



¿Qué me recomienda?

Etnografía sobre una identidad típica maipucina

José Guerra - Jennifer Maldonado

06-12-2016

Etnografía I – Antropología UC
PAUTA TRABAJO PRÁCTICO PUENTES UC

a. Contexto de la minuta

La presente investigación se encuentra motivada por el interés municipal de rescatar y delimitar aquello que puede ser auténticamente llamado propio de Maipú, enfocados puntualmente en las producciones gastronómicas de la comuna.

Este esfuerzo nace como una respuesta ante el deterioro de la idea de comuna unida por valores culturales comunes, que otrora le conferían a Maipú una impronta diferenciadora del centro capitalino, característica fundamental que según la opinión de muchos se ha diluido con el correr de los años. Maipú es una comuna con historia, que haya protagonismo en los comienzos de nuestra nación, sin embargo las olas de la modernidad, materializadas en la conectividad y la globalización, la han despojado de aquello que la mantenía como un reservorio inmaculado de una identidad.

En la reunión donde se gesta esta tarea, miembros del departamento de cultura de la Ilustre Municipalidad de Maipú, junto a la encargada de PUENTES UC, nos encomendaron la tarea de realizar una recopilación folclórica de los platos típicos de la comuna, esto, con el objetivo de levantar una caracterización de la identidad maipucina. Esta tarea inicial, luego de toparse con una imposibilidad metodológica, resulta en el rescate de las memorias de aquellos que portan el estandarte de verdaderos cultores gastronómicos de la comuna.

b. Definición del problema

Como ya ha sido enunciado, el objetivo inicial de este trabajo era el de realizar una recopilación folclórica de la gastronomía maipucina, sin embargo dicha tarea debió tomar un giro, al dar cuenta de que la realidad con la que se trabajaba distaba mucho de poder entregarnos aquello que estábamos buscando. Esto se refiere a que si bien, nuestros informantes municipales nos hablaron de recetas exclusivamente pertenecientes a la comuna, al entrar en contacto con quienes trabajan de cerca este fenómeno, estos afirmaron que aquello típicamente maipucino no son otros alimentos, más que los ya considerados típicos a nivel nacional, como lo son: la empanada, la cazuela, el costillar y la pichanga.

Al darnos cuenta de la inexistencia de platos exclusivos en la cocina maipucina, sumada a la reticencia con la que los dueños manejan sus recetas, produjo que abandonásemos nuestro afán de cronistas gastronómicos, para dar paso a una nueva metodología, centrada en

quienes son reconocidos por la comunidad como auténticos productores de producciones simbólicas gastronómicas.

Con los contactos ofrecidos por la municipalidad pudimos entablar diálogo con dueños de los locales más afamados dentro de la comuna por ser replicadores de la tradición. Fue así, que sin pretensión alguna concurrimos a los diferentes establecimientos con el fin de reconocer en ellos algo que pudiese dar norte a la presente investigación, y felizmente lo encontramos. En este nicho logramos identificar a los productores de producciones simbólicas gastronómicas de Maipú, quienes resultaron ser reflejo de una larga tradición que buscan manifestar en cada bocado que sirven a sus comensales.

Los auténticos productores simbólicos gastronómicos, los cuales quedarán retratados y delimitados en este trabajo, merecen no solo un reconocimiento por contribuir a la replicación de la tradición por medio de sus producciones, sino que dicho reconocimiento debe ser extendido, entendiéndose bajo la lógica de que se trata de personas íntimamente ligadas al desarrollo de la comuna, enraizados profundamente en el tejido social, lo que demuestran teniendo a su cargo diversos roles, los que hasta el día de hoy desempeñan con la misma moral inquebrantable, pese a lo rápido que han cambiado los contextos en las últimas décadas. En esta línea sugerimos escuchar sus voces para conducirnos a un futuro que honre y aprenda de su pasado.

c. Diagnóstico – descripción

Objetivo principal

- Reconocer si existe una relación entre la conformación del sujeto maipucino y el desarrollo de su actividad actividad laboral, en particular referidas a las actividades de produccion simbolica gastronómica.

Objetivos específicos

- Caracterizar y delimitar el conjunto de lo que se entenderá como comida popular.
- Detallar el rol y el significado que se le confiere a los ingredientes, y en especial al uso de carne, en las producciones simbólicas gastronómicas maipucinas.

