
HISTORIA E IDENTIDAD: ELEMENTOS PARA PENSAR EL CONSUMO

DE POROTOS EN CHILE

Isabel Margarita Aguilera Bornand

RESUMEN

Este ensayo ofrece una mirada antropológica e histórica en torno al consumo de porotos o frijoles (Phaseolus vulgaris) en Chile. Se abordan cuatro factores que inciden en el consumo alimentario, para luego concentrar la reflexión en uno de ellos: la identidad de los alimentos. A través de un

breve recorrido histórico se sostendrá que la identidad de los porotos ha cambiado en el tiempo y que la manera en que los sujetos perciben, valoran y clasifican los porotos es un factor relevante a considerar en la generación de políticas públicas.

Introducción

La observación de prácticas asociadas a la alimentación ha formado parte del trabajo etnográfico desde mucho antes que comenzara a institucionalizarse la antropología de la alimentación como campo de estudio. La pregunta seminal por la comensalidad, el sacrificio y el tabú (Robertson Smith, [1894] 2002; Frazer, [1890] 1981; Freud, [1913] 2011), los vínculos entre alimentación, sistemas económicos, aprovisionamiento y sistema de organización social (Malinowski, [1935] 1978; Evans-Pritchard, [1940] 1992), así como la descripción y análisis de las tomas alimentarias y las comidas (Douglas, 1995), son materias que la antropología ha indagado insistentemente a lo largo de los años. Lo cierto es que el hecho alimentario nunca ha sido pasado por alto en los esfuerzos de la antropología por comprender cómo las personas viven, piensan y organizan el mundo, pero fueron los trabajos pioneros de Audrey Richards, durante la década de 1930, los que marcan el inicio de un campo de estudio específico para la antropología (Messer, 1995). Algo más tarde, en la década

de 1940, Margaret Mead inauguró la relación entre el estudio antropológico de la alimentación y las políticas públicas orientadas a modificar las dietas (Espeitx y Gracia, 1999). Por su parte, Goody (1995) ofrecería en la década de 1990 un concepto que permite tocar cada una de las aristas que habían preocupado a la disciplina de manera holística: sistema alimentario. Pensar desde esta perspectiva supone poner en relación las distintas fases y lugares de la alimentación: producción, distribución, preparación, consumo de alimentos y eliminación de desechos.

Desde entonces, la mirada de las ciencias sociales sobre la alimentación ha tenido como principio comprenderla como un fenómeno sociocultural, como un hecho social total y como un campo donde se intersectan factores biológicos, ecológicos y culturales (Fischler, 1995; Contreras y Gracia, 2005). Esto quiere decir que la alimentación no es solamente un acto biológico sino que un acto sujeto a ideas, imaginarios, deseos, posibilidades económicas, contextos históricos y políticos. Así, estudiar lo alimentario es acercarse a un hecho social total, es decir, a un fenómeno donde coinciden, se

expresan y se condensan los niveles de lo simbólico, lo económico, lo político y lo representacional (Poulain, 2002).

El propósito de este ensayo es aportar desde la antropología de la alimentación a la discusión pública sobre la disminución del consumo de legumbres en Chile, para lo cual se enfatizará en los aspectos simbólicos del consumo alimentario.

La discusión en torno al consumo de legumbres, que se vincula con el interés en la alimentación saludable y la preocupación por la malnutrición por exceso, así como con la proliferación de dietas alternativas y la patrimonialización de la alimentación (Vio, 2005; Atalah, 2012; Alvear *et al.*, 2017), se ha expresado, por ejemplo, en instancias como el Seminario *Legumbres: Políticas Públicas para Aumentar su Producción y Consumo*, organizado por la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile. En ese marco, se dio a conocer el diagnóstico que desde la agronomía los y las especialistas habían logrado establecer respecto de la situación de las legumbres en Chile: tanto la producción como el consumo iban continuamente a la baja. El

29/10/2017, el diario *La Tercera* retomaba esta cuestión y aportaba las siguientes cifras obtenidas de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias: “Si en el año 2003 se consumían 2,6 kilos [de porotos] por persona al año, hoy apenas se llega a 1,6 kilos. Lo mismo ocurre con las arvejas. En 2003 se consumían 0,4 kilos, pero en 2013 (último dato disponible) solo se llegó a 0,1 kilos” (www.latercera.com/noticia/arvejas-porotos-los-alimentos-mas-dejaron-consumir-los-chilenos/).

La disminución en el consumo y producción de legumbres es un caso particularmente interesante porque en él convergen cuestiones de economía y política agraria, cuestiones de economía y política alimentaria y, aspectos de un nivel familiar, individual y subjetivo respecto de las relaciones entre los sujetos y la alimentación. Sin embargo, hasta ahora buena parte de la preocupación pública respecto de dicha disminución se ha articulado en torno a la prevención de la obesidad (Albala *et al.*, 2001; Zacarias *et al.*, 2006; Atalah, 2012) y, por lo tanto, se han destacado las ventajas nutricionales que supone el consumo de legumbres (Laterme y Muñoz, 2002; Kabagambe

PALABRAS CLAVE / Clases Sociales / Consumo Alimentario / Identidad / Patrimonio / Porotos /

Recibido: 07/12/2017. Modificado: 27/04/2018. Aceptado: 04/05/2018.

