciudad, y su origen está ligado al rescate pero ante todo a la creatividad individual. Los cócteles interculturales no representan un elemento antiguo de la cocina mapuche ni de la

cocina regional. No pueden ser rastreados, como tales, en la historia de la cocina mapuche y son el fruto del trabajo de cocineras y cocineros mapuche no profesionales que se han nutrido de diversas fuentes.

Para comprender la posición de estos cócteles en el proceso cultural introduciré los conceptos que propone Raymond Williams (1997). Los cócteles interculturales se enmarcan en un estilo gastronómico que muestra lo “emergente” del signo indígena, es decir aquello que, en el proceso cultural, anuncia nuevos significados, prácticas y valores (p. 145). Luego, varios de los elementos que componen el cóctel, como los catutos, millokines y sopaipillas, podrían considerarse elementos relacionados con “lo residual”: aquello que “ha sido formado efectivamente en el pasado, pero todavía se halla en actividad dentro del proceso cultural; no solo - y a menudo ni eso - como un elemento del pasado, sino como un efectivo elemento del presente” (p. 144). Finalmente, en los cócteles casi no se observan rastros de elementos “arcaicos”, o sea elementos reconocidos “plenamente como del pasado” y que en el presente se les observa, examina o revive en tanto tales (p. 144). Así, en 2008 la antigüedad no era, al menos en lo referido a la alimentación, lo que delimitaba los contornos del patrimonio mapuche.

El cóctel intercultural - ya sea entendido como una toma alimentaria o desagregando sus partes - debería entenderse como un gesto creativo asociado a individuos, más que a un pueblo, que amerita leerse a la luz de la mutua configuración de la política multiculturalista que ha marcado a Chile en los últimos 20 años, y el proceso de etnicización o re-etnicización de los pueblos indígenas (Aguilera, 2016a). Pero si tal como fue propuesto más arriba, el multiculturalismo neoliberal combina hipervisibilidad y folklorización de lo indígena, los cócteles interculturales no responden cabalmente a una representación folclórica, ni a las exigencias del patrimonio. Sin ir más lejos, entre los propios mapuche existen disputas respecto de la estética de los platos, de los/as meseros/as y de los/as cocineros/as. Una de las informantes declaraba abiertamente su oposición a “vestirse de mapuche” cuando trabajaba en su servicio de banquetería, mientras que otros presentaban las preparaciones en largas mesas que incluían también trutruacas y textiles mapuche. En cualquier caso, los cócteles en lugar de ajustarse a las demandas de autenticidad propias del multiculturalismo neoliberal (Vera, Aguilera & Fernández, 2018), aparecen como un elemento indisciplinado: no solamente son nuevos, sino que además son impuros y ponen sobre la mesa una auto-representación que muestra una cara de la mapuchidad que poco tiene que ver con la idealización tradicionalizante. Además, los cócteles interculturales no están constituidos por comidas caídas en desuso simplemente porque preparaciones como el catuto fusión o el pebre de mote nunca antes fueron usadas, tampoco parece ser necesario protegerlos porque han encontrado un lugar de comercialización más o menos estable, y por lo mismo no están olvidados ni en peligro de extinción.

Los cócteles no ocupan ni ocupaban en ese entonces el lugar de lo antiguo, sin embargo muchos de sus componentes corresponden a elementos residuales y, por lo tanto pueden representar la continuidad. En cambio, en tanto toma alimentaria es un elemento emergente que no se ajusta a los criterios que se han ido consolidando en la medida que avanza la

patrimonialización. Lamentablemente este desajuste no anuncia que otros criterios de selección primaran sobre el de antigüedad, porque según los/as informantes los cócteles interculturales fueron seleccionados, en ese momento incipiente de la patrimonialización, porque eran conocidos o, como se mencionó, “estaban de moda”.

