

Opiniones y ensayos

Rutas gastronómicas chilenas : una aproximación al tema

Alfredo Ascanio
alfredo.ascanio@gmail.com
Universidad Simón Bolívar (Venezuela)

Resumen: Este artículo describe y sugiere las rutas gastronómicas de un país sureño como lo es Chile. En el artículo se parte de la premisa que la geografía recreativa consiste en darle valor al paisaje cultural en su sentido amplio. La gastronomía no es más que un elemento de esos paisajes que se deben ofrecer de una manera sistémica y no aislada. Este artículo se ha basado en la literatura ya existente de ensayistas y poetas chilenos que han enriquecido sus propias experiencias con el conocimiento cabal de su territorio.

Palabras clave: Turismo cultural; Gastronomía; Rutas turísticas.

Abstract: This article describes and suggests the gastronomical routes of a south country: Chile. The article part of the premise that recreational geography consists of living value to the cultural landscape in its ample sense. The gastronomy is not more than an element of those landscapes that are due to offer system and no isolated way. The article has been based on the already existing literature and Chilean poets who have enriched their own experiences with the exact knowledge of their tourist gastronomy routes.

Keywords: Cultural tourism; Tourist gastronomy and routes.

Introducción

No es una tarea fácil establecer límites a la superficie geográfica para diseñar rutas gastronómicas. Estas divisiones realmente son un convencionalismo más o menos artificial. Es difícil identificar las diferencias entre una ruta y otra. A los turistas les interesa los paisajes culturales. Como la recreación no es un fenómeno aislado es necesario describirlo y evaluarlo en relación a un sistema de oportunidades para pasarla bien. Por razones psicológicas tenemos que diseñar rutas como si fuesen integraciones de elementos culturales, para lo cual no sólo se ofrecería una abundante experiencia gastronómica, sino una variedad de maneras de ser que dieron origen a esos alimentos.

Esta elaboración de rutas gastronómicas no es más que la incorporación de un valor agregado Local, lo cual consiste en añadir valor a un atractivo geográfico ya existente, pues como diría Roberto Páez, el puerto chileno de Coquimbo y los Balnearios de Guanaqueros y Tongoy son más apreciados si a los turistas se les ofrece sus típicos platillos como la Albacora con salsa de mantequilla, la palometa con salsa de lupa, el Chupe de Jaiba y los Mariscales parmesanos, o quizá volver a revivir el Guiso de Ostras a la John que es realmente una receta perdida en el tiempo (Páez, 1998, 105-110).

El patrimonio culinario es una manera de venderle al visitante una experiencia gastronómica única en una atmósfera agradable y cálida (Ascanio, 2000, 11). La geografía recreativa es el estudio sistemático de los patrones recreativos y de los procesos inherentes al paisaje cultural en su sentido más amplio (Smith, 1992, 5)

Existen muchas administraciones de gobiernos locales deseosas de potenciar su turismo como una manera de captar mercados, pero es importante que estas tengan la habilidad analítica para llevar a cabo esa tarea, incluso apoyándose en multitud de libros e investigaciones anteriores que ya habían incursionado en los temas. Y no solamente nos estamos refiriendo a investigaciones académicas, sino también a la literatura como la que han producido los cronistas de las ciudades, los ensayistas, los

poetas, etc. que se han dedicado a conocer y relatar la historia menuda de sus espacios geográficos, como Benjamín Subercaseaux y Agustín Edwards en Chile, el argentino Martínez Estrada, el colombiano López de Mesa, el venezolano Rómulo Gallegos, el poeta chileno Pablo de Rokha, sólo para nombrar algunos ejemplos de personajes que realizaron en sus trabajos una especie de geografía humanizada y vernácula. (Gabriela Mistral, en el prólogo de la obra de Benjamín Subercaseaux, pp. 13-14).

La ruta del desierto

Son 200 mil kilómetros desde la hoya del río Lluta hasta llegar a las serranías al norte del río Copiapó. La ruta se puede concentrar en las dos provincias: Tarapacá y Antofagasta, sin llegar a la pequeña parte de Atacama, pero sí quizá hasta el poblado de San Pedro, situado a 2.400 metros de altura, en la ruta del Camino de los Incas. Pero como sólo la provincia de Antofagasta es muy grande, habría que seleccionar una ruta más pequeña donde los platillos que se ofrezcan sean atractivos y se relacionen con la historia cultural del sitio.

Claro lo ideal sería que se localizara una casa campesina en las laderas de la "Puna" y que atendiera alguna familia quechua o bien aimará. Pero como estos lugares se localizan en una región muy abrupta e indomable, seguramente no existirá factibilidad alguna para ofertar esos espacios geográficos. No obstante, vale la pena en la sobremesa hablar de esos poblados e incluso de los salares de Atacama y en especial del salar de Ascotán, que según los expertos ofrece bórax en vez de sal común. Y por que no: hablar también de los camélidos o sea: de las vicuñas, las alpacas y guanacos, cuando se comiencen a ofrecer los postres de duraznos y damascos.