Isabel Margarita Aguilera Bornand. Socióloga, Universidad de Chile. Doctora en Antropología

Social y Cultural, Universidad de Barcelona, España. Profesora, Universidad de Tarapacá,

Chile. Dirección: Departamento de Antropología, Universidad de Tarapacá. Cardenal Caro 348,

Arica, Chile. e-mail: isabelaguilerab@gmail.com

HISTORY AND IDENTITY: ELEMENTS TO THINK ABOUT THE CONSUMPTION OF BEANS IN CHILE

Isabel Margarita Aguilera Bornand

SUMMARY

This essay offers an anthropological and historical gaze of the consumption of beans, 'porotos' or 'frijoles' (Phaseolus vulgaris) in Chile. Four factors that affect food consumption are addressed, to concentrate the reflection thereafter on one of them: the identity

of the food. Through a brief historical journey, it will be argued that the identity of beans has changed over time and that the way in which subjects perceive, value and classify beans is a relevant factor to consider in the generation of public policies.

HISTÓRIA E IDENTIDADE: ELEMENTOS PARA PENSAR O CONSUMO DE FEIJÃO NO CHILE

Isabel Margarita Aguilera Bornand

RESUMO

Este ensaio oferece uma visão antropológica e histórica relacionada ao consumo de feijão (Phaseolus vulgaris) no Chile. Quatro fatores que incidem no consumo alimentício são abordados, para depois concentrar a reflexão em um deles: a identidade dos alimentos. Através de um breve re-

corrido histórico se afirma que a identidade do feijão tem mudado com o tempo e que a maneira em que as pessoas percebem, valorizam e classificam os diferentes tipos de feijão, é um fator relevante a ser considerado na geração de políticas públicas.

et al., 2005) y buscado fórmulas para favorecer su consumo (Albala *et al.*, 2002; Rabinovich *et al.*, 2013). Poco se ha dicho sobre la relación entre porotos y chilenidad, los significados asociados al consumo de porotos y la posibilidad de que la disminución de su consumo esté asociada a un proceso de significación que merece ser indagado.

En adelante, se presta particular atención a estos últimos aspectos y para ello se divide este ensayo en dos partes. La primera, muy breve, está dedicada a discutir sobre el consumo alimentario, en particular sobre las preferencias alimentarias. Este apartado se basa exclusivamente en revisión bibliográfica, entre la que destacan investigaciones de carácter empírico realizadas en Santiago de Chile en los últimos cinco años. La segunda parte está dedicada a indagar en la identidad de una legumbre en particular: los porotos. La metodología utilizada para realizar esa indagación es cualitativa y mixta. Por una parte, se analizan fuentes secundarias de carácter histórico; por otra parte, se ofrece información recabada a través de técnicas etnográficas, en particular observación directa y entrevistas semi-estructuradas, información que ha

sido complementada con la indagación en fuentes secundarias de libre acceso vía internet.

Se sostiene que el modo en que los porotos son concebidos varía a lo largo del tiempo y que su percepción, significación y clasificación es un factor relevante cuando se trata de diseñar políticas públicas. Desde un punto de vista teórico, esta lectura se acerca a la posición de Douglas (1995), es decir, se sustenta en que la alimentación es un sistema de comunicación y, por lo tanto, un sistema simbólico. Los porotos, en este sentido, son símbolos, “cosas materiales que evocan una abundancia de significados condensados y ambiguos” (Weismantel, 1994: 217), son cosas que comunican y, por lo tanto, son susceptibles de ser leídos/significados de diferentes maneras. Desde esta perspectiva, la historia de la identidad de los porotos no es sino la historia de las formas en que han sido significados y los modos en que esos significados han adquirido estabilidad.

Consumo y Preferencias Alimentarias

“Hay un problema cuando yo hago poroto: la linda se cuece fideos. Porque la linda

no me come porotos, bueno, casi ninguna me come porotos. Trato de buscarle las 5 patas al gato, de molérselos, para que ellos puedan comer, sí porque las legumbres son indispensables, a mí me encantan. Es que a mí en realidad me enseñaron a comer de todo, mi madre. Y que pasa, que yo a ellas también las quiero acostumbrar a comer de todo, pero tengo las luchas ahí” (Adriana, en Hernández, 2015: 86).

