

LA PAPA CHILOTA COMO PATRIMONIO CULTURAL

Roberto Santana(*).

"Sabido que el Papa sufría de crisis de gota, el rey de España, Felipe II, le envió para apresurar su recuperación algunas preciosas papas. Papalmente apreciadas, las papas españolas, fueron en consecuencia elevadas a la dignidad de taratouffi¹ o pequeña "trufa".

Cuisine Actuelle, Hors série, (1998).

"Una vez contaba mi abuela que la brasería era de lujo y pusieron la pelota (thropóm)² a las 12 de la noche. Principió a moverse poquito a poquito y después se pasó a loco; dice que las brasas saltaban lejos. Eso era un mal augurio; se moría el mayor de la casa".
(Renato Cárdenas, 1994).

INTRODUCCION : El Desafío Cultural.

El MERCURIO publicó en 1995 (10/11/95), a gran titular, un extenso artículo: *"Chilotes temen perder su cultura y sus tradiciones"*. El texto era motivado por la inquietud reinante en Chiloé frente a la idea de la construcción del proyectado puente en el canal de Chacao. Lo que era interesante de este artículo es que ponía de relieve y en términos crudos algo que está muy presente en Chiloé desde los años 80 cuando comienza a expandirse la industria del salmón, se activa la explotación del bosque y se expande el sector de servicios: el temor de la pérdida de identidad como consecuencia de los efectos modernizantes del desarrollo.³ Algunas expresiones como el peligro de la

"horca cultural", el puente que ha de "matar a los chilotes", el "apocalipsis que se cieme sobre la isla", y otras, reflejan bien una especie de angustia colectiva frente a lo que es sensibilizado como una amenaza mayor para las tradiciones chilotas.

(*). Geógrafo, Investigador del GRAL/IPEALT, Universidad de Toulouse, Le Mirail. Este trabajo se realizó en el marco del Proyecto ECOS-CONICYT (C9/4H05). Desarrollado por el Dpto. de Cs.Soc. de la Univ. de Los Lagos y el GRAL, Univ. de Toulouse, Francia.

No se quiere aquí discutir sobre la prioridad que se debe o no se debe acordar al puente, y solamente insinuaremos, a través del contenido específico de este artículo que, si bien el tal puente parece justificarse desde el punto de vista de las grandes empresas operando en la región, en primer término la industria salmonera, no parece ser lo mismo desde el punto de vista del interés colectivo si se considera el estado de desarrollo general del archipiélago, en particular de la Isla Grande, y su capacidad de acogida de una población flotante aumentada en visita turística y en negocios que debería multiplicarse varias veces.⁴ La Isla no está preparada en infraestructuras ni en ofertas de servicios diversificados y de calidad, como para absorber sin costos negativos al nivel socio-cultural y del medio ambiente una tal invasión potencial, que sería el resultado inmediato de la apertura a través del puente. Además, por falta de competitividad, los servicios que la población local podría ofrecer, al nivel actual de calidad, a una clientela ampliada bruscamente no serían suficientemente valorizados y por lo mismo los beneficios en términos de ingresos no serían considerables para los insulares.

El verdadero problema, dejando de lado el proyecto de puente sobre el canal de Chacao, se sitúa para los chilotes en otra parte: en la respuesta que pueden dar a los desafíos de la modernidad invasora. Crudamente hablando, no hay disyuntiva a la necesidad de una revalorización de los patrimonios insulares, a la creación de formas nuevas de expresión de la misma cultura de base. El caso de la gastronomía chilota es un dominio donde puede analizarse con gran interés la importancia de hacer frente a los desafíos, y por ello este texto se ocupará de uno de sus componentes centrales: la papa.

Mientras en muchas partes, en particular en Europa, las comunidades locales (organismos públicos,

organizaciones privadas, asociaciones de empresarios, sindicatos, gobiernos locales) han comprendido el desafío de la modernidad en términos de innovación y competitividad y han respondido impulsando toda clase de iniciativas de desarrollo local, el caso no es el mismo en muchas regiones del mundo, y en Chiloé tampoco, a pesar de algunos modestos ejemplos. En las experiencias europeas se observa que esas iniciativas se desarrollan a partir de procesos de aprendizaje que se fundan en la especificidad de las culturas, así como en la capacidad de organización de las poblaciones locales. En ello, las respuestas locales de desarrollo a los desafíos de la competitividad son diferentes de un lugar o de una región a otra.