El mismo año en que los cócteles interculturales se presentaban como patrimonio, vio la luz la segunda edición del libro *Cultura y Alimentación indígena en Chile*, iniciativa de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro (FUCOA), publicada por el Ministerio de Agricultura. Aunque el texto no refiere al patrimonio vale la pena considerarlo para insistir en la presencia de lo emergente. El libro comienza introduciendo al lector a los pueblos indígenas de Chile. En relación a los mapuche se destaca su forma de organización social, su calidad de “pueblo guerrero”, su cosmovisión y algunos aspectos religiosos (Minagri, 2008, pp. 26-29). En la segunda parte titulada, sorprendentemente, “Principales recetas y preparaciones de la cocina chilena” (Minagri, 2008, p. 36), se propone un extenso listado de productos y preparaciones vinculados a los pueblos mapuche, rapa nui, aymara y atacameño. Este material, además de ir circunscribiendo qué es de quién, tiene dos particularidades interesantes. Por un lado, no localiza geográficamente los productos y las preparaciones, y por otro, incorpora tres platos novedosos asociados a los mapuche: “escalopines de ternera con salsa agridulce” (p. 40), “albacora sobre puré de papas al merquén” (p. 54) y “tártaro de atún aromatizado con merquén” (p. 56). Todos ellos se definen como “Innovación. Cocina fusión”. Aunque estos platos no corresponden a un cóctel intercultural, sino más bien a lo que en otra parte he llamado “gastronomía mapuche” (Aguilera, 2016a), llevan la marca de lo emergente y lo residual. El uso del concepto fusión¹² coincide en los cócteles (catuto fusión) y en la nomenclatura utilizada en este libro, y anuncia los vínculos y trasposos entre el mundo de la cocina profesional y el de las cocineras mapuche, es decir, refleja una relación - no sin tensiones - intercultural.

Pasados sólo unos pocos años los cócteles interculturales y platos de cocina fusión desaparecieron del habla sobre patrimonio alimentario mapuche. En 2015 fue publicado por CetSur *Patrimonio culinario y alimentario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor*. El libro, autopublicado gracias al apoyo del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, tiene una enfática postura ético-política orientada a la recuperación y valorización de productos mapuche para las propias comunidades, y se basa en investigaciones históricas y agronómicas¹³. En su primera parte, “Principios ancestrales de la alimentación mapuche”, da

¹² Cocina fusión es un término que se usa prácticamente como sinónimo de mezcla. Mezcla entre productos asociados a distintas cocinas, entre ingredientes provenientes de distintas partes del mundo, entre formas de cocción divergentes, entre formas de cocción y texturas diferentes, etc.

¹³ Dicho énfasis se encuentra también en otras fuentes consultadas, en particular en la cuenta pública del Ministerio de Agricultura titulada *Creando valor nuevo a partir del conocimiento ancestral*. El tipo de investigación presentada - levantamiento desde la experiencia de los actores y no desde las iniciativas del Estado - también coincide con la orientación de, por ejemplo, los inventarios de FIA. El libro de CetSur tiene un vínculo con el Estado menos estrecho que las otras fuentes porque se circunscribe al apoyo económico para la publicación y la visibilización del libro, sin embargo su orientación, contenido y definición de criterios de patrimonialización se condicen con la línea general del corpus documental.

cuenta de los vínculos entre alimentación, naturaleza y salud que supone el “küme mongen, que significa estar bien o en equilibrio, tanto con uno mismo, así como con los otros seres vivos que constituyen el entorno” (2015, p. 15). Estos vínculos, así como los cuatro principios mencionados, no se tratan como un elemento del pasado, sino como un marco ético que siendo antiguo se mantiene vigente.