Que una madre considere y sepa que ‘las legumbres son indispensables’ no conduce necesariamente a que su hija las coma. Que en una casa se cocinen legumbres no es sinónimo de consumo, porque ‘la linda se cuece fideos’. La hija de la informante antes citada no come porotos; al parecer tampoco sus hermanas, aun cuando la madre hace hasta lo imposible (buscarle la quinta pata al gato) para promover el consumo. Según la cita, podría suponerse además que no es la forma de preparar los porotos lo que moviliza el rechazo porque la madre los presenta de distintas maneras. No es sencillo comprender a qué se deben los rechazos y las preferencias alimentarias, ni cómo se forma el gusto; se trata de fenómenos complejos que la investigación biomédica, socioantropológica

y psicológica han venido estudiando desde hace tiempo (Fichler, 1995). Son múltiples y de distintos tipos las variables que inciden en que una persona o un grupo de personas a) obtengan un determinado alimento, es decir, tengan acceso a él; b) decidan prepararlo de una manera determinada y consumirlo; c) decidan compartirlo de unas formas específicas con otras personas. Intentar contestar a la pregunta ¿porqué las personas comen lo que comen?, tomando en consideración los sistemas alimentarios, requiere de una investigación de largo aliento y no pocos recursos. Sería imposible intentar considerar todas las posibilidades en estas pocas páginas, pero hay al menos cuatro cuestiones que valdría la pena indagar.

En primer lugar, la multiplicación de discursos en torno a la alimentación (Gracia, 2015), los cuales están asociados a una gran variedad de voces que luchan por legitimidad y autoridad. Esta proliferación de discursos normativos contrapuestos sería una característica de la modernidad alimentaria (Contreras y Gracia, 2005) cuya principal consecuencia recae en los consumidores, quienes deben lidiar con altas dosis de incertidumbre. En este

contexto decidir qué comer, cómo, cuándo, etc., se configura cada vez con más potencia como una decisión individual difícil de tomar (Fischler, 1995; Contreras y Gracia, 2005) porque el ruido ambiente que produce el entrecruzamiento de discursos médicos, nutricionales, estéticos y éticos respecto de la alimentación produciría una especie de espacio anómico o sin reglas (Fischler, 1995) donde los comensales se ven impelidos a actuar. Por lo tanto, más allá de la variable económica, cabe preguntarse por otros factores que entran en juego en las decisiones de compra y preparación. Por ejemplo ¿qué valores y normas sociales orientan la acción de los comensales? y ¿a cuáles discursos prestan atención y por qué?

En segundo término, es necesario volver sobre el papel de las mujeres en la toma de decisiones alimentarias. Si bien las mujeres adultas continúan siendo las principales responsables de este tipo de decisiones en los grupos domésticos (Ivanovic, 2014; Hernández, 2015), no es menos cierto que los hombres adultos han comenzado a participar cada vez más activamente en ellas y en las prácticas que de esas decisiones se derivan (Contreras y Gracia, 2005). Además, las decisiones sobre qué comprar, qué cocinar y cómo, no están orientadas a satisfacer los deseos y las creencias de las mujeres, sino a asegurar el consumo alimentario de todos los miembros del hogar (Ivanovic, 2014; Hernández, 2015; Anigstein, 2017). Así, se verifica la tendencia de “las reponsables domésticas a adaptarse a los gustos de los miembros de la casa, entre otras cosas para evitar conflictos cotidianos relacionados con las comidas domésticas” (Contreras y Gracia, 2005: 197). Como sugiere la cita que da inicio a este apartado, los gustos de niños, niñas y jóvenes son centrales en las decisiones de compra y de preparación; por lo tanto, orientar las políticas públicas exclusivamente a las dueñas de casa puede no ser la

mejor estrategia. Tal como han señalado en sus respectivas investigaciones Ivanovic (2014), Hernández (2015) y Anigstein (2017) sobre las dinámicas familiares, las formas de negociación, los arreglos necesarios para que los adultos de un grupo doméstico puedan trabajar remuneradamente, son factores relevantes para diseñar políticas públicas orientadas a los grupos domésticos y grupos de edad, y no únicamente a las mujeres.

Una tercera cuestión que incide en el consumo alimentario son los usos culinarios de los alimentos y el tiempo que requiere cocinarlos, aspecto que es particularmente importante en el caso de las legumbres secas. Este factor está ligado al anterior en las cuestiones relativas a la división sexual del trabajo, pero además se vincula a otros aspectos que determinan el uso del tiempo: el crecimiento de las ciudades, la facilidad de acceso al transporte público, la disponibilidad de alimentos pre-cocinados, el nivel de ingreso por grupo doméstico, las representaciones en torno a la cocina doméstica y la alimentación fuera de casa (Contreras y Gracia, 2005). En otras palabras, las decisiones alimentarias no son simplemente el resultado de la ecuación gusto / conocimiento nutricional, sino que están sujetas a elementos estructurales. Sin ir más lejos, la creciente necesidad de recurrir a alimentos pre-cocinados (Entrena-Durán, 2015; Gracia, 2015), se deriva de una contradicción estructural. Por una parte, las mujeres son conminadas a integrarse en el mercado laboral, así sea en trabajos flexibles y precarizados, mientras que por otra, se mantiene una estructura de roles de género que presiona hacia roles tradicionalmente femeninos vinculados al cuidado y la reproducción material del grupo doméstico.