En esas iniciativas debe reconocerse que se ha ido a la revalorización local de otros recursos que no son los tradicionales recursos naturales, cuya explotación limitada en el tiempo (por agotamiento) daba de una parte escasa atención a la calificación de la fuerza de trabajo y de otro, excluía de la lógica productiva la pertinencia de los patrimonios culturales. Esta tendencia está íntimamente ligada a la terciarización del sistema productivo que evoluciona hacia una economía de servicios.⁵

Conviene señalar, sin embargo, que la disposición de esas poblaciones locales, o su aptitud al cambio, tiene que ver con una cierta concepción de la cultura, construida a base de múltiples experiencias históricas. Tres principios parecen alimentar esas disposiciones a la apertura. El primero, que la cultura no es un cuerpo estable y encerrado en sí mismo de representaciones, de creencias y de prácticas; el segundo, que la cultura tiene siempre dos caras: una que permanece y otra que se inventa; y tercero, que la cultura es un "construido" histórico, de manera que las prácticas y las instituciones culturales pueden ser renovadas y revitalizadas. Sólo así es posible explicarse los "Renacimientos" culturales, esos momentos de la historia en que

nuevas formas de cultura pueden ser inventadas en el flujo de dinámicas colectivas.

La cultura chilota, cuya crisis de creación ha sido puesta brutalmente al desnudo por la invasión modernizante, tiene absoluta necesidad de un "renacimiento" y ello no puede ser el fruto sino, en primer término, de los propios actores chilotes.

Este texto se inscribe precisamente en tal orientación. Su objeto es entregar argumentos en tomo a uno de los importantes elementos del patrimonio cultural chilote y su consideración como recursos de capital, como posible fuente de empleo y riqueza, y por ende como factor de renovación y de enriquecimiento cultural, me refiero a la "cultura chilota de la papa". Se trata de discutir en un sentido amplio de la papa chilota, vista como patrimonio, no solamente en términos genéticos sino que también en términos de su valorización económico-cultural.

CHILOE : Una Cultura de la papa que se degrada.

La literatura es muy abundante dando cuenta del lugar ocupado por la papa en el sistema agrícola chilote, en su omnipresencia en la alimentación cotidiana, en la sociabilidad de los habitantes del archipiélago y en su riqueza lingüística (R. Cárdenas Álvarez, 1994).

Sin embargo, en los decenios recientes, algunos autores han señalado la gravedad de la desaparición paulatina de las variedades chilotas (Negrón Vera, 1992), las debilidades de una alimentación monótona, o la desaparición progresiva de las preparaciones culinarias (Ph. Grenier, 1984). Todo eso es cierto, los procesos de pérdida de variedades, de degradación del sistema de cultivos con eje en la papa, de abandono de las prácticas culinarias, dominan ampliamente en un período marcado por un modernismo basado en la salarización masiva de la fuerza de trabajo chilota, proceso que ha trastocado

considerablemente el modo de vida y los valores sociales, económicos y culturales de larga tradición. Conviene entonces preguntarse por las posibilidades de frenar la tendencia o incluso de poder revertirla, haciendo que la cultura de la papa sea apta a existir en la modernidad.

Esta posibilidad supone que los actores adoptan una posición flexible en el proceso de transición hacia la modernidad: no conservantismo de la cultura, ni modernización con abandono... El Mercurio había tratado el tema en términos de disyuntiva radical: "avance de la modernidad y retroceso de la tradición", forma de ver las cosas que corresponde a lo que generalmente ha ocurrido y ocurre en Chile todavía con los impactos de la modernización. La alternativa a tal postura, de "hacer avanzar" la tradición con la modernidad, depende enteramente de la iniciativa de la sociedad insular.

En términos realistas, para salvar la "cultura chilota de la papa" no parece haber más que una alternativa: su valorización como patrimonio colectivo, es decir, como un bien que contiene la herencia de los antepasados, pero que puede incrementarse y sofisticarse, sabiendo que, en sentido contrario, la desidia puede disminuirla y rustificarse todavía más. Eso quiere decir que la estrategia chilota debería poner énfasis en su tradición cultural y a partir de allí, priorizar un proceso de "terciarización" de la papa, es decir, su valorización múltiple en el mercado del consumo moderno ligado a las demandas de más en más calificadas (arte culinario orientado a nuevas demandas, elaboración industrial de productos de calidad, valorización económica de la genética); todo esto en vez de insistir en la priorización a los cultivos, más o menos extensivos, como ha sido tradicional en Chiloé. Las condiciones naturales es un factor clave permitiendo que el cultivo de la papa pueda hacerse en condiciones de alta productividad, pero a condición que haya una disponibilidad de capital, ¿de dónde puede venir ese

capital? Precisamente del sector terciario, del sector servicios, de allí donde los productos se venden con valor agregado. La incorporación de valor agregado a la papa es el punto esencial de toda estrategia para el futuro.

