

Cocina Regional Chilena

SOBERANIA GASTRONOMICA NACIONAL

Una reconstrucción histórica de las Cocinas Regionales en Chile

Por una urgente necesidad tanto en el sentido patrimonial; como objetivamente académico-profesional es fundamental reconocer, que; lo que hoy, llamamos Cocina Chilena, no es otra cosa, que la existencia de hecho, de la práctica de expresiones de Cocina Regional En Chile. Supeditadas a la coexistencia, en nuestro marco territorial, de etnias y sus prácticas de procurarse el alimento (muchas en extinción), antecedentes antropológicos , la historia, la territorialidad , la geografía, y división geopolítica existente, que no coincide con las prácticas culturales (como las gastronómicas), y los recursos alimentarios (hoy de la agricultura familiar), que ciertas comunidades, utilizan para ejecutar sus tradiciones culturales gastronómicas, con sus fundamentos históricos y sociales, con técnicas que responden a sus necesidades y antecedentes consuetudinarios; y que hasta hoy, no son reconocidas por ninguna entidad, documentación positiva, ni académica, etc. Pero que ciertamente son prácticas interpretadas y conocidas como “costumbres... chilenas”.

I. Justificación De La Investigación:

GASTRONOMIA SOBERANA

Supeditada a la memoria de los que habitan un territorio, las costumbre de hecho, que son el único patrimonio real que existe , en peligro de perderse en los procesos de globalización, y obedeciendo a las tendencias regionalistas contemporáneas es posible hoy; recoger con las herramientas de la gastronomía profesional; procesos históricos, y reconstituir el pasado, que involucra la evolución de las costumbres alimentarias, y recobrar preparaciones insignes de las diversas manifestaciones culturales existentes en Chile. Tomando en cuenta, ciertamente, el contexto y las variantes, que involucran la práctica de las misma.

II. Parámetros De La Investigación:

Las manifestaciones de Cocina Regionales, que hoy llamamos indebidamente: COCINA CHILENA, deben reconstruirse por:

Antecedentes históricos-geográficos (para delimitar el alcance de la investigación a procedimientos técnicos gastronómicos-antropológicos, que comparten varias etnias, y que hoy no tiene un antecente histórico chileno formal. Por eje: quechua, aimara, etc.)

- Antecedente antropológicos
- Antecedentes étnicos y prácticas prehispánicas
- Antecedentes históricos- geográficos
- Antecedente cultural
- Antecedentes gastronómicos técnicos
- Antecedentes de transculturización y sus manifestaciones en el tiempo, y las actuales (por etnias, regiones, por procesos de población, invasiones, etc.)
- Antecedentes alimentarios: supeditados a la naturaleza productos estacionales de los productos, que son utilizados en las recetas a reconstrucciones gastronómicas.

III. Justificación Ética-Deontológica:

Con la aspiración de que de la construcción del: Atlas Gastronómico- Geográfico, pudiera ser la primera piedra en la construcción de una Deontología Profesional para la Carrera Profesional De Cocina Chilena, y que se fundamentará en procesos y certezas éticas e históricas, que respondan a la apreciación colectiva de nuestro “que hacer”: como una manifestación cultural, con técnicas propias y para cuya práctica y apreciación, necesita un conocimiento acabado de todas las áreas; técnicas, académicas, intelectuales, conceptualizaciones valóricas, culturales, científicas, etc. que las constituyen.

EL COCINERO Y LA CIVILIZACIÓN:

Si retrocediéramos en el tiempo buscando la base fundamental de la existencia de la cocina podríamos girar el reloj atrás: y el más próximo, es el primer homo sapiens, que busco el alimento con plena conciencia de que de eso dependía su vida. Luego el hombre se canso de correr tras de sus alimentos, y se dio cuenta con la periodicidad de sus viajes, que podía sembrar y cosechar su comida. Guardarla, y crear un itinerario estacional de su alimentación, con ello llego advenimiento de la especialización en el área de la alimentación y su perfeccionamiento. El de sus técnicas de preparación, rendimiento, acumulación, y preservación de su comida, como la de su vida misma. De ahí hubo tiempo para crear una cultura, una historia, y la civilización...

“Por eso cuando se mira la Acrópolis, o ven las columnas, y en los museos: lo primero que le muestran son las vasijas cuidadosamente decoradas de aceites y vinos. Entonces uno se da cuenta que hay algo más ahí, que el instinto de sobrevivir. En el alimento esta la vida, el proceso de la existencia, como decidimos vivirla...lo que somos, y como nos veremos en un futuro”. (Artículo La “Antropología Del Futuro”)

Los cocineros como los hemos llamado hoy, tienen un rol en la historia, nuestros cocineros tienen un rol en la nuestra, en la búsqueda rescate, defensa y sobrevivencia de una GASTRONOMIA SOBERANA.