La segunda parte, dedicada a tres “baluartes mapuche”, pone de manifiesto tres orientaciones de la patrimonialización. En *De la memoria a la mesa: la kinwa mapuche*, se describe - tal como indica el título - la reintroducción de un cultivo. Aunque se establece el vínculo histórico entre pueblo mapuche y kinwua queda igual de claro que en algún momento ese vínculo se cortó o, como indica una informante “la kinwua se perdió porque lo único que sabía hacer la gente de mi comunidad era mudai y no la utilizaban para otras cosas” (CetSur, 2015, p. 38). De acuerdo a Williams (1997) sería un ejemplo paradigmático de recuperación de lo arcaico y una muestra de que el patrimonio otorga a lo caído en desuso “una segunda vida como exhibición de sí mismo” (Kirshenblatt-Gimblett, 2004, p. 56). En el caso del segundo baluarte, el merkén, las claves son la continuidad en el tiempo y la protección de “la producción del merkén, basada en principios y pautas ancestrales” (CetSur, 2015, p. 74). El merkén debería protegerse del “actual modelo de producción -comercialización [que transgrede] las formas ancestrales de producción campesina” (CetSur 2015, p. 76). Sin embargo, según investigaciones precedentes, ha sido justamente la transformación del modo de producción del merkén lo que ha favorecido su valorización y lo que habilita su continuidad. La importancia pública que ha cobrado el merkén no puede entenderse sino sujeta a procesos de industrialización y estandarización financiados por FIA, desarrollados por universidades y ejecutados por productores mapuche (Aguilera, 2016b). Los/as productores/as de merkén de ciertas comunas de La Araucanía han apostado por una valorización económica vía comercialización de algo que, al parecer, nunca ha perdido su valor como símbolo mapuchidad y que, probablemente, no lo perderá porque se introduzcan nuevas técnicas. En sus dichos sobre el merkén, el texto analizado, comienza a desplegar una discursividad orientada al endurecimiento (Rautenberg, 2003), pero es en el trabajo sobre las gallinas mapuche, tercer baluarte, cuando esa característica se presenta del todo.

El tipo “original” de gallina mapuche fue caracterizado por el Dr. Salvador Castelló a partir del examen de tres gallinas enviadas a Estados Unidos a principios del siglo XX (CetSur, 2015). Según la investigación de CetSur, las gallinas mapuche fueron cambiando notablemente con el tiempo hasta el punto de establecerse distintas variedades con morfologías diferentes. Sin embargo, cuando en 2006 se celebró el seminario “Revalorización y recuperación de la gallina del huevo azul”, los/as participantes tomaron varios acuerdos tendientes a la estabilización: “se acordó por unanimidad que el nombre correcto para estas aves es Gallina Mapuche” (p. 99); ese nombre “es más restrictivo, ya que, geográficamente se remite a la provincia de Arauco” (p. 99); “se reconoce a la gallina mapuche como aquella que el doctor Rubén Bustos describe,

en información que envió a don Salvador Castelló, según lo dio a conocer el mismo (...) en 1924” (p. 100). En el seminario se reconoció que “el pueblo mapuche es el dueño histórico de la gallina mapuche” (p. 98), y paralelamente se decidió que “debido a la evolución de la gallina mapuche en las comunidades mapuche y campesina, se acordaron las siguientes características dentro del estándar de la raza” (p. 100). Así, el tamaño, las formas de cresta y barbillas, el color de los tarsos, las orejillas, el plumaje y el huevo, quedaron estabilizados para proteger aquello que las prácticas mapuche - conscientes o no - habían ido modificando. Al igual que en el caso del merkén, pareciera como si las innovaciones mapuche fueran a contrapelo de la valorización de lo mapuche inspiradas en la lógica patrimonial. En el proceso de patrimonialización, las gallinas se localizan en una provincia, excluyendo a algunos de su producción por otro lado, se sanciona formalmente la relación de propiedad del pueblo mapuche sobre las gallinas, y finalmente las aves se estabilizan siguiendo los criterios del pasado. De este modo, la búsqueda de cuidado y preservación de un patrimonio cultural e inmaterial, se transforma en la salvaguarda de un patrimonio genético cuya supervivencia queda sujeta a la fijación de la realidad social (Moore & Myerhoff, 1977).

Los inventarios patrimoniales consultados confirman que los criterios de antigüedad y necesidad de salvaguarda se han vuelto cardinales. Sin ir más lejos, la bajada de título de el *Arca del Gusto: Catálogo alimentario patrimonial*¹⁴, publicado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (CNCA), es “Productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile”. Este inventario tiene como objetivo:

apoyar y difundir el desarrollo del turismo cultural culinario, pues es una herramienta que colabora con la apropiación y reconocimiento de las comunidades que deciden desarrollar un trabajo de estas características. Esperamos que también permita el rescate y la trasmisión de recetas y saberes del patrimonio alimentario, salvaguardando expresiones y elementos que corren el riesgo de caer en el olvido (CNCA, 2014, p. 10).