CHILOE : Centro de difusión de la papa cultivada en el mundo.

Como muchos seguramente saben, Chiloé es uno de los centros de origen de la papa en el mundo, al igual que las alturas andinas desde Venezuela hasta Bolivia; a la llegada de los españoles ella crecía en los archipiélagos seguramente hasta la latitud de 50° en estado silvestre⁶ pero también se la cultivaba en múltiples variedades y era el sustento de base de las poblaciones autóctonas. Chiloé parece haber sido, según el estado de los conocimientos, el medio favorable a la adaptación progresiva de un grupo de tetraploides (3n=36) expandiéndose a partir de la región central de Bolivia y Perú. La gran virtud de las papas chilotas, y que favoreció su expansión mundial sobre todo en el siglo XIX, es su aptitud a la formación de tubérculos en días largos (Rouselle y otros, 1996), contrariamente a los tipos andinos que fueron los que predominaron en Europa en los siglos XVII y XVIII.

Sobre la difusión de la papa chilota en Europa y en otras áreas del mundo hay muchas zonas oscuras del conocimiento todavía, pero hay acuerdo sobre un punto importante: se sabe que numerosas variedades primitivas chilotas están en la base de famosos semilleros cultivados en el siglo XIX, principalmente en Europa. Entre ellas sin duda una de las más valiosas plantas introducidas en todo el mundo, la *Rough Purple Chili* (Púrpura rugosa de Chile) introducida a partir de 1848 en Norteamérica y que obtenida en Panamá dará origen a la *Early rose* posteriormente en Europa. Todas las

variedades precoces que no aparecieron sino en el siglo XIX saldrán de allí. Por su lado Alemania introdujo en 1830 otra famosa variedad, la *Daber*.

Lo dicho no quiere decir que en los siglos XVII y XVIII la papa chilota "de Chile" no haya llegado también a Europa, a pesar de una opinión en contrario que tiene bastante audiencia. Negrón Vera escribe por ejemplo (citando a A. Contreras, 1981): "W. Fuess apunta que el antiguo grupo de cultivares inglés-norteamericano proveniría de material chileno que alrededor de 1580 habría sido llevado de Chile, vía Cartagena (Colombia) hacia Inglaterra. Siebeneick (citado por Contreras), reporta que *Paterson Victoria*, antiguo cultivar inglés fue introducida en el siglo XVII desde Chile a Irlanda y de allí a Inglaterra.

Simultáneamente a la expansión enorme del cultivo en Europa en el siglo XIX, se aceleró también su difusión por el resto del mundo. Hoy con cerca de 300 millones de toneladas, la papa representa la cuarta producción mundial después del trigo, el maíz y el arroz. Los tres principales países productores en el orden son Rusia, China y Polonia, después vienen los Estados Unidos y la Unión Europea.

Para terminar este ligero recorrido por lo que constituye una verdadera Saga de la papa chilota, conviene señalar que Contreras estima que sobre el 80% de los actuales semilleros de papa del mundo tendrían algún parentesco con las papas primitivas cultivadas en la Isla de Chiloé (Negrón Vera, 1992).

¿Los chilotos, tienen acaso conciencia de que con la papa, de alguna manera ellos son tocados por esa maravillosa saga de expansión de un cultivo por el mundo entero? Es muy probable que muy pocos, y por lo mismo he aquí un punto clave para empezar una toma de conciencia colectiva alrededor de ese producto patrimonial de Chiloé.

LA GRAN FORTALEZA : las múltiples variedades de papa chilota .

Las condiciones peculiares de Chiloé, como la excelencia de las condiciones naturales y el aislamiento, permitieron la proliferación de un gran número de variedades autóctonas, de cualidades diferentes y aptas a ser cultivadas en diversos momentos del calendario agrícola, así como las diferentes formas de preparación y de consumo. Quien revise los diccionarios del habla de Chiloé (Cavada, 1921, Cárdenas 1994, Quintana de García, 1977) encontrará, por la mayor parte bajo denominaciones del habla huilliche, un número interminable de tipos de tubérculos cultivados y también silvestres, la mayor parte de ellos correspondiendo a auténticas variedades. Como testimonio, Negrón señala que en la Central de capacitación campesina de Notuco, en la comuna de Chonchi el CET mantiene, cerca de 100 variedades de papa chilota recolectada entre familias campesinas de Chiloé (Negrón, 1992).