Por último, es necesario tener en cuenta la cualidad simbólica de los alimentos. Comer porotos, lentejas, garbanzos o cualquier otra legumbre, es más que ingerir proteínas, vitaminas, fibras y que experi-

mentar sabores, texturas, temperaturas. Comer implica introducir en el propio cuerpo lo que significan las legumbres o en otras palabras: la identidad de las legumbres. Fischler (1995) comprende esta particularidad del consumo alimentario a través del concepto ‘principio de incorporación’ que circunscribe el hecho de que la alimentación funda las identidades, tanto individuales como colectivas, desde un punto de vista biológico e imaginario. De ese principio “se deduce la necesidad vital de identificar a los alimentos, tanto en el sentido propio como en el figurado” (Fischler, 1995: 69).

¿Las legumbres son una guarnición o acompañamiento o el elemento central de un plato? ¿se pueden consumir a cualquier hora del día? ¿con qué elementos se suelen combinar las legumbres y a qué criterios responden esas combinaciones? ¿las legumbres se comen frías o calientes? ¿son consideradas un plato de invierno? Si la respuesta es afirmativa ¿son consideradas un plato de invierno a lo largo de todo Chile? ¿las legumbres se asocian más a un consumo femenino o masculino, a un consumo de ricos o de pobres? En caso que los porotos fuesen considerados un plato de hombres ¿de cualquier hombre? ¿de los trabajadores manuales y los trabajadores administrativos en la misma proporción? ¿de los niños, los jóvenes y los viejos? Otras preguntas son ¿Las legumbres son percibidas como una alimentación saludable, llenadora, calórica, familiar, festiva, común? ¿su precio es considerado alto o bajo? ¿las legumbres frescas son significadas del mismo modo que las secas? ¿los porotos envasados y pre-cocinados se significan del mismo modo que los adquiridos en el mercado de alimentos frescos? Ciertamente no es posible, por ahora, ofrecer respuesta a estas preguntas, pero valgan para recalcar los múltiples factores que entran en juego cuando se piensa en el consumo de legumbres desde el punto de vista de su significación.

Identidad e Historia de los Alimentos. El Caso de los Porotos

Los porotos, como todos los alimentos, tienen una identidad. Son reconocidos, percibidos y valorados de determinada manera por determinadas personas y, por lo tanto, los porotos no son simplemente un alimento, sino que encierran y expresan significados. Son, desde ese punto de vista, un símbolo. Comprender qué simbolizan es fundamental para despejar la pregunta sobre su consumo.

Para el caso chileno existe un punto de partida evidente: los porotos y la identidad nacional están profundamente entrelazadas, tanto así que los porotos operan como la medida de la chilenidad. El dicho popular ‘más chileno que los porotos’ es una hipérbole, una exageración que alude a ese vínculo y que quiere decir que algo o alguien es asboluta e indesmentiblemente chileno. Aunque sin el objetivo de explicar cómo se fraguó la simbiosis chilenidad - porotos, un breve recorrido histórico permitirá observar, por un lado, su continuidad y, por otro, apreciar las distintas identidades que han tenido los porotos a lo largo del tiempo. Se destacarán cinco conceptos que permiten hilar la historia de la identidad de los porotos: frutos aborígenes, comida de rotos, producto étnico-gourmet, bastión de la biodiversidad y patrimonio.

De frutos aborígenes a plato nacional del roto

Según Coe (2004) los porotos fueron, junto con el maíz, uno de los primeros frutos americanos que los conquistadores europeos incorporaron en sus dietas. Al parecer, esa rápida adopción se debió a que ambos productos podían ser entendidos a partir de otros que existían en Europa: las habas, los garbanzos, las lentejas y el trigo, es decir, los porotos y el maíz se adaptaban a categorías previamente conocidas. La temprana adopción de

los porotos los posicionó como un elemento central de la cocina colonial que Pereira Salas (2007) llama ‘hispano-aborigen’. Montecino (2005), por su parte, integra los porotos en una ‘trilogía mapuche’, compuesta además por las papas y el maíz, que habría sido la base de la alimentación de indígenas, españoles y mestizos durante buena parte de la colonia.

