

El pelo de Chile y otros textos huachos

Ensayos y escritos breves

SONIA MONTECINO AGUIRRE



EL PELO DE CHILE Y OTROS TEXTOS HUACHOS

ENSAYOS Y ESCRITOS BREVES

©Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

El pelo de Chile y otros textos huachos
Ensayos y escritos breves

Inscripción N° 2020-A-9825
ISBN 978-956-244-495-8

Ministra de las Culturas, las Artes y el Patrimonio
Consuelo Valdés Chadwick

Subsecretario del Patrimonio Cultural
Emilio De la Cerda Errázuriz

Director Nacional del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural
Carlos Mailet Aránguiz

Subdirectora de Investigación y Directora Responsable
Susana Herrera Rodríguez

Autora
Sonia Montecino Aguirre

Diseño de portada y diagramación
Leticia Martínez Vergara

Editora de textos
Pilar de Aguirre Cox

Ediciones de la Subdirección de Investigación
Av. Libertador Bernardo O'Higgins n° 651
Teléfono: 56-223605278
www.investigacion.patrimoniocultural.gob.cl
Santiago, Chile

IMPRESO EN CHILE / PRINTED IN CHILE
2020

EL PELO DE CHILE Y OTROS TEXTOS HUACHOS

ENSAYOS Y ESCRITOS BREVES

SONIA MONTECINO AGUIRRE



A Rolf y Cristián, por ser y estar siempre

“Las patrias son tanto obligación de conocimiento como obligación de relato. Contar las patrias es tan dulce a la lengua como contar la infancia o el cuerpo de la madre o las carnes del hijo”.

GABRIELA MISTRAL, *Magisterio y Niño*, 1934

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	15
PREÁMBULO: RETAZOS Y REMIENDOS	19
LAS COCINAS Y SUS ECOS	
Gastropolítica, paisajes culturales y turismo. Lecturas rapanui y huilliche	23
Gastronomía y generaciones: una apuesta por la formación integral	45
Lo orgánico: ¿Filosofía de vida o nicho de mercado?	58
Una ruta, un patrimonio: identidades y paisajes culinarios	61
Literatura y cocina, una relación fecunda	62
Miradas latinoamericanas, miradas disciplinarias: construcción de un campo plural sobre la alimentación	64
La cocina como ofrenda	69
Tesoros culinarios de Valparaíso	71
“Cocinando con luca”: literatura y gastronomía en Quilpué	73
Cocinas multiculturales	75
Lecciones peruanas. La cocina como conocimiento, Isabel Álvarez y el Señorío del Sulco	77
Un nuevo septiembre y la experiencia identitaria de la exococina	80
¿Qué comemos hoy?: Marta Brunet con las manos en la masa	82
La panadería puertas adentro	93
Cocinas migrantes I, delicias italianas	95
Abundancia chillaneja	97
Antiguas recetas chilenas	99
Las fuentes necesarias para el despliegue de las cocinas chilenas.	
A propósito de la visita de Ferran Adrià	101
Las lecciones culinarias de María Huisca	103
Tendencias culinarias que proponen cambios en la alimentación contemporánea	105
Una experiencia de cultura culinaria japonesa en Santiago	107
Una nueva apuesta culinaria en Rapa Nui: kon tutty	109
Un antitour por Valparaíso	111
Lo simple como máxima de lo perfecto. Delicias italianas II	113

Las lecciones de la expo Milán	115
La once como símbolo culinario	117
Kumeyal II	119
Investigación y cocina: “travesía” chilota	121
Disfrutar	123
Cocinas y gastropolítica. Símbolos en tensión	125
Notas para la incorporación de la alimentación en los programas universitarios	138

TRAZOS DE MUJERES Y GÉNERO

El neomachismo en tiempos “molestos”	145
Ensayos familiares. Presencias masculinas y ausencias femeninas en <i>la otra casa</i> , de Jorge Edwards	149
La chiva expiatoria	164
Matar a la madre, matar a la hija	166
Relaciones de género y vida privada	167
Casas y calles republicanas. Lo privado, la economía doméstica y las relaciones de género	174
Palomas entre cóndores: imágenes de futurofeministas	184
Amor a la greda	206
La niña de la voz que besa	207
¿En qué espejo te miras? Representaciones de género en el Chile contemporáneo	219
Los misterios dialógicos de Neruda y Rapa Nui: de monumento masculino a altar femenino	231
Diálogos embriagados y nostalgias masculinas	245
Apuntes para una historia de las mujeres linarenses	248
Runrunes y albertíos, madres y jardineras. Apuntes para una lectura de los imaginarios de género en algunos escritos de Violeta Parra	282