Esta riqueza varietal autóctona está sin embargo desapareciendo, y con ello un potencial genético insospechado, como consecuencia de la introducción a veces masiva de nuevas variedades, por las epidemias de tizón y por las enfermedades que llegaron con las variedades importadas, para las cuales las papas chilotas no han tenido defensa biológica. ¿Qué saben los chilotas de los esfuerzos aislados que se hacen para salvar y desarrollar lo que queda de este patrimonio genético? ¿Cuáles son las posibilidades de patentar alguna variedad chilota como un recurso genético de exclusiva propiedad chilota, con todo lo que comporta como tecnicidad pero también el beneficio que aportaría el pago por sus semillas y genes? En fin, ¿cómo fundar una estrategia chilota de especialización en el desarrollo de

cultivares patentados para el mercado nacional e internacional?

Lo que nos interesa aquí destacar en particular es que la riqueza de variedades, facilitó históricamente a la población chilota la selección de aquellas más interesantes por sus virtudes culinarias, transformándose la papa en el elemento de base de la alimentación cotidiana y en muchos casos el alimento dominante de las categorías sociales más pobres. Lo que habría podido determinar una monotonía alimentaria insoportable por su rutina, fue sin embargo, atenuado por los chilotas con la invención de múltiples preparaciones culinarias, poniendo en valor las características particulares de cada tipo de papa, empleando diversos métodos de cocción (a la brasa, al agua, a la sartén, al vapor, mas modernamente al horno); tratándola entera, rayada, en trozos, o en rodajas; empleando la mezcla con otros ingredientes (chicharrones, lledes, manteca); acompañando lo mismo las carnes que los mariscos, las algas o las legumbres.

Las dos lógicas de la cocina chilota de la papa.

El tratamiento culinario de la papa en Chiloé ha seguido, y sigue todavía en general la tradición de dos lógicas.

Una, como elemento de acompañamiento de los otros ingredientes, lo mas a menudo en su forma entera. En lo que puede ser considerado el plato principal, lo que se llama el "segundo", la papa aparece como el alimento de base, donde las porciones papa (dos o tres unidades) se yuxtaponen a las porciones de carne, pescado, mariscos o legumbres. Ciertas preparaciones hacen excepción: la papa allí se "pica", es decir se reduce a trozos (charquicanes, ensalada de papa y zanahoria).

La otra, es su utilización como pan, que reemplaza al pan de trigo o de otros cereales, sea en su forma natural (papa sola o mallo de papas), sea en diversas preparaciones de milcao a partir del tubérculo "rallado".

Es sin duda, a través del "milcao", denominación indígena, que los chilotes han otorgado a la papa un estatuto simbólico que va mas allá de su valor puramente nutricional. No hay en Chiloé un "discurso" sobre la papa que sea efectivamente fundado en el rol nutricional del tubérculo a pesar de su incidencia en la reproducción de la sociedad chilota. Pero el "milcao", equivalente del pan de cereal para los chilotes antiguos, y aún hoy en épocas de escasez de harina o de precariedad económica, es "portador de valores que van mas allá de la simple necesidad de llenar el estómago" (Farb et Armelagos, 1980). Aunque más no sea de manera inconsciente, el "milcao" está asociado con sentimientos profundos del ser chilote, es una de las marcas esenciales de su diferencia identitaria, es motivo de orgullo y en torno a él se produce o se recrea la sociabilidad. En honor de una visita apreciada, de una demostración de estima, es infaltable que entrarán en función las "rallas", los chochoqueros harán su aparición, las frituras de panqueques impregnarán el ambiente.

En el dominio de la descriptiva, "el "rallado" del tubérculo introduce a la verdadera cocina chilota", dice Ph.Grenier, y tiene razón. Una larga lista de nombres para designar las variantes posibles a partir del "rallado" viene a justificar efectivamente esta aserción; sin pretensión de agotar la lista, he aquí las variantes más conocidas: *milcao* (pan a base de una mezcla de papa rallada y cocida, manteca y chicharrones), *baeme* (milcao colado o de chuño cocido al agua), *thropon* (bola de chuño cocido a la brasa), *chapalele* (pan a base de papa cocida y harina), *chochoca* (milcao cocido a la brasa en un asador o chochoquero), *chuañe* (suerte de

milcao hecho de rallado de papa pilcahue y harina que se cuece envuelto en hoja de pangue), *chuño* (fécula de la papa salida del rallado exprimido y que se consume de maneras diversas), *dempu* (bolita de chuño o deche que se agrega a la mazamorra de manzana durante la cocción), *erengo o dilche* (preparación a base de harina de deche deshidratado), *huilqueme* (suerte de milcao a base de deche de papas tiemas mezclado con harina de trigo).

Los límites para una cocina de mercado.