Beneficios, número de beneficiarios

Al ser una petición del departamento de cultura de la municipalidad de Maipú, la investigación tiene como fin principal, poder beneficiar y convertirse en un aporte para el autoconocimiento del patrimonio cultural propio de la comuna. Con esta meta, el presente intenta ser una herramienta exploratoria que permita al sector público tomar una postura y dar cabida dentro de su agenda a posibles necesidades y oportunidades que pudieran ser identificadas,

Marco teórico

Afin con la melancólica aseveración de Sepúlveda (2004:15): “las culturas hacen las comidas y las comidas hacen las culturas”, es posible reconocer que la comida, tanto como la participación en los eventos en la que esta se comparte, toman parte de la conformación de la comunidad. Fue en nuestra primera visita que dimos cuenta de un fenómeno que resultaría imposible dejar de relevar, el cual dice relación con el contexto en el que surgen los platos típicos, los cuales no pueden ser entendidos meramente como técnicas o materialidades cuyo fin último es el de satisfacer las necesidades alimenticias de los sujetos, sino que son verdaderamente producciones simbólicas, las que se constituyen como el reflejo de un modo de vivir.

Si bien el trabajo de Mintz (2002) nos propone una forma de entender los alimentos insertos en un contexto de productores y consumidores, dicho análisis no toma en cuenta los significados mismos que los alimentos tienen para la comunidad. En el caso de Maipú la municipalidad desea rescatar un sentimiento de pertenencia, trazando así los límites de una nueva identidad, para ello se deben “buscar las raíces de una nueva identidad en las usanzas locales, en las instituciones establecidas y en las unidades de experiencia común: La tradición, la cultura, el carácter nacional o hasta la raza” (Geertz, 2003: 208). En este caso se busca por medio de la instrumentalización de las producciones simbólicas gastronómicas generar un discurso sobre la tradición, lo que sitúa a las producciones dentro de las restantes formas de la actividad social.

d. Análisis

El tema de investigación surge frente a la necesidad de recolectar y relevar aspectos característicos de la comuna que les permita generar la idea de comunidad. Se da paso entonces a un rescate de aquellos valores, sabores y simbolismos típicos de la comuna, que

surgieron con sus primeros habitantes y han sido mantenidos por sus herederos. En el caso de la gastronomía, esto se ve claramente reflejado en los actuales dueños de los algunos de los restaurantes más emblemáticos y antiguos de la comuna.

El trabajo fue llevado a cabo por medio de una metodología cualitativa etnográfica, a través de la técnica observación participante. Nuestro trabajo de campo fue desarrollado en la comuna de Maipú, específicamente en tres restaurantes que la misma municipalidad considera típicos exponentes de la gastronomía, estos son: “El chanco con chaleco”, “La higuera” y “Los hornitos de Portales”. En este cúmulo de información se encuentra la recolección de conversaciones establecidas con los dueños y encargados de los locales, a las que se suman las apreciaciones y conversaciones obtenidas con trabajadores de los locales y comensales, contemplando además a vendedores ambulantes, transeúntes, taxistas, ancianos, estudiantes y los comentarios de los mismos miembros del departamento de cultura de la municipalidad. Con la suma de estas voces intentamos arrojarnos en primera medida a la búsqueda de la tan preciada identidad maipucina contenida en sus producciones simbólicas culinarias, para luego reformular la investigación para corresponder a lo que es ahora.

Mediante la pregunta ¿Qué nos recomienda? fue posible acercarnos a las apreciaciones de los maipucinos sobre qué tipo de comida es típica de la comuna y que es lo que más rescatan de esta. Gracias a esta metodología dimos cuenta de que existe un contenido simbólico en las manifestaciones gastronómicas, que va más allá de su composición material, este contenido simbólico manifiesto logra apreciarse en los discursos de las personas con las cuales tuvimos contacto, las que en su mayoría empareja la comida típica con los conceptos de *familia, unión, respeto y alegría por el exceso*.

Se reconocen como platos *típicos* aquellos platos caseros, que surgen de prácticas y discursos que se han formado de la mano con la constitución de las comunidades campesinas a lo largo del país, de esta manera la gastronomía maipucina no puede definirse separada de una gastronomía nacional, con un claro origen identitario en el campo. Como señalaba Guillermo (dueño del restaurante *El chanco con chaleco*), que el origen del restaurant *El chanco con chaleco* es producto de un trabajo agrícola y ganadero familiar. Del poseer ganado que era distribuido y vendido a sus vecinos, pasó naturalmente a la venta de productos elaborados que gradualmente fueron transformando la economía familiar. Es el caso también de la pollería que tenía la abuela del actual dueño de *La Higuera*, en que gracias a la crianza avícola se dio origen a una larga tradición gastronómica.