En el *Arca*, la aproximación a la tradición y el riesgo no es poco reflexiva. La tradición “no siempre es de origen local ni posee necesariamente arraigos milenarios o ancestrales” (CNCA, 2014, p. 16), y se establecen cuatro categorías de “vinculación histórica” entre productos, territorio y comunidades: “proceder de sistemas alimentarios de pueblos originarios; haber llegado con la colonización para luego insertarse a los sistemas vigentes; reflejar procesos migratorios internos; haber sido iniciativas de recuperación” (p. 16). Se indica también que “no todos los productos patrimoniales poseen condición de riesgo” y que por lo tanto no todos requieren de “resguardo y

¹⁴ La investigación que dio origen al texto se enmarca en el proyecto Innova CORFO titulado “Desarrollo del arca del gusto en Chile. Bases para el fomento del turismo culinario”.

reinstalación en la gama de alimentos disponibles” (p. 16).

Eventualmente - y estirando un poco el argumento- la combinación de algunos de estos criterios podría habilitar a los cócteles interculturales como patrimonio, porque se vinculan con los pueblos originarios (en la medida que son creados por personas que se reconocen como mapuche), con la colonización (incorporación, por ejemplo, del trigo) y podrían leerse como un proceso de puesta en valor. Sin embargo, el discurso del *Arca* se vuelve restrictivo al incorporar dos nuevos criterios para identificar lo patrimonial: la ruralidad y lo doméstico (p. 15). Lo que es tradicional y está en riesgo son aquellos elementos que se encuentran en el campo y adentro de las casas. Este giro en el discurso, excluye sin remedio a los cócteles y a todos los platos novedosos - fusionados - que se venden en restaurantes mapuche en La Araucanía y Santiago. Lo mapuche urbano no parece tener valor patrimonial, tampoco la cocina mapuche pública.

En el *Arca del Gusto*, los elementos asociados a los mapuche, ya sea por producción o consumo, se describen a través de una grilla conceptual amplia, pero en la cual están siempre presentes las nociones de tradición y riesgo: Gallina mapuche (“no industrial” y “en riesgo”); Maqui (“antiguamente”, “notable disminución”); Frutos del copihue, kopiw (“especie nativa en peligro de extinción”; “en el pasado”); Cochayuyo (“desde siglos”, “notable disminución”); Piñón (“desde antes de la colonia”; “disminución”); Avellana (“se ve amenazada en la actualidad”); Pangue o nalca (“nativa”, “riesgo”); Chuchoca de maíz (“raíces mapuche”, “disminución”); Ají merkén (“riesgo”); Tortilla de rescoldo (“aparentemente de origen mapuche”; “aquellos que aún la preparan creen que su elaboración desaparecerá con el paso del tiempo”). Cada uno de los productos y preparaciones vinculados a los mapuche se considera en riesgo, ya sea por la disminución de su consumo, los cambios en los sistemas productivos y/o las transformaciones del ecosistema y, a excepción de las avellanas, todos se relacionan con un origen en el pasado. Finalmente, se mencionan sólo tres preparaciones de las cuales dos, chuchoca de maíz y merkén, están en el delgado límite que separa una preparación de un producto alimentario porque son alimentos que requieren ser nuevamente transformados para ser consumidos. Desde esta perspectiva sólo la tortilla de rescoldo representaría una preparación en toda regla.