Pereira Salas (2007) en *Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena*, texto publicado originalmente en 1943 abarcando desde la conquista hasta la década de 1860 y extendida posteriormente, se refiere a los porotos como ‘frutos aborígenes’ y además de mencionar que conformaron, junto con las papas y el maíz, la tríada de alimentos más relevantes de comienzos de la colonia, poco informa sobre sus formas de producción y consumo. De todos modos, la historia de Pereira Salas posiciona a los porotos en el corazón de la cocina chilena, la cual desde su perspectiva es el reflejo del cruce y fusión de tres tradiciones: la indígena que aportó ‘materias primas’, la española que aportó los ‘hábitos gastronómicos y los usos y costumbres’ y, por último, la ‘influencia extranjera’ representada por Francia. Montecino (2005) comparte esta definición, pero agrega además la influencia alemana en el sur de Chile. Por lo tanto, según los autores consultados, la primera identidad social de los porotos está sujeta a los pueblos indígenas y, si seguimos la propuesta de Montecino (2005), al pueblo mapuche en particular. La forma en que Pereira Salas habla de los porotos, como materias primas que aportaron los indígenas, permite vincular a estos últimos con la producción y paralelamente dificulta pensar en las formas de preparación y consumo indígena de los porotos, pero la ausencia de información histórica al respecto no debe conducir a creer que los indígenas no aportaron además con determinadas preparaciones. Es posible que la identidad indígena de los porotos no

tenga que ver únicamente con su origen americano, sino también con los usos culinarios que los indígenas podrían haber hecho de ellos.

Con el correr de los años, la cocina chilena se fue tornando mucho más compleja. Surgió, dirá Pereira Salas, una cocina que es la conjunción de lo indígena y lo español, que se constituirá en lo que se conoce como ‘cocina criolla’ y se mantendrá asociada a las clases populares y el campesinado. Mientras que, por otro lado, se desarrollará una cocina influenciada por Francia que estará asociada a las clases acomodadas (Pereira Salas, 2007).

Hacia fines del siglo XIX y comienzos del XX los porotos cambian notablemente de identidad. En unos párrafos referidos a la construcción de la línea férrea en la Araucanía, se hace saber que “el equipo rodante deslizándose por el área umbrosa de la Araucanía para tender el riel de la comunicación humana, encontraba su dieta cotidiana en los porotos con doble ración de grasa y ají, el plato nacional del roto” (Pereira Salas, 2007: 131). A partir de entonces, los porotos ya no son tratados como ‘frutos aborígenes’, sino como un plato propio de los ‘rotos’ y aunque este arquetipo aparece mencionado sin recibir ningún otro tipo de atención, abre una nueva vía de identificación.

La discusión en torno al roto como arquetipo de lo nacional difícilmente se puede agotar en pocas líneas, pero para comprender el giro identitario de los porotos es necesario un pequeño apunte. La palabra ‘roto’, según Subercaseaux (2007), puede rastrearse al menos desde 1830 y era utilizada para nombrar al ‘bajo pueblo’, a hombres de identidad “díscola, levantisca, indócil (...) Al gañán, al que trabaja a jornal y, por extensión, al hombre pobre e iletrado” (Subercaseaux, 2007: 35). En principio, por lo tanto, roto designa una categoría de clase que será posteriormente racializada. Montecino (2007) entiende al roto como un “mestizo cargado de sangre india”, es decir,

incorpora en su definición componentes étnico-raciales, pero insiste en visibilizar la cuestión de clase en tanto el roto representaría fundamentalmente “ser pobre, estar en el bajo fondo social” (Montecino, 2007: 117-118). Asociar los porotos con los rotos implica, por lo tanto, evocar una cierta categorización etnicoracializada, pero ante todo vincularlos con una clase social, de manera tal que al menos desde el siglo XIX los porotos serán significados como una comida propia de las clases populares.

De todos modos, pareciera que las demás clases no se desvincularon, o al menos no lo hicieron completamente, de los porotos sino que los siguieron apreciando ahora en tanto plato popular. Eyzaguirre (1986), en su libro *Sabor y Saber de la Cocina Chilena*, menciona un hallazgo que ‘le llama la atención’: encontrar en un menú del Club de la Unión del año 1908 el plato ‘Granados á la Chilena’. Es decir, porotos granados escrito con un cierto afrancesamiento. El autor interpreta la presencia de los porotos en el menú como una “defensa de la vigencia de la cocina típica nacional” (Eyzaguirre, 1986: 92). ¿Porqué Eyzaguirre se sorprende? y ¿porqué es necesario explicar la presencia de los porotos en el Club de la Unión? Probablemente porque desde su perspectiva los porotos no corresponden a ese lugar, son comida de rotos. Es posible también que la inclusión de los porotos en ese menú y la forma de nombrarlos, asociándolos al país, tenga relación con el pensamiento nacionalista que operó durante las primeras tres décadas del siglo XX (Subercaseaux, 2007), lo cual confirma que los porotos no eran propios de las clases acomodadas pero habían comenzado a operar, gracias a su raigambre popular, como un símbolo de lo nacional.

Esta pequeña historia sobre el Club de la Unión anuncia el fenómeno que varios años más tarde, a principios de la década de 1990, haría de los porotos un pilar de lo que se ha

conocido como ‘alta cocina chilena’.