DE LIBROS Y ARTES

El modo imbunche y el modo inkarri	301
Memorice. <i>Vintage</i> chileno y nuevas apropiaciones del recuerdo de Bruna Truffa	309
A propósito de la exposición índice culinaria de Felipe Carrión	313

Cuerpos, interrogaciones y relecturas locales	318
Filiaciones de tiempo, compatibilidades genealógicas	322
Al filo de lo doméstico. <i>Armas blancas</i> , de Catalina Mena	327
Presentación de <i>Perrimontun</i> , de Maribel Mora Curriao	330
“Todo lo enhilo”. Emma Jauch y sus <i>noticias de Rapa Nui</i>	336
Querida Judith	345
Trabajos y familias en el neoliberalismo. Hombres y mujeres en las faenas de la uva, el salmón y el cobre	349
La vida de las estrellas; la vida de la gente de la tierra	359
Un ojo en el iris femenino	361
Don Bernardo O’Higgins, director supremo, 1821, José Gil de Castro (para catálogo MBA en clave masculina)	364
Dulces tradiciones. a propósito de la reedición de <i>El confitero chileno. Suplemento al cocinero práctico</i> (1872)	365
“No me interrumpas”. Prólogo a <i>Fuera de norma. Antología del pensamiento feminista</i>	368
Desplazamientos: de paisaje interno a paisaje protegido. A propósito de Sergio Montecino	373
Gestos de luna llena. A propósito de la muerte de Amalia Chaigneau	375
Presentación del libro <i>Secretos de cocina</i> de Begoña Uranga	376
El arte en la cocina	380
Recado para Max Salinas en torno a <i>Gabriela Mistral. La revolución mestiza de la tierra</i>	382
Prólogo a la segunda edición de <i>Las manos de mi madre</i>	385
Comentario a <i>Escenas autobiográficas chilenas</i> de Rodrigo Cánovas	389

REFLEXIONES EN ESPEJO

Nuevas y viejas cacerolas: devenir de un estruendo	397
El pelo de Chile. Representaciones indígenas y mestizas en la configuración de las diferencias y el prestigio y poder. Apuntes para una reflexión sobre el bicentenario	401
Naiden es más que naiden/ser alguien en la vida. Notas sobre el espabilamiento	420
Memoria olfativa y antropología de los olores	424
Linajes y pelajes: las hebras de <i>Siútico. Arribismo, abajismo y vida social en Chile</i>	426

El devenir en (el) un museo	430
Las múltiples escenas de la cultura: dilemas de la inclusión y exclusión de las representaciones simbólicas	435
Bajo la sombra del tilo	444
La ruka intangible	445
La sal del bautismo maulino	449
De pierias serán los rui'os	456
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	463

PRESENTACIÓN

Para la Subdirección de Investigación del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural es un verdadero privilegio tener la posibilidad de publicar un libro de Sonia Montecino, destacada antropóloga chilena y Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales 2013. Sonia se recibió de antropóloga social en 1980 en la Universidad de Chile y obtuvo su Doctorado en Antropología en la Universidad de Leiden, Países Bajos, en 2006. Ha publicado libros, artículos, ensayos, columnas de opinión y obras de ficción.

Entre sus libros publicados y premiados podemos destacar *Madres y huachos, alegorías del mestizaje chileno* (1991), que recibió el Premio de la Academia Chilena de la Lengua en 1992; *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos* (2003), que obtuvo el Premio Altazor en 2005; y *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile* (2005), premiada ese mismo año por el Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile y por el Gourmand World Cookbook Awards.

Sonia Montecino ha abordado distintos temas en sus textos, destacándose sobre todo por el desarrollo de una perspectiva feminista de género, por sus estudios sobre los pueblos originarios y el mestizaje cultural, por el análisis cultural de los alimentos y la comida, y por el estudio del patrimonio y la identidad cultural. Muchos de sus trabajos son una buena y equilibrada mezcla de todos estos ingredientes. La mayoría de sus textos son muy inspiradores. Sus reflexiones sobre el rol de las abuelas en la sociedad chilena son realmente muy significativas, y esto lo digo a partir de mi propia experiencia. Mis recuerdos brotan a partir de un conjunto de ideas que ofrece en una entrevista dada a la periodista Rosario Mena: “El vínculo con los abuelos es de una entrega mucho más libre que el vínculo con los padres, que es más conflictivo, porque hay dependencia, rebelión, etc. En la sociedad latinoamericana y chilena es común que la abuela sea la que cría a los niños porque hay una gran cantidad de madres solteras, que entregan a los hijos a sus madres. Las mujeres de campo que se van a trabajar a la ciudad dejan a los hijos con la abuela. La abuela es una madre sustituta que a la vez ocupa un sitio simbólico: representa la tradición, el regazo y además la reproducción,

en el sentido de que posibilita la sobrevivencia de los otros, los alimenta, los sostiene (...) la abuela ocupa un lugar muy importante. Reúne todos los atributos femeninos y suma a ellos la experiencia y la sabiduría, por lo tanto, su poder es mayor”.