Quizá se pueda ofertar una gastronomía a base de legumbres y frutas en el Valle de Azapa, al sur de Arica, pues existe un mercado para los sabores vegetarianos que es necesario promover. Y en Arica, esa ciudad viejísima y acogedora (ciudad mito, dicen algunos); allí la gastronomía debe estar basadas en las papas, el maíz y las naranjas. Aunque se ha dicho que en esta ciudad todo el mundo pasa y nadie se queda, como

su clima es suave y atemperado, con un cielo diáfano y un mar tranquilo, si vale la pena pensar en ella para incorporarla en una ruta gastronómica del norte chileno.

Seguir entonces con Iquique y con Antofagasta. Gastronomía del mar profundo, tan profundo que vale la pena explicar con la asistencia de un geólogo, porqué tantos farellones y acantilados, tantas fosas muy profundas de 5.000 metros y más con un ancho de más de 120 kilómetros desde Valparaíso hasta Pisagua. Sería pues una gastronomía “geológicamente interpretada”, como ya lo hizo Benjamín Subercaseaux en su maravilloso libro “Chile o una Loca Geografía” (Ediciones Eccilla). Es necesario explicar lo que significó y significa la explotación en Chuquicamata. Es necesario hablar del salitre y del cobre.

La ruta de La Serena, Vicuña y Ovalle

Estamos muy cerca de una gastronomía en base al trigo, el ganado vacuno, y las frutas tropicales (papayos, chirimoyos y lúmulas). Una posada en el Valle de Elqui sería lo ideal, para completar las comidas con sus vinos asoleados, higos secos, los huesillos, los descarozados, las nueces confitadas, la carne de cabrito; y todo esto, oyendo los poemas de Gabriela Mistral como una manera intelectual de animar la experiencia gastronómica.

Coquimbo, frente a La Serena, es un puerto con un valor histórico innegable y en el balneario de Zapallar si vale la pena ofertar una gastronomía marinera, pero con una adecuada interpretación de la lucha entre la corriente fría de Humboldt que viene del sur y la corriente caliente del Kuroshivo que procede del Japón, y el porqué de la abundancia de peces. Ahora la gastronomía basada en los productos del mar y en especial la Albacora (o pez-espada) y los congrios colorados, erizos de mar, choros y todos los mariscos posibles, acompañados con papas y cochayuyo; todo esto bajo un cielo cobalto y entre espumas de un mar profundo. Aquí vale la pena interpretar los petroglifos y los conchales y el friso insólito en la Bahía de la Herradura.

Como en estas costas siempre existieron las leyendas y los misterios de piratas y bucaneros ingleses y holandeses, durante los siglos XVI y XVII, se puede contar las

historias de los filibusteros que intentaban cruzar el Estrecho para saquear a La Serena y luego la leyenda de “los entierros”: el botín de los piratas.

La ruta de Santiago, O’ Higgins, Colchagua y Talca

Son 48 mil kilómetros cuadrados que comprenden estas provincias. Así pues, de pura esencia norteña, pero donde comienza el sur, estamos en la ruta del Chile Central. En ese amplio anfiteatro de montañas, hay un Santiago que sólo ve el turista. Y como lo señalaba Subercaseaux,

“El que visita por primera vez una ciudad lleva en sí un tesoro de ignorancia junto a otro, no menos grande, de videncia. En verdad, ignora todo de la nueva ciudad, por muy bien informado que esté. Hay un alma dentro de cada agrupación humana, un ambiente, una “manera”, que no se revelan sino después de una larga convivencia. Esta alma es todo; por ella se explica todo lo que la ciudad es y lo que ella encierra” (Subercaseaux, 1948. p. 146-147)

Y podemos estar en acuerdo con el autor cuando señala que: “el turista, en realidad, no mira la ciudad sino su decorado, por eso se entusiasma en subir al Cerro San Cristóbal para observar en forma imponente a la capital. Al turista le gusta las visiones panorámicas de las grandes urbes y no sus aspectos parciales y próximos. Al visitante le agrada la observación caleidoscópica” (Ob. cit.: 150).

No obstante, la ruta puede seguir la Avenida O’ Higgins hasta Brasil, siguiendo por Parque Forestal hasta Los Leones y el brazo lateral de Vicuña Mackenna. Pero entonces si vale la pena ofrecer la cazuela, el alga deliciosa llamada cochayuyo, las empanadas y otros guisos muy chilenos, como: los Chanchules, el Caldillo de Congrio y los Pavos Cebados, pero con un buen vino de Pocoa o de Mipo; y quizá, la Chichita o el Guindado. O bien viajar a Talca para probar allí la Guanaca de caldo de Ganso, y quizá a Rancagua para saborear las excelentes Patitas de Chancho con Vino de Linderos o Chacolí con naranjas amargas.