Los dueños de los locales *típicos*, pueden ser reconocidos como auténticos autores de producciones simbólicas populares, debido a que reflejan en sus obras las experiencias que no pueden ser replicadas por quienes no las han vivido. Al preguntar por la comida que producen, es imposible para los interlocutores no referirse a sus historias de vida, en como su biografía se ha marcado y construido en medio de una comunidad que les brinda su profundo capital social. La asociación que se hace entre típico y familia se encuentra solo en ciertos restaurantes, que surgen en el seno de familias que construyen un espacio físico en el cual poder recibir a otras familias. El respeto y conexión con el pasado se mantiene tan presente que incluso los nombres de estos locales provienen de delimitables y siempre narradas anécdotas familiares.

De los elementos que conforman lo típico, al que hemos denominado *alegría por el exceso*, tiene relación con la magnitud con la se se presentan los materiales que se usan en la conformación las producciones simbólicas gastronómicas. Cada uno de los *platos típicos* se sirven en raciones desbordantes, de las cuales los comensales están conscientes de su desequilibrado valor nutricional, por lo que son llamadas *comidas de invierno*, haciendo referencia al mayor gasto energético que se asocia a la temporada invernal. Muchos de los comensales no asisten a los locales típicos a menudo, sino que lo hacen para ocasiones importantes, como lo son matrimonios y licenciaturas, por lo que pese a que no son establecimientos presentes en el cotidiano, si son parte del imaginario de la comunidad.

e. Conclusiones

La comida como producto simbólico y las historias de vida que ligadas a la producción conforman un núcleo que permite afirmar la existencia de una idea comida típica maipucina. De manera concluyente, revelamos la noción de que la comida típica está asociada a ciertos valores como lo son: *familia, unión, respeto y alegría por el exceso*. Valores que no pueden ser falseados con facilidad, tal como lo revela nuestro acercamiento. Productores y dueños, expresan en la comida sus ideologías personales, manteniendo la unión familiar, la comida se presenta como una forma de respeto y veneración, que perpetúa un legado familiar rico e importante, pero que además mantiene vivo el imaginario comunitario por medio de la reproducción de los mismos platos que han acompañado las anécdotas del grueso de quienes se reconocen como habitantes de Maipú.

Trabajadores y comensales dan vida a estos lugares, siendo estos últimos quienes tienen el poder efectivo. Las exigencias particulares y un gusto por ciertos alimentos llevan a que los establecimientos prosperen o se desvanezca. La búsqueda de los valores ya mencionados, sumados al gusto de *sentirse como en casa*, hacen que establecimientos que solo imitan la forma y desconocen el fondo, como resulta ser *Los hornitos de Portales*, sean desprestigiados por la comunidad, por ser lugares donde no se replica la lógica de *la buena vida y la poca vergüenza*, el que es uno de los principios fundamentales que permiten a los comensales quedar satisfechos.

Luego de haber señalado aquellos elementos que constituyen la gastronomía maipucina es fácil darse cuenta de que se levanta ante nosotros una problemática en la que se debe profundizar abordándose desde los valores que componen las características identitarias, ya que solo así es posible defender la existencia de *ingredientes especiales* que hagan diferenciar a los platos de Maipú de los de las otras ciudades, ingredientes no materiales que abrazan su originalidad en la medida que son alusiones a símbolos más grandes que al mismo tiempo los contienen. En razón de lo anterior es que es posible proponer un trabajo más extenso, que permita identificar a todos los valores culturales de la comuna y sus respectivos representantes, tarea que debería desembocar en la elaboración de material libre y fácil de acceso para los habitantes de la comuna, con el objetivo de fomentar la idea de comunidad, tanto entre aquellos que tienen memoria viva del pasado, como entre aquellos nuevos integrantes que deseen familiarizarse y conocer más del lugar en el que viven.

f. Bibliografía

Escobar, Ticio. (1986) “La cuestión de lo artístico popular”. El mito del arte y el mito del pueblo. Cuestiones sobre arte popular. Metales pesados.

Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas* (12 ed., Vol., pp.). Barcelona, Gedisa S.A.

Geertz, C. (2011). *Conocimiento local* (tercera ed., Vol., pp.). Madrid, Basic books.

Ivanovic, C. 2004. *Nueva Cocina Chilena: Culinaria e identidad*. (Memoria para optar al título de Antropóloga Social, Universidad de Chile, Santiago, Chile). Recuperada de <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/115072>

Mintz, S, Dubois C. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, pp 99-119. Recuperado de http://www.jstor.org/stable/4132873?seq=1&cid=pdf-reference#fndtn-references_tab_contents.

Pontificia Universidad Católica de Chile; vicerrectoría de comunicaciones y extensión; programa para el adulto mayor (2004) La cocina el alma de Chile.

Silva, G. V. (2008). *Brochazos y pinceladas de un maipucino antiguo*. Santiago: Mago editores.