Tuve una abuela así: la abuela Tere, que ni siquiera era mi abuela biológica. El abuelo Daniel estaba casado con la abuela Ernestina, que murió cuando mi padre, el mayor de sus cuatro hijos, tenía solo ocho años. La abuela Tere, una de las hermanas menores de la abuela Ernestina, se quedó criando a los cuatro hermanos. Poco antes de que mi padre Daniel se casara con mi madre, Pilar, el abuelo Daniel se casó con la abuela Tere. Ambas quedaron pronto embarazadas. Pero la abuela Tere no solo perdió al hijo que esperaba, sino que supo que nunca podría tener uno. Mi madre, en cambio, tuvo a su hijo; ese fui yo. Por alguna razón que nadie supo explicarme después con claridad y que solo puedo suponer, fui criado por mis abuelos y solo iba a dormir a la casa de mis padres. Hoy suena raro, pero mis abuelos y mis padres vivían en Linderos, muy cerca unos de otros. Una nana (no se llamaban así en esos años) me llevaba en coche en la mañana y me iba a buscar por las tardes. Invierno o verano. Cuando crecí, lo hacía caminando. La abuela Tere estuvo siempre pendiente de mis cosas, muy cerca, hasta que ya grande (iba a la universidad) me dejó un poco de lado, nunca del todo; había otros nietos que criar. Peleaba, un poco en broma, un poco en serio, con mis primas chicas por eso. Me decían: “A ti la abuela ya no te quiere”. Me reía, ella miraba burlona. Confundía los nombres de mis pololas (creo que lo hacía a propósito). Recuerdo su sopa de berros; era maravillosa. Berros y carne molida. Nada más, nada menos, y la mano de la abuela. La abuela Tere murió hace poco, tenía casi cien años (aprovecho de escribir este párrafo a modo de agradecimiento y homenaje).

En este libro, Sonia ha recogido un montón de textos, de diversas texturas, y los ha unido en un todo que refleja sus principales preocupaciones literarias. Tengo la imagen de un escritorio lleno de papeles, amontonados después de una ardua jornada de escritura. Antes de apagar la luz e irnos a dormir, los miramos por última vez, recogemos aquellos que creemos que valen la pena y los guardamos en uno de sus cajones. Los papeles que quedan encima del escritorio son aquellos que necesitan más trabajo. Al día siguiente,

algunos se irán al cajón del escritorio y así ocurrirá hasta que se apague la llama. Siento que los textos de este libro son esos papeles que guardamos en un cajón del escritorio y sacamos solo cuando es necesario. Pienso que este es el momento.

Linderos, 12 de octubre de 2020

Daniel Quiroz

Subdirección de Investigación
Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

REFERENCIA

Mena, Rosario (2003). “Mitos y arquetipos chilenos de género. Entrevista a Sonia Montecino”. Nuestro.cl. Recuperado de <https://patrimonio.cl/archivo/arquetipos-chilenos-de-femeneidad>

PREÁMBULO: RETAZOS Y REMIENDOS

El pelo de Chile y otros textos huachos reúne un conjunto de escritos que abarcan casi dos décadas que se vinculan a diversos proyectos de investigación o simplemente se anclan en los impulsos y pasión que me despiertan ciertas cosas de nuestro mundo chileno. En esta compilación hay ensayos, discursos, presentaciones, catálogos y columnas¹ cuya matriz son las inquietudes y empeños de hacer legibles tópicos que rondan mi biografía y mi vida como antropóloga y “curiosa” (uso esta palabra en el sentido que se emplea en el sur de Chile, especialmente en Osorno, y que designa a una mujer que domina un hacer que entraña un saber como la costura, la cocina, el tejido, la alfarería). Muchos de estos textos permanecían inéditos, otros replegados en revistas poco leídas o en libros sin nuevas ediciones y por ello estaban “huachos”, operando como “restos”, fragmentos, de obras e indagaciones; hoy encuentran un domicilio en esta edición y se van enhebrando en capítulos que los contienen y se significan dentro de una trama que de un modo u otro se hilvana, se trenza, con la metáfora del pelo de Chile.