Cualquiera que sea la riqueza de las variantes, el aprecio con que el paladar chilote gusta de esas diversas formas de pan, del rol que el milcao ha jugado y juega todavía en algún grado en la mantención de las relaciones humanas, y la necesidad de conservarlo como elemento central de la cocina chilota tradicional, pudiéndosele incluso institucionalizar como imagen de marca del arte gastronómico chilote, conviene sin embargo, no equivocarse acerca de los límites dentro de los cuáles esta tradición subsistirá mas allá de los núcleos domésticos. Tendrá su lugar en el espacio de las festividades de masa, como ocurre en la actualidad: allí la chochoca enfrenta no sin dificultad la competencia de la empanada, y aunque otras formas de milcao son también objeto de consumo por los asistentes, lo cierto es que su rentabilidad final no es grande.

Pero si hablamos de la clientela llamémosla "moderna", aquella que está destinada a crecer en los años que vienen, la que llega como turista, como vacacionista, o en viaje de negocios, aquella que puede pagar servicios gastronómicos de alto valor agregado, esa clientela no solamente tiene otros gustos, otros hábitos alimentarios y posee nociones más o menos precisas sobre los equilibrios en la alimentación cotidiana y por lo mismo tiene una demanda diversificada. La rutina que caracteriza el empleo de la papa en la tradición chilota

está de cierta manera en contradicción con esta otra realidad del mercado de la restauración. En su rol de pan, el milcao, particularmente en sus formas apreciadas por los paladares no chilotes (frituras, chochoca y al homo principalmente), debería necesariamente guardar un lugar en la comida de restaurante moderno, pero sin más. De la misma manera que lo guardará en lo que es el "curanto", el plato precolombino espectacular, verdadero "tesoro" de la cocina chilota.

Digamos que si el "milcao", por su significación cultural, puede ser una imagen simbólica para la presentación de marca de Chiloé, el producto en sí mismo sería difícilmente rentable por dos razones: una, porque la inversión de trabajo humano es demasiado elevada para la reducida disponibilidad actual de brazos, determinada por el aumento del salariado en Chiloé; otra, no hay que olvidar, el milcao es un concentrado de papa, que por lo mismo exige grandes cantidades del tubérculo y una calidad de variedades ricas en materia seca que hoy tiende a escasear, y por fin, porque el milcao no es evidente, en primera instancia, para los paladares no chilotes. Es decir que, en una oferta de gran escala, ni la inversión en trabajo, ni la inversión en papa podrían ser rentabilizadas a la altura de otras ofertas culinarias posibles.

El desafío de la modernidad: la necesidad de una tercera lógica :

En la cocina chilota de la papa el paso a la modernidad no debe ser entendido como un abandono o como un retroceso de la tradición, es decir del abandono de las lógicas indicadas, sino más bien como el fomento de una tercera lógica que precisamente permitiría salvar la tradición y aseguraría la rentabilidad del arte culinario de la papa en el mercado moderno: sería la lógica de la "fusión" o de

la asociación del tubérculo en preparaciones gastronómicas múltiples; con un grado de elaboración o refinamiento (Valor agregado máximo) que raramente ha existido en Chiloé. Digo esto último porque, si hay un adjetivo que mejor puede identificar la cocina tradicional de la papa en Chiloé es su "rusticidad", expresión que no tiene nada de peyorativo ni de extraño pues como todos saben es antes que nada la expresión de una cultura de campesinos en una economía relativamente precaria.

Los elementos del savoir-faire para desarrollar esta nueva lógica, son raros en Chiloé y habría que buscarlos en otras partes. Esto tiene que ver con algo que es de perogrullo, pues basta imaginar la enorme riqueza de preparaciones que la papa ha permitido crear a lo largo y ancho del mundo, en esa expansión fenomenal que se produjo a partir de Chiloé. Enriquecer la cultura chilota de la papa, al menos con una parte de ese inmenso caudal de conocimientos y prácticas culinarias y gastronómicas acumulado, podríamos entenderlo como una suerte de "vuelta de la medalla" después de una larga historia unidireccional, lo que sería al mismo tiempo una operación ampliamente factible en las condiciones de la globalización actual.

El recetario mundial es vastísimo y seguramente el consumo en sus múltiples preparaciones, más o menos sofisticadas, es más importante que el consumo de las universalmente banalizadas papas "fritas". El caudal de recetas actual se ha ido creando en los hogares, según las variantes gastronómicas locales y nacionales, se ha creado en los conventos y monasterios, y también en los restaurantes de lujo de las grandes capitales. Para condensar, por ejemplo, el contenido de un recetario europeo, se puede empezar precisamente por las entradas de papa, para luego pasar a los rellenos, a las salsas, a los gratinés al

horno, a los platos sofisticados de fondo o principales, de algunos grandes "chefs" de cocina, a la asociación con legumbres, a los purés, a la asociación huevos-papa, a las tortillas y tortas.