En los inventarios de FIA la presencia mapuche se concentra en el referido a la región del Biobío. En el inventario *Productos y Preparaciones de la Región del Biobío* (2016) se presentan 72 productos y 148 preparaciones, la gran mayoría de ellos relacionados ya sea históricamente, geográficamente o por consumo actual con el pueblo mapuche. Desde la introducción se aprecia que el énfasis estará puesto en el criterio de antigüedad y que el inventario se orienta a la alimentación mapuche: “investigamos exhaustivamente los productos de la alimentación mapuche descritos por los cronistas antiguos. Afortunadamente, muchos de estos productos están vigentes, generalmente en los sectores rurales, para autoconsumo o venta en mercados locales” (p. 19). Vuelve a establecerse el vínculo patrimonio alimentario-ruralidad y se refuerza agradeciendo “la labor de pequeños productores de la región que aún mantienen estas

variedades tradicionales y antiguas” (p. 20) y reconociendo “la generosa información de los guardadores de semillas” (p. 18). La potencia que van cobrando agricultores y cuidadores de semillas, además de reforzar que el patrimonio alimentario es rural, acentúa la conservación por sobre la transformación, labor que es propia de quienes cocinan.

El capítulo 2, *Historia y alimentación en la región del Biobío*, presenta un largo recorrido -documentado en investigaciones arqueológicas, históricas y antropológicas- orientado a comprender las “continuidades y rupturas que a lo largo del tiempo marcaron relevancia en las prácticas alimentarias de las comunidades habitantes de esta franja litoral” (FIA, 2016, p. 30). En un gesto similar al del historiador Eugenio Pereira Salas (2007) el relato superpone alimentos con categorías sociales y étnico-raciales y, paulatinamente, va posicionando lo indígena en un pasado remoto. El inicio es lo indígena y alimentos americanos (maíz, papas, porotos, quínoa), luego viene el mestizaje y “las transformaciones” en la sociedad mapuche; más tarde se pone énfasis en el campesinado y la emergencia de la minería, es decir, se produce el salto de la etnicidad/raza a las clases sociales. Finalmente, se destacan algunas características del tiempo presente: “descampesinización, monocultivos y pérdida de soberanía alimentaria” (FIA, 2016, p. 35). En esta última parte aparece nuevamente el concepto fusión pero en un sentido muy diferente: “en la actualidad es la ‘cocina fusión’ la que conduce las nuevas tendencias culinarias de los comensales, provocando hibridaciones nunca antes vistas (...) encontrando incluso como alternativa económica el ‘sushipleto’, creación inspirada en el sushi japonés y el característico completo” (FIA, 2016, p. 35). Por supuesto, el sushipleto no forma parte de este inventario.

La relevancia de este capítulo, más allá de la valiosa información recabada, es que define el lugar de lo mapuche: el origen. El recurso incesante a crónicas y trabajos historiográficos para sustentar la antigüedad de los productos, las recetas y de los propios mapuche, opaca el destacable trabajo de entrevistas que se plasma en el inventario. Las/os investigadores consiguen trabajar con una gran cantidad de informantes que se refieren a formas de recolección, formas de preparación, maneras de mesa, variaciones de las recetas, etc. Pero pareciera que la presencia de una memoria encarnada en prácticas que expresan una continuidad entre pasado y presente, fuera insuficiente para justificar la patrimonialización. La literatura consultada, en cambio, opera como el elemento de legitimación por excelencia. Por ejemplo: el inventario recoge siete preparaciones con piñón. Cada una de ellas es ampliamente documentada vía entrevistas a informantes distintos, sin embargo todo ese rico material está antecedido por dos páginas de historia sobre la dieta pehuenche y su relación con los piñones basadas en “Molina (1788); Rosales (1877); Lenz (1910); Guevara (1913) y Latcham (1936)” (FIA, 2016, pp. 194-195). El peso de lo mapuche como origen se justifica del modo que he descrito y se manifiesta de dos maneras. Por una parte gravita sobre los alimentos y preparaciones vinculados al pueblo mapuche, pero también -y aquí está la clave- sobre aquello que no es tratado, ni conocido como mapuche. Por ejemplo: el asado de cordero al palo, el budín, la merluza, incluso las longanizas de Chillán, son emparentados con lo mapuche a través del uso de crónicas. No pongo en duda el análisis de las crónicas,

quiero llamar la atención sobre cómo el criterio de antigüedad se transforma en origen y cómo ese criterio se funde con lo mapuche.