Platos vestidos de gala y patrimonio alimentario

Coincidiendo con la transición política, los porotos comenzaron un nuevo ciclo de identificación. Según nuestras observaciones y entrevistas es posible afirmar que a partir de entonces han sido asociados a la elegancia y la distinción, la biodiversidad y el patrimonio. A diferencia de la visión de Pereira Salas (2007) que supone abandonar una identidad por otra (de fruto aborigen a plato de rotos), a día de hoy los porotos gozan de una identidad de capas superpuestas y, según el contexto de que se trate, una u otra de esas capas cobra mayor relevancia. Se abordará, en primer lugar, la cuestión de la elegancia.

La cocina chilena renovada o cocina chilena de vanguardia es un movimiento que, a través del rescate de productos ‘poco valorados’ u ‘olvidados’, ha creado una propuesta gastronómica que pretende ser representativa de Chile en tanto país multicultural (Aguilera, 2016). Muchos productos y recetas pasaron, entonces, de ser conocidos casi exclusivamente en sus lugares de producción y consumo a formar parte de lo que algunos críticos o cronistas gastronómicos llamaron ‘alta cocina chilena’. Algunos de los productos que fueron seleccionados para atravesar algo parecido a una dignificación son: los piñones, los changles, la quínoa, el vinagrillo, los catutos, el mote de trigo, la miel de ulmo, la rica rica, la algarrobina, las papas de colores y, por supuesto, el merkén.

Los porotos, aunque mejor sería decir la diversidad de porotos, hicieron su ingreso triunfal en esta propuesta en tanto representantes de los pueblos indígenas y de la biodiversidad, es decir, recuperaron su marcación primigenia como materia prima indígena y, paralelamente, fueron asociados a lo alto y lo sofisticado de la cocina chilena. Esta nueva posición de los porotos se explica

por la relación de los cocineros con las ‘curadoras de semillas’, mujeres rurales e indígenas que han conservado y transmitido de generación en generación semillas y conocimientos en torno a ellas. En otras palabras, mujeres que cuidan la biodiversidad: “una curadora de semillas es una especialista tradicional, cuya existencia se vincula a la creación y conservación de la biodiversidad de su territorio y su comunidad; su finalidad no es la producción masiva de semillas, sino su preservación, su habilidad es considerada un don y su mandato cultural es la crianza” (Peralta y Thomet, 2013: 35). A través de encuentros entre cocineros y curadoras y de la creación de la Fundación Recomendando Chile se fue estableciendo el papel de los cocineros como ‘guardianes de las semillas’ cuya labor se orienta a la valorización de ingredientes tradicionales a través de la gastronomía. Pero no se trataba de optimizar recetas conocidas, como los porotos granados o con riendas (tallarines), sino de rescatar distintas variedades de porotos para integrarlos, en tanto materia prima, en creaciones inéditas como las “Chuletas de cordero magallánico asadas en harina tostada, con puré de pallares y piñones de araucaria” del chef del restaurante Bristol Axel Manríquez, o la entrada de “Roast beef de emú sobre un tártaro de porotos pallares al aceite de merkén” con que el cocinero de Temuco, Cristian Morales, compitió en un concurso gastronómico nacional.

La cocina chilena renovada es un gran ejercicio de recontextualización. Prácticamente todos los alimentos utilizados por los chefs adquirieron nuevos valores y significados aunque en sentidos diferentes. Los porotos no corrieron la misma suerte que el merkén o la quinua que, convertidos en productos étnico-gourmet, dieron con éxito el salto hacia la comercialización y el consumo masivo (Aguilera, 2016). En lugar de eso, la identificación de los porotos con el pueblo mapuche y la biodiversidad los

habilitó para entrar por la puerta ancha al patrimonio alimentario nacional.

El año 2008, cuando el día del patrimonio nacional estuvo dedicado al patrimonio alimentario, se hizo un gran mapa de productos en el Centro Cultural Palacio de la Moneda, donde por supuesto los porotos estaban presentes. Cuatro años antes, cuando se celebró en Chile el Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC), se entregaron marcalibros con productos chilenos, entre ellos las leguminosas, seguramente como una forma de promover su exportación. En el catálogo alimentario patrimonial *Arca del Gusto*, publicado por el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes el año 2014, se destacan 58 variedades de porotos entre los productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile.

No cabe duda que los porotos son un producto emblemático y que, más allá de las diversas identidades que han tenido, su núcleo de identificación parece ser la chilenidad. Siendo esto así es inevitable que forme parte del patrimonio, porque el patrimonio cultural es “el conjunto de bienes tangibles e intangibles elaborados por las sociedades humanas a los que se les atribuye el valor de expresar las identidades culturales de las mismas, su historia” (Maillard, 2012: 22). Los porotos eran capaces de expresar la identidad nacional desde mucho antes que Chile entrara de lleno en la vía de la patrimonialización, pero ahora y en ese nuevo marco decir patrimonio no significa simplemente pensar en la identidad de los pueblos, porque al mismo tiempo el patrimonio es un “recurso económico, por ejemplo en lo que dice relación con la explotación del turismo” (Maillard, 2012: 22).