En muchos países desarrollados, en Francia en particular, la papa ha sido elevada a un lugar de privilegio en la cocina practicada en la restauración de calidad. La calidad del producto ofrecido depende de la manera como el profesional que es el "chef" de cocina, concibe y se aboca a la preparación de un plato donde el modesto producto que es la papa, preparado a veces simplemente, sin gran inversión de trabajo, puede devenir algo espléndido, algo refinado, susceptible de desarrollar el deseo de volver a probar. El problema entonces es el de la incorporación de un nuevo savoir-faire a través de procesos de formación en el arte culinario fundados en otras experiencias culturales.

Por lo demás, y ésta es precisamente una ventaja excepcional, en un sobrevuelo por el recetario internacional los interesados en la cocina chilota van a encontrar que en ciertos países o regiones con bordes marítimos se reencuentran, con otras expresiones y con otros ingredientes, las mismas constantes que marcan la cocina chilota, es decir, la asociación de productos del mar y de la tierra, la utilización de productos ahumados, la diversidad de los métodos de cocción.

En particular: Irlanda, España, Portugal, y la región de Bretaña en Francia. Hay que reconocer que, por ahora, en cuestión de innovación culinaria, sólo la "papa" frita ha hecho una entrada importante en Chiloé y, obviamente la cultura gastronómica no podría conformarse a la trilogía papa entera-milcao-papa frita.

En suma, la cocina chilota "modernizada" debería ser capaz de ofrecer una vasta gama de platos de calidad donde la papa se convierte en un elemento sobresaliente por su sabor, por sus perfumes, por su aspecto, se equilibra bien con los productos asociados, y no se la circunscribe a un rol de segundo orden, es decir, el producto de base yuxtapuesto a los productos "nobles", como ha sido la tradición chilota. Para avanzar en ello es necesario insistir en algunos puntos esenciales, tal como se señala en el cuadro 1.

Según se puede ver, la papa de producto de base de acompañamiento sin mas, habría de posesionarse como el pivote de una evolución hacia el enriquecimiento del conjunto de la cultura culinaria chilota, favoreciendo la creación de nuevas fuentes de empleo y aumentando los ingresos monetarios del archipiélago. En otros términos, sería por la papa, producto primigenio, que la cultura chilota inicia su "Renacimiento", impulsado por una toma de conciencia y por una voluntad de acción colectiva.

"Chiloé, capital mundial de la papa": un proyecto estratégico?

Después de lo dicho, se puede afirmar que Chiloé es la región en el mundo que reúne el mayor número de elementos favorables (naturales, del pasado histórico, de las costumbres, de los valores, de las prácticas de trabajo) para producir un gran proyecto isleño de carácter cultural-productivo teniendo como enseña lo que es uno de los componentes mas esenciales de la identidad chilota: la cultura de la papa. El proyecto puede aficharse así: "Chiloé, capital mundial de la papa".

Cuadro N° 1

Principios de la "tercera lógica" en la gastronomía chilota de la papa.

* Dar prioridad a la formación de "chefs" de cocina, así como a los "restaurantes innovadores", lo cual pasa por la creación de una Escuela de Formación Gastronómica y por las demostraciones destinadas a los profesionales de la cocina.

* Insistir en la diversificación de las formas de preparación del tubérculo, yendo mas allá (o mas acá) del "rallado" y en todo caso mas allá de la papa entera.

* Insistir en desarrollar las asociaciones de productos, haciendo intervenir productos hasta aquí no utilizados, muchos de los cuales se encuentran en el medio local.

* Insistir en la calidad y el refinamiento, introduciendo ingredientes de "mediación" entre la papa y los productos de acompañamiento, creando sabores más complejos en la "fusión" de los componentes; aquí entra el uso de condimentos, de salsas, de cremas, de mantequilla, de queso y otros tantos.

* Insistir en la necesidad de asegurar aprovisionamientos regulares en tubérculos de calidad sostenida, de las variedades más interesantes destinada a los platos proyectados.

* Insistir en que el ejercicio gastronómico debe poder ejercerse en un medio ambiente agradable.

Algunos dirán que esto es muy exagerado, muy pretencioso, pero hablando seriamente, ¿porqué no? En el mundo de hoy la venta de imágenes es tan importante como los contenidos que se esconden detrás o que se quieren promover. Por otra parte, es en la voluntad colectiva fundada en la identidad social, en la identidad cultural, que reside la viabilidad de un proyecto abierto. En esto no hay que equivocarse: la identidad chilota hoy, después del choc recibido en los primeros años del desarrollo empresarial, aparece mas bien como identidad "refugio" y está lejos de ser una identidad "movilizada" en función de

estrategias al futuro. Los argumentos en el sentido de provocar un viraje son de peso y si los chilotes no toman la iniciativa, quiere decir que habrán dejado pasar la oportunidad histórica de participar activamente en la modernización de su propia sociedad.