Por otra parte, lo antiguamente mapuche como argumento de legitimidad se aprecia en los múltiples casos en que un producto, potencialmente, indígena es sustentado por informantes que no son identificados como mapuche o lo son, pero tienen o trabajan en un restaurante, es decir, no son pequeños productores. Esta especie de desajuste entre origen e informante es bastante corriente a lo largo del inventario y supone, quizá, una apertura de los/as investigadores/as hacia la mezcla y los traspasos de conocimientos y gustos, incluso eventualmente una apertura a que la identidad regional no se ordene según adscripciones étnicas, pero todo ello se uniformiza al plantear en principio (o por principios) la filiación mapuche de casi todos los elementos a patrimonializar.

Para comprender el gesto de emparentar productos no identificados como mapuche con los mapuche, es de utilidad el concepto de “filiación inversa” que trabaja Davallon (2002). Si el objetivo de la patrimonialización es producir continuidad, entonces es un proceso que descansa en la idea de herencia: algo nos es legado por alguien que nos antecede. Sin embargo, como las patrimonializaciones se hacen en el presente, son los actores de la patrimonialización quienes adjudican un valor al pasado y seleccionan de ese pasado lo que quieren heredar. No son nuestros ancestros quienes hacen un traspaso, sino que “somos nosotros quienes, desde el presente, reconocemos (...) un valor y consideramos que quienes lo crearon serían, para nosotros, ‘buenos’ antepasados culturales” (p. 5). La filiación inversa es algo así como hacer nacer a nuestros padres tal como queremos que sean. A través de este gesto toda la región del Biobío, aun siendo diversa, parece tener los mismos ancestros y su patrimonio alimentario legitimarse en los mapuche como origen.

CONCLUSIONES

La patrimonialización de la alimentación en Chile es un fenómeno reciente y acelerado. Esas características permiten observarlo como lo que es, un proceso, y al mismo tiempo identificar con claridad sus hitos inaugurales. Se trata, ciertamente, de un proceso todavía en marcha y, tal como indicaba más arriba, uno que no se detiene cuando algo se sanciona como patrimonio. Aunque muchas más investigaciones son necesarias para ir dando cuenta de la patrimonialización, de sus aristas y efectos, ya podemos indicar algunas cuestiones. Primero que el patrimonio nacional aparece al mismo tiempo que el patrimonio mapuche y que mientras el primero mantiene elementos que estaban presentes en su exhibición inaugural, el segundo se ha transformado notablemente.

Los textos examinados reflejan el trabajo que ha emprendido el Estado, a través de su acción directa o del financiamiento a terceros, para definir qué otorga valor patrimonial. Esa labor, ha significado que en la selección de alimentos y preparaciones comenzaran a primar criterios de antigüedad, riesgo y necesidad de protección. Dichos criterios, casi siempre

superpuestos, se imbrican a su vez con otros criterios, como ruralidad y domesticidad, pero estos últimos por sí solos no son suficientes para determinar qué es patrimonio. En este proceso lo emergente del signo indígena ha cedido su lugar a elementos residuales, e incluso, arcaicos de la cultura, aun cuando la definición de la UNESCO de patrimonio cultural inmaterial busca salvaguardar los frutos de la creatividad como aquella que se expresa en los cócteles interculturales. En cambio, lo que está en riesgo y es antiguo, lo que ha desaparecido o puede desaparecer permite al proceso de patrimonialización orientarse a la salvaguarda de la diversidad. Es posible que el contexto de producción patrimonial, que hemos definido como la suma de “la cultura como recurso” y “multiculturalismo neoliberal”, se encuentre a la base de la exaltación de la diversidad, así como de la hipervisibilización del pueblo mapuche que se observa en el inventario de la región del Biobío.

El segundo aspecto a destacar es que, en la medida que lo mapuche aparece como sinónimo de antigüedad y la antigüedad como valor fundamental, el vínculo de los alimentos y preparaciones - mapuche o no - con un pasado remontable a un momento prehispánico y colonial, y por lo tanto vinculado al pueblo mapuche, parece legitimar el patrimonio alimentario de Chile en términos generales. En este sentido, los mapuche representados como pueblo antiguo habilitarían el patrimonio nacional porque operan como origen.