Como la llamada *Quinta Normal* es una versión del *Hyde Park* inglés, desbordante de vida, es allí quizá donde también se puede ofrecer una buena gastronomía crio-

lla. Té y café para un buen desayuno humeante, con mucha leche y sabrosas tortillas. Igualmente se pueden ofrecer los *kuchen* alemanes que se traen del balneario de Peñaflor; y luego de allí, un paseo fugaz por los barrios de Providencia-Los leones y Ñuñoa=Macul.

El rico Valle del Aconcagua pueden ofrecer la Codorniz Asada, los Pavos Borrachos con Apio y Aceitunas acompañados con unas buenas ensaladas cubiertas de palta y de uvas o con pasas del Huasco; y luego, los dulces de la Ligua, pero claro todo ello debajo de los bosques de pinos y eucaliptos.

Luego podemos llegar hasta Valparaíso, el gran puerto del Pacífico Sur, para diseñar la ruta gastronómica muy especial de los balnearios de Recreo, Viña del Mar, Reñaca, Montemar y Concón. Y seguramente sería en Playa Ancha donde los turistas se podrían sentir alegres en primavera, para degustar la buena gastronomía del mar y de la tierra, atendidos por los auténticos marinos porteños, como: el Caldo de Cabeza, los Porotos con Chorizos, el Caldillo de Papas, la Cazuela de Aves, el Pastel de Choclo, el Chuncho de Hualañe y el sabroso Pipiritiuque y el Pipeño, pero ofreciendo los jugos de sandías, el ponche de Culén, el agüita de toronjil con aguardiente., el Moscatel rosado, los duraznos y las uvas naturales.

Es necesario comentar las vivencias de Diego de Almagro y la historia de la ciudad desde 1536 y también la historia del pasado inglés y victoriano que seguramente recuerda a Liverpool. Y quizá el cuento insólito del escocés Alexander Selkirk durante su permanencia en la isla de Juan Fernández y que a veces se ha fabulado que dio origen al famoso libro de Daniel Defoe, por aquello de la Tierra de Davis y que tituló: Vida y Aventuras de Robinson Crusoe.

Pero es necesario interpretar el Valparaíso de "abajo" vs. el Valparaíso de "arriba"; contar la historia de los antiquísimos ascensores y si es posible llevar al visitante hasta la Plaza Wheelwright para subirlo hasta la Escuela Naval en el Ascensor Artillería. Dicen que quien no ha viajado por esos ascensores no conoce sino una mínima parte de la vida multiforme de Valparaíso. Contar también la historia de los nombres de sus calles (Pitágoras, Rousseau, Rigolletto, Pierre Loti, Pedro Prado, Pelayo, Lapla-

ce y una cantidad de nombres indígenas, de callejones porteños, y de auténticos recuerdos chileno, como Yungay, grito guerrero, Arrayán para recordar un árbol simbólico).

La ruta gastronómica para las islas de Juan Fernández e Islas de Pascua (o Rapa-Nui), tienen por virtud estar en presencia de una tierra más vieja aún que la misma América, pero con olor a sándalo. Allí si vale la pena conversar con los biólogos para conocer la flora y fauna características de estas islas. Pero a los visitantes se le puede servir langosta, anguila, corvina, pampanilla y tollo, quizá en el Valle de Lord Anson amenizada con la historia de los bergantines perdidos y de los veleros encallados en los canales del sur debido a los vientos, las corrientes y las neblinas.

Hay que estar en Rancagua y en Talca para sentirse ya en el Sur. Aquí es posible servir el té de menta, de hierbabuena y de toronjil y después un buen plato de jaiva con vino de Molina, para terminar con un postre adornado con las galletas de Talca. Es aquí donde se debe conocer al *guasó*, el burgués de la clase popular, cerca de los trigales, alfalfaes y chácaras existen los agricultores que se dedicaron a esta actividad no por vocación, sino por necesidad apremiante de procurarse alimentos; pero es un poder dominante y casi monárquico en un paisaje de álamos, sauces, castaños, nogales y olivos, para degustar una buena liebre o un hermoso conejo. Aquí podemos hacer una gastronomía a base de frijoles, arvejas y lentejas y también buenos platos de avena.

La ruta Concepción, Temuco

A orillas del río Bío-Bío y no lejos del mar encontramos a la Ciudad de Concepción, de larga estirpe y de tradiciones. La oferta puede ser las vihuelas traídas de Talcahuano, la Sopa de Choros, las empanadas y la sopaipilla, paloma torcaz con tortilla, el Lomo Aliñado o Cazuela de Pavita.