¿Aumenta el consumo y la producción de los productos cuando son patrimonializados, es decir, cuando se les otorga ese rango o calidad? No necesariamente. Tal como indica Maillard (2012), es muy común que los productos patrimoniales sean explotados ante todo en

contextos turísticos y ello supone dos cuestiones. Primero, que además de su característica de alimentos adquieran nuevos usos, por ejemplo, el merkén se han convertido en souvenir alimentario que además de ser consumido, comido, puede ser mostrado y utilizado como souvenir, es decir, un elemento que fija el recuerdo de un viajero (Aguilera, 2016). Segundo, porque como ha sugerido Espeitx (2007), los productos y platos patrimonializados tienden a ser recontextualizados, reinterpretados y modificados para adaptarse al gusto de los turistas, y por lo tanto no necesariamente se ajustarán a los gustos de los locales. La patrimonialización puede hacer aumentar tanto el valor económico como el valor afectivo o aprecio que se tiene por un producto determinado, puede impactar positivamente en las economías locales, por ejemplo a través de la creación de rutas y ferias gastronómicas, pero todo lo anterior no asegura en absoluto un aumento del consumo masivo de legumbres.

Conclusiones

Pensar en el fomento a la producción y el consumo de alimentos supone tomar en consideración diversas aristas. Entre ellas, nuestra hipótesis es que la forma en que las personas identifican los alimentos es central. Los alimentos, algunos con mayor eficacia que otros, operan como símbolos de estatus, de origen, de lo nacional, de la alteridad, de lo natural. El caso de los porotos es particularmente rico en significados y, por lo tanto, la pregunta clave es ¿qué se come cuando se comen porotos? En otras palabras, ¿qué imaginarios, valores y afectos se movilizan cuando se piensa en comer porotos y cuando efectivamente se consumen?

Han sido presentados cinco conceptos que a lo largo del tiempo han caracterizado a los porotos: fruto aborígen, comida de rotos, étnico-gourmet, biodiversidad y patrimonio. Dos de ellos forman parte del discurso histórico (frutos aborígenes y

comida de rotos) y los demás corresponden a conceptos *emic*, es decir son propios del habla de los actores implicados en la producción y comercialización de porotos. Todos estos conceptos corresponden a un nivel macro, es decir, el nivel de las ideas más o menos hegemónicas que circulan en el espacio público. Las diversas identidades de los porotos que se fraguan en ese nivel no necesariamente impregnarán la percepción de los porotos que tiene cada sujeto. En otros niveles del análisis de lo sociocultural (los individuos, los grupos étnicos, las comunidades religiosas, los grupos étnicos, solo por mencionar algunos) es muy probable que aparezcan trazos de estas ideas hegemónicas, pero también podrían observarse los modos particulares en que estas ideas son apropiadas y modificadas, así como nuevas conceptualizaciones en torno a los porotos. De todos modos, un acercamiento a la identidad de los alimentos desde un punto de vista histórico y que preste atención a los discursos dominantes es un buen punto de partida para nuevas aproximaciones.

AGRADECIMIENTOS

La investigación que da origen a este artículo ha sido financiada por CONICYT, PAI, Concurso nacional de apoyo al retorno de investigadores/as desde el extranjero, convocatoria 2013. Proyecto folio 821320053.

REFERENCIAS

- Aguilera I (2016) *De la Cocina el Estado Nación. El Ingrediente Mapuche*. Icaria. Barcelona, España. 320 pp.
- Albala C, Vio F, Kain J, Uauy R (2001) Nutrition transition in Latin America: the case of Chile. *Nutr. Rev.* 58(6): 170-176.
- Albala C, Vio F, Kain J, Uauy R (2002) Nutrition transition in Chile: determinants and consequences. *Publ. Health Nutr.* 5(1A): 123-128.
- Alvear A, Hernández P, Montecino S (2017) Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de