Por último, una de las características más destacables de la patrimonialización de la alimentación mapuche es que junto con su tradicionalización se genera un efecto de endurecimiento patrimonial. La necesidad de conservación va cobrando un papel preponderante que presiona hacia una regularización, es decir, la fijación de la realidad social. Como he indicado, las prácticas de algunos mapuche han cambiado y, por lo tanto, los/as productores, cuidadoras de semillas, cocineras/os mapuche habitan la tensión entre innovación y conservación que la patrimonialización pretende solucionar.

REFERENCIAS

- Aguilera, I. (2016a). *De la cocina al Estado-nación. El ingrediente mapuche*. Barcelona: ICARIA.
- Aguilera, I. (2016b). Devenir típico: una aproximación genealógica al fenómeno merkén en Chile. *RIVAR*, 8, 64-81.
- Alonso, A.M. (1994). The politics of space, time and substances: state formation, nationalism and ethnicity. *Annual Review of Anthropology*, 23, 379-405.
- Álvarez, M. (2008). El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. En M. Álvarez & X. Medina (Eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Arrieta, I. (2009). Comunidades, científicos y especialistas en los proyectos patrimoniales y museísticos: de “arriba-abajo”, de “abajo-arriba”. En I. Arrieta (Ed.), *Activaciones patrimoniales e iniciativas museísticas: ¿por quién? y ¿para qué?* (pp. 11-19). Bilbao: Universidad del País Vasco.

- Assies, W. (2007) Prólogo. En N. Yáñez & J. Aylwin (Eds.), *El gobierno de Lagos, los pueblos indígenas y el 'nuevo trato'*. Santiago: LOM.
- Autio, M., Collins, R., Wahlen, S., & Anttila, M. (2013). Consuming nostalgia? The appreciation of authenticity in local food production. *International Journal of Consumer Studies*, 37, 564-568.
- Avieli, N. (2015). What is 'local food'? Dynamic culinary heritage in the world heritage site of Hoi An, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*, 8, 120-132.
- Baudrillard, J. (2011). *Crítica de la economía política del signo*. México: Siglo XXI.
- Bessière, J. (2013). 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8, 275-291.
- Briones, C. (1998). *La alteridad del "cuarto mundo". Una deconstrucción antropológica de la diferencia*. Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- Briones, C. (2007). Teorías performativas de la identidad y performatividad de las teorías. *Tabula Rasa*, 6, 55-83.
- CetSur (2015). *Patrimonio culinario y alimentario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor*.
- Comaroff, J., & Comaroff, J. (2011). *Etnicidad S.A*. Madrid: Katz Editores.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2014). *Arca del Gusto. Catálogo alimentario patrimonial. Productos patrimoniales y en riesgo de extinción en Chile*. Santiago, Chile.
- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Cúneo, E. (2004). Huellas del pasado, miradas del presente: la construcción social del patrimonio arqueológico del Neuquén. *Intersecciones en Antropología*, 5, 81-94.
- Davallon, J. (2002). Comment se fabrique le patrimoine? *Sciences Humaines*, 36, 74-77.
- Espeitx, E. (2000). La patrimonialització de la cuina regional. *Estudis d'història agrària*, 13, 157-182.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural*, 2, 193-213.
- Fairclough, N. (1995). *Critical discourse analysis. The critical study of language*. New York: Longman.
- FIA (2012a). *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región de Valparaíso*. Santiago, Chile
- FIA (2012b). *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región de Arica y Parinacota*. Santiago, Chile.
- FIA (2016). *Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y Preparaciones de la Región del Biobío*. Santiago, Chile.
- Fischler, C. (1995). *El (h) Omnívoro. El Gusto, la Cocina y el Cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- García Canclini, N. (1993). Los usos sociales del patrimonio cultural. En E. Florescano (Comp.), *El patrimonio cultural en México*. México: ECE.