El proyecto debería cubrir un vasto campo de actividades y manifestaciones algunas seguramente todavía insospechadas; requeriría desplegar esfuerzos con sentido perspectivo, trabajando con continuidad para obtener resultados importantes en el mediano y largo plazo. El primer punto a tener en cuenta es que esta iniciativa, si no nace en Chiloé, no nacerá nunca.

Para que ello sea posible, la articulación de un conjunto de actores locales es indispensable (representantes de las municipalidades, instituciones públicas descentralizadas, comités cívicos, actores locales. Cámaras empresariales y del Comercio, sindicatos, etc.). La creación de una estructura organizacional de promoción del proyecto debe ser una de las primeras iniciativas, puesto que un sistema de actores organizados en torno a un proyecto consensual es la clave del desarrollo local en estos días.

La apertura hacia el exterior es clave, es decir, los actores locales se articulan con actores nacionales e internacionales para llevar a cabo la iniciativa. Esto supone que se busca la articulación con la mayor parte de los agentes posibles que tienen intereses en torno a la papa, a la gastronomía, y a los problemas del desarrollo cultural en general, incluyendo allí desde los interesados en los cultivos, en la tecnología y la genética, hasta los interesados en la gastronomía y en la edición de guías turísticas y especializadas. La articulación prioritaria debe ser con aquellos que tienen ya actividades que interesan a Chiloé: Instituciones Universitarias, del Estado, alguna Cooperación extranjera, ONGs., etc.

Hacer de Chiloé, en el largo plazo, el centro más importante de actividades productivas, tecnológicas y culturales, en torno a la papa en sus múltiples facetas, comenzando por el desarrollo de una gastronomía única en Chile, supone que el proyecto desarrolla, o introduce, tecnología para las distintas líneas de actividad. Si pensamos en la gastronomía, habrá que desarrollar el cocimiento en artefactos que no se usan o se usan raramente en Chiloé (las marmitas en cerámica, aparatos electrodomésticos apropiados a la manipulación rápida y específica del producto, etc.), en la elaboración de un alcohol de papa de fina calidad acompañando las comidas⁷ (así como los japoneses acompañan sus comidas del sake, o alcohol de arroz).

El proyecto debería "vender" una imagen de Chiloé, en el país y en el plano internacional: Fiesta de la papa en Chiloé, Museo de la papa, Escuela de Formación Gastronómica, "restaurantes innovadores", centros genéticos, lugares de aprovisionamiento de las variedades más cotizadas y prestigiosas, construcción de la historia natural y cultural del tubérculo, actividad editorial, etc.

A modo de conclusión :

La constitución de un sistema de actores en torno a un proyecto con múltiples facetas como el que se plantea, siendo absolutamente indispensable, es posible que no sea una tarea muy fácil en Chiloé. En diferentes momentos de la historia de este siglo, los chilotes han perdido oportunidades por no tomar iniciativas creadoras colectivas, ello en gran parte como consecuencia de que por encima de una homogeneidad cultural y una cierta uniformidad social, las contradicciones políticas en Chiloé han sido, a lo largo de este siglo, exacerbadas por ideologías contrapuestas, con lo que los chilotes, políticamente, han estado

siempre muy divididos, lo mismo en los primeros decenios del siglo⁸ que en los decenios pasados recientes.

En efecto, en los comienzos de los 90, el panorama de las diferencias profundas de orden ideológico, político y religioso entre chilotes está también presente, con implicaciones múltiples sobre el plano cultural: resistencia de unos a aceptar los cambios, discrepancias sobre el sentido de la creatividad cultural, sobre la pertinencia de las adhesiones políticas (se hablaba a fines de los 80 de crear un "partido regional"); sobre la perspectiva cultural dos movimientos eran visibles y antagónicos, y sus mentores se afanaban en insistir en un clivaje, seguramente más imaginario que real: el de los "pseudo-chilotes" y el de los "verdaderos chilotes".

A fines de los 80 era notorio el atraso de los partidos locales de centro-izquierda (lo que iba a ser la Concertación) y también los de derecha, en procesar la nueva situación creada en Chiloé con el desarrollo de las actividades empresariales ligadas al salmón, a los bosques y a los servicios, provocando la generalización del salariado. Los partidos aparecen completamente desbordados por procesos que se les escapan, que no entienden. En los años 80 esto iba a tener implicaciones directas sobre la puesta "fuera de juego" de la mayor parte de las organizaciones sociales. La política de buscar negociación con las empresas por cuestiones salariales y condiciones de trabajo es algo que aparece muy tardíamente. Las empresas aparecen como "enclaves" en las islas, y los poderes locales parecen vivir a espaldas de esta nueva realidad.