- investigación para el estudio del patrimonio alimentario. *RIVAR 12*: 111-122.
- Anigstein MS (2017) *Estrategias Alimentarias en Familias de Mujeres-Madres Trabajadoras Residentes en Santiago de Chile*. Tesis. Universidad de Chile. 238 pp.
- Atalah E (2012) Epidemiología de la obesidad en Chile. *Rev. Med. Clin. Condes 23*:117-123.
- Coe SD (2004) *Las Primeras Cocinas de América*. Fondo de Cultura Económica. México. 376 pp.
- Contreras J, Gracia M (2005) *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Ariel. Barcelona., España. 544 pp.
- Douglas M (1995) Las estructuras de lo culinario. En Contreras J. (Comp.) *Alimentación y Cultura. Necesidades, Gustos y Costumbres*. Universitat de Barcelona. España. pp. 171-198.
- Espeitx E, Gracia M (1999) La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Areas. Rev. Int. Cs. Soc. 19*: 137-152.
- Espeitx E (2007) Los espacios turísticos del patrimonio alimentario. En Tresserras J, Medina X (Eds.) *Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en el Mediterráneo*. Ibertur. Barcelona, España. pp. 153-174.
- Evans-Pritchard EE (1992) [1940] *Los Nuer*. Anagrama. Barcelona, España. 288 pp.
- Frazer J (1981) [1890] *La Rama Dorada. Magia y Religión*. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires, Argentina. 645 pp.
- Entrena-Duran F (2015) (Ed.) *Food Production and Eating Habits from Around the World: A Multidisciplinary Approach*. Nova. Nueva York, EEUU. 248 pp.
- Eyzaguirre Lyon H (1986) *Sabor y Saber de la Cocina Chilena*. Andrés Bello. Santiago, Chile. 154 pp.
- Freud S (2011) [1913] *Tótem y Tabú*. Alianza. Madrid, España. 224 pp.
- Fischler C (1995) *El (H)Omnívoro. El Gusto, la Cocina y el Cuerpo*. Anagrama. Barcelona, España. 421 pp.
- Goody J (1995) *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada*. Gedisa. Barcelona, España. 312 pp.
- Gracia Arnaiz M (2015) Food, marketing and culture: Discourses of food advertising in Spain. En Entrena-Duran F (Ed.) *Food Production and Eating Habits from Around the World: A Multidisciplinary Approach*. Nova. Nueva York, EEUU. pp. 153-180.
- Hernández P (2015) *La Esfera Doméstica y la Alimentación. Construcción de la Identidad de Género en Mujeres Populares de Santiago*. Tesis. Universidad de Chile. 116 pp.
- Ivanovic C (2014) *Significados del Consumo en las Clases Medias Santiaguinas*. Tesis. Universidad Alberto Hurtado. Chile. 264 pp.
- Kabagambe E, Baylin A, Ruiz-Narvarez E, Siles X, Campos H (2005) Decreased consumption of dried mature beans is positively associated with urbanization and nonfatal acute myocardial infarction. *J. Nutr. 135*: 1770-1775.
- Laterme P, Muñoz C (2002) Factors influencing pulse consumption in Latin America. *Br. J. Nutr. 88*: 251-254.
- Maillard C (2012) Construcción social del patrimonio. En Marsal D (Comp.) *Hecho en Chile. Reflexiones en Torno al Patrimonio Cultural*. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Santiago, Chile. pp. 17-31.
- Malinowski B (1978) [1935] *Coral Gardens and Their Magic: A Study of the Methods of Tilling the Soil and of Agricultural Rites in Trobriand Islands*. Dover. Nueva York, EEUU. 350 pp.
- Messer E (1995) Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En Contreras J (Comp.) *Alimentación y Cultura. Necesidades, Gustos y Costumbres*. Universitat de Barcelona. España. pp. 27-81.
- Montecino S (2005) *La Olla Deleitosa. Cocinas Mestizas de Chile*. Catalonia. Santiago, Chile 210 pp.
- Montecino S (2007) *Madres y Huachos. Alegorías del Mestizaje Chileno*. Catalonia. Santiago, Chile 154 pp.
- Peralta C, Thomet M (2013) *Curadoras de Semillas. El arte de Conservar las Semillas de los Pueblos*. CetSur. Temuco, Chile. 72 pp.
- Pereira Salas E (2007) *Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena*. Uqbar. Santiago, Chile. 298 pp.
- Poulain JP (2002) *Sociologie de l'Alimentation, les Mangeurs et l'Espace Sociale Alimentaire*. PUF. Paris, Francia. 288 pp.
- Rabinovich J, Baeza B, Ossa X (2013) *Obesidad Femenina: Aproximaciones con Enfoque de Género y Clase Social. Acercándonos a Comprender el Fenómeno*. Universidad de la Frontera. Temuco, Chile. 28 pp.
- Robertson Smith W (2002) [1894] *Religion of the Semites*. Routledge. Nueva York, EEUU. 558 pp.
- Subercaseaux B. (2007) *Historia de las Ideas y de la Cultura en Chile*. Tomo IV. *Nacionalismo y Cultura*. Universitaria. Santiago, Chile. 275 pp.
- Vio F (2005) Previsión de la obesidad en Chile. *Rev. Chil. Nutr. 32*: 80-87.
- Weismantel M (1994) *Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Abya-Yala. Quito, Ecuador. 341 pp.
- Zacarías I, Pizarro T, Rodríguez L, González D, Domper A (2006) Programa "5 al día" para promover el consumo de verduras y frutas en Chile". *Rev. Chil. Nutr. 33*(Supl 1): 276-280.