El carácter diverso de los temas y escritos se relaciona con los distintos contextos y formatos en que fueron producidos y por ello son disímiles en su extensión, así como en el ánimo con que fueron elaborados y pensados; sin embargo, casi todos recorren un hilo, una suerte de matriz de la cual se desprende una mirada, en primer lugar, hacia lo sensible en el gran campo de las cocinas como lenguajes privilegiados para asir la cultura. Luego, el espacio de las relaciones sociales de género y de las mujeres como sujetos de agencia y también como lugar crítico para comprender las desigualdades y las estructuras sociales básicas en las cuales se sustentan. Un espacio preciado para mí ha sido ligar la mirada antropológica con expresiones de la creación de otros(as) y leer desde ahí los significados y las claves culturales que dan una narrativa a nuestra época, así como los “decires” e interpretaciones que nos sirven para

¹ Muchos de los artículos breves dedicados a temas culinarios fueron colaboraciones en la Revista *Chef%Hotel*

entendernos y entender nuestros modos de habitar Chile. De allí que el ejercicio de escribir prólogos, presentaciones de libros y catálogos de exposiciones visuales se vierte en estas páginas dando cuenta de un hacer que he ido desarrollando en un sentido amoroso-reflexivo. No hay nada más fascinante que la creatividad con sus cruces infinitos de subjetividad y códigos sociales, con sus indisciplinas y su posibilidad de producir nuevas relaciones entre las cosas.

Este último tiempo he puesto mi atención en el campo del patrimonio como sitio de conflicto y despliegue de las identidades y de los procesos de patrimonialización, con sus tensiones y avatares políticos, entendiéndolos dentro del contexto del mercado como telón donde reverberan las luchas de las comunidades por sus culturas. La resignificación de muchas de las expresiones que la antropología chilena ha rozado en el pasado se aprecia en las amenazas que la depredación y los cambios en el modelo de desarrollo les imprimen. Algunos de los escritos se refieren a ello en un intento de abrir un escenario crítico, un registro, y crear la necesidad de su ampliación y hacer conciencia en nuestra sociedad de su importancia político-cultural.

Esta compilación sale a la luz en el momento en que el caldo social donde se cocina la vida chilena está hirviendo, como lo hacen las presas de un guiso en la gran olla de greda negra, quinchamaliana, y creo que algunos de esos hervores se perciben en los textos huachos que contiene este libro. “La dignidad se cocina a fuego lento”, decía una pancarta enarbolada en las protestas del desborde social de octubre de 2019, y me parece citarla como una buena síntesis de los temas que recorre este libro, así como un índice de la necesidad imperiosa de una transformación que le cambie el pelo a Chile.

Por último, no puedo dejar de expresar mi gratitud a mis colegas, en primer lugar, a Susana Herrera, subdirectora de Investigación del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, por su afecto y por acoger en sus publicaciones esta suerte de antología huacha; asimismo, a Daniel Quiroz, investigador de la misma Subdirección, por su trabajo de edición y por su valoración a estas reflexiones que mestizan la antropología con otros campos del conocer. A ambos debo el impulso de buscar entre archivos olvidados los trazos y huellas que hoy salen de su abandono.

Sonia Montecino Aguirre
Ñuñoa, octubre de 2020

LAS COCINAS Y SUS ECOS

“Vicio de la costumbre. Maravilla de la infancia, sentido mágico de las materias y los elementos: harina, sal, aceite, agua, fuego. Momentos de visión pura, de palpitación pura. La conciencia de la vida en un momento. Todos los recuerdos en torno de un pan”.

GABRIELA MISTRAL, *Pan*, 1926

GASTROPOLÍTICA, PAISAJES CULTURALES Y TURISMO. LECTURAS RAPANUI Y HUILLICHE¹ [2011]

“Antes el viaje constituía suceso, dividía la vida en dos partes, como el matrimonio: ahora va volviéndose ejercicio vulgar como el baño... La embriaguez del viaje aumenta por año: en el 2000 se señalará como un albino a aquel que no lleva en el cuerpo el olor de sus cuatro Continentes, y el no haber estado en Melbourne o en el Tíbet creará a un hombre situación embarazosa en una conversación”.

GABRIELA MISTRAL, *Viajar*, 1927

El ensayo que presentamos es un primer intento de reflexión sobre los nuevos procesos que entraña la masificación del