En función de lo dicho, en los comienzos de los 90 la problemática del desarrollo en Chiloé y con ello la modernización de la sociedad, podía analizarse más bien en términos de una "confrontación de culturas", en la cual los partidarios de afirmar un regionalismo

chilote fundado en las raíces culturales pero con apertura hacia la modernidad y que, por lo mismo, al menos en teoría, podrían ser considerados como los portadores de un "potencial" proyecto político-cultural (sectores modernizantes, profesionales o intelectuales de origen chilote, algunos "retomados" de la emigración y algunos no-chilotes), parece neutralizada por una evidente ausencia de debate amplio y permanente respecto del destino de la cultura chilota. Esta suerte de impotencia. ¿No está ella misma deter-

minada por la ausencia de un gran proyecto cultural que permita administrar la transición, de lo tradicional a lo moderno? El contenido político de tal proyecto no necesita ser subrayado: con él los chilotes estarían, por primera vez en su historia, haciendo política por ellos mismos, rompiendo así con una tradición en la cual la política siempre vino "desde afuera", o mejor dicho, los chilotes han practicado la política de los otros. Lo hemos ya dicho, el "renacimiento" de lo chilote dependerá de los chilotes mismos.

REFERENCIAS :

1. Nombre italiano de la papa, del cual deriva kartoffel, su denominación en alemán.
2. También chopóm, bola de chuño que se cuece a la brasa.
3. Véase a este propósito la publicación "Chiloé a 500 años", Gráfica Andes Ltda., Santiago, octubre, 1992.
4. En la temporada baja de 1995 (abril a noviembre) cruzaron el canal de Chacao 8000 vehículos, cifra que se dobló en la temporada alta (diciembre a marzo), sea una población flotante que puede estimarse "hacia abajo", entre 16.000 y 32.000.-
5. En la revista EURE, volumen XXII, N°66 de Octubre de 1996, el lector podrá leer con interés el artículo de Inmaculada Caravaca y otros autores "Patrimonio Cultural y Desarrollo Regional", pp. 89-99.
6. De la papa silvestre en los archipiélagos hay, para los comienzos del siglo XIX, algunas referencias de Charles Darwin en su "Viaje de un naturalista alrededor del mundo".

7 Alcohol que podría ser imaginado como una superación tecnológica del guachacay, alcohol de mediocre calidad que se producía en Chiloé a fines del siglo XIX.

8. Barrientos, en los primeros decenios del siglo XX.

"La política fue en otro tiempo la niña mimada y la deidad que conquistó en Chiloé mas admiradores. Por la política vivieron muchos hombres y se malgastaron energías, sin otro provecho ni fin práctico que satisfacer intereses particulares. Todo se subordina a ello, hasta la tranquilidad de las familias. Qué de molestias y desazones trajo consigo: reyertas, enemistades, venganzas, intrigas, ataques por la prensa y hasta calumnias. Los puestos públicos no se dieron sino al adepto, a los satélites, sin mirar las aptitudes del agraciado. Los candidatos a senadores y diputados sabían de antemano a qué atenerse en materia de adhesiones".

BIBLIOGRAFIA :

BARRIENTOS DIAZ, PEDRO. "Historia de Chiloé". Imprenta La Provincia, 1932. Ancud. 216 p.

GRAFICA ANDES. "Chiloé a 500 años". Gráfica Andes Ltda. Santiago, octubre de 1992. 110 p.

ROUSELLE, P., ROBERT, Y y CROSNIER, J.C. Editores. "La pomme de terre." Production, amélioration, ennemis et maladies, utilisations. Ediciones INRA, 1996. Paris. 603 p.

CUISISNE ACTUELLE, Hors série, spécial "Pomme de terre", 1998, Paris. 98 p.

GRENIER, PHILIPPE. "Chiloé et les chilotes. Marginalité et dépendance en Patagonie chilienne, EDISUD, Aix-en-Provence. 593 p.

CARDENAS, RENATO. Chiloé, Diccionario de la lengua y la cultura. 1994. Impresiones Olimpho, Santiago. 239 p.

INMACULADA CARAVACA y otros autores. "Patrimonio Cultural y Desarrollo Regional", en EURE, volumen XXII, N° 66 de octubre 1996, pp. 89-99.

NEGRON VERA, Jorge. "La papa chilota", en Chiloé a 500 años. pp.101-107.