La ruta Valdivia, Osorno, Puerto Montt y Chiloé

Pasado el grado 38 ya estamos en la zona de lagos inmensos, de volcanes truncados y de pequeñas casas casi germánicas. Es el lugar de los espejos azules. Muchos hablan de la Suiza Chilena o de la Noruega

Austral. Es un Chile de paisajes estéticos. Es el espacio geográfico del Golfo de Puerto Montt y del fiordo de Rolancaví; de inmensos ventisqueros y de lagos glaciales.

La ruta gastronómica en estos parajes tiene por base el salmón y debe ir acompañada de la historia de Vicente Pérez Rosales y sus planes de inmigración. En Valdivia y cerca del malecón del río se debe ofrecer la cerveza alemana, las salchichas y el toque del delicioso *kuchen*. Pero también se ofrecerá el Curanto un guiso de Chanfaina, el Caldillo de Congrio, el Chicharrón de Ubre, la Pata de Vaca con cebolla grande, y ese plato especial donde se combinan la carne de pollo, los mariscos y el queso, pero preparado con piedras calientes y debajo del suelo. Igualmente se ofrecerán ostras y el jamón maduro.

Es muy necesario que un buen guía relate el mito de la *Ciudad de Los Césares* y la expedición de Don Diego Flores de León en el Siglo XVII para dar con la mitológica ciudad. Chiloé y sus archipiélagos, incluso las fábulas de sus barcos fantasmas, como el *Caleuche*.

La ruta de Punta Arenas y Tierra del Fuego

Más al sur, grandes islas, penínsulas de toda clase, muchos canales rebeldes hasta llegar a Tierra del Fuego pasando primero por Punta Arenas. Es necesario ofertar el pejerrey frito, la Lisa Asada, la Sopa de Choros, Rellenos de Erizos traídos de Tocopilla, con un buen Vino Blanco.

Conclusiones

Esta configuración de rutas gastronómicas chilenas elaboradas desde un escritorio pero en base a lo ya escrito con anterioridad por ensayistas y poetas, no es más que una primera aproximación al tema, para demostrar que la descripción de los inventarios de recursos turísticos a veces se encuentran en muchos trabajos anteriores; y que solamente es necesario utilizarlos de una manera sistémica y holística, con la finalidad de hacer sugerencias a los responsables de trasladarse al terreno de los hechos y constatar allí la existencia real de un patrimonio cultural que se puede ofertar de una manera integral.

En el caso que nos ocupa, los escritos de Benjamín Subercaseaux y del poema de

Pablo de Rokha (Carlos Díaz Loyola) titulado *Epopeya de las comidas y las bebidas de Chile* (*Ensueño del Infierno*) escrito en Carta Magna de América (1941-1948), contienen los elementos básicos que les serviría a los expertos en turismo para adecuar esos conocimientos y experiencias a rutas turísticas donde la gastronomía se integra con la cultura general de los lugares. El ensayista y el poeta chileno realizan un trabajo muy bien logrado. Se elogia la geografía de Chile y la cocina autóctona en imágenes literarias y barrocas que pasa de la veneración a lo sagrado.

El valor psicológico de estas rutas no está sólo en ir a un restaurante para degustar los platillos, se requiere algo más: se debe combinar esta experiencia gastronómica con una verdadera interpretación del contexto donde tuvo lugar la elaboración de estos manjares. Se requiere la presencia de un guía bien adiestrado o de un especialista conocedor de los platos, su historia, el porqué de sus recetas y cómo forman parte de una cultura local bien definida.

Bibliografía

- Ascanio, Alfredo
2000 "Turismo: vieja y nueva gastronomía. Una estrategia para desarrollar rutas novedosas", *Ruta Revista Universitaria*, 5: 105-113.
- Bernard, Alicia y Domínguez Patricia
2001 "Rutas de arte y gastronomía: una propuesta inexplorada", *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 10(1-2): 76: 90.
- Callizo Soneiro, Javier
1991 *Aproximación a la geografía del turismo*. Madrid: Editorial Síntesis.
- De Rokha, Pablo
1992 *Antología* (Edición de Rita Gnutzmann). Madrid: Visor.
- Páez Roberto
1998 "De las ostras a lo John a la gastronomía coquimbana", *Ruta Revista Universitaria*, 3: 105-113.
- Smith, Stephen
1992 *Geografía recreativa: investigación de potenciales turísticos*. México: Editorial Trillas.
- Subercaseaux, Benjamín
1948 *Chile: o una loca geografía*, Santiago de Chile: Ediciones Ercilla.

Recibido: 20 de abril de 2008

Reenviado: 15 de noviembre de 2008

Aceptado: 20 de febrero de 2009

Sometido a evaluación por pares anónimos