- Gracia, M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología*, 40, 159-182.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano*. Buenos Aires: Paidós
- Hale, Ch. (2002). Rethinking indigenous politics in the era of the “indio permitido”. *NACLA Report on the Americas*, 38, 16-37.
- Hall, S. (2010). *Sin Garantías. Trayectorias y problemáticas en Estudios Culturales*. Popayán: Enviñón Editores.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1992). *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hooks, B. (1992). Eating the other: Desire and resistance. En B. Hooks (Ed.), *Black Looks: Race and Representation* (pp. 21-39). Boston: South End Press.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (1995). Theorizing heritage. *Ethnomusicology*, 39, 367-380.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2004). Intangible heritage as metacultural production. *Museum*, 56, 52-65.
- Lalvani, S. (1995). Consuming the exotic other. *Critical studies in mass communication*, 12, 263-286.
- Mancinelli, F. (2017). *Zafimaniry: L'invention d'une tribu. Art ethnique, patrimoine immatériel et turismo*. Paris: L'Harmattan.
- Marsal, D. (2012). Aproximaciones críticas al poder y el patrimonio. En D. Marsal (Comp.), *Hecho en Chile. Reflexiones en torno al patrimonio cultural* (pp. 94-113). Santiago: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Martigny, V. (2010). Le goût des nôtres: gastronomie et sentiment national en France. *Raisons Politiques*, 37, 39-52.
- Metro-Roland, M. (2013). Goulash nationalism: the culinary identity of a nation. *Journal of Heritage Tourism*, 8, 172-181.
- Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile (2008). *Cultura y Alimentación indígena en Chile*. Santiago, Chile.
- Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile (2010). *Creando valor nuevo a partir del conocimiento ancestral. Innovación en los sistemas productivos indígenas*. Santiago Chile.
- Moore, S. F., & Myerhoff, B. (Eds.) (1977). *Secular Ritual*. Amsterdam: Van Gorcum.
- Palmer, C. (1999). Tourism and the symbols of identity. *Tourism Management*, 20, 313-321.
- Pérez, C. (2013). Patrimonialización, turistificación y autenticidad en Exaltación de la Cruz, Argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 22, 785-804.
- Pereira Salas, E. (2007)[1943]. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago: Uqbar Editores.
- Pickering, M., & Keightley, E. (2006). The modalities of nostalgia. *Current Sociology*, 54, 919-941.
- Prats, Ll. (2004). *Antropología y Patrimonio*. Barcelona: Ariel.

- Rautenberg, M. (2003). Comment s'inventent de nouveaux patrimoines: usages sociaux, pratiques institutionnelles et politiques publiques en Savoie. *Culture & Musées, 1*, 19-40.
- Redolés, M. (2017). Algo nuevo anterior (recuerdos). Santiago: Lumen.
- Rosaldo, R. (1989). Imperialist Nostalgia. *Representations, 26*, 107-122.
- Scholliers, P., & Geyzen, A. (2010). Upgrading the local: Belgian cuisine in global waves. *Gastronomica, 10*, 49-54.
- Thomé-Ortiz, H. (2017). Heritage cuisine and identity: free time and its relation to the social reproduction of local food. *Journal of Heritage Tourism, 13*, 104-114.
- Turner, V. (1974). *Dramas, Fields and Metaphors*. Ithaca: Cornell University Press.
- UNESCO (2014)[2003]. *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. <http://unesdoc.unesco.org/images/0023/002305/230504s.pdf>
- Vera, A., Aguilera, I., & Fernández, R. (2018). Demandas de autenticidad: deseo, ambivalencia y racismo en el Chile multicultural. *Convergencia, 76*, 13-36.
- Williams, R. (1997). *Marxismo y literatura*. Barcelona: Península.
- Yúdice, G. (2003). *The expediency of culture. Uses of culture in the global era*. Londres: Duke University Press.
- Zizek, S. (1998). Multiculturalismo, o la lógica del capitalismo multinacional. En F. Jameson & S. Zizek (Eds.), *Estudios culturales. Reflexiones sobre el multiculturalismo* (pp. 137-188). Buenos Aires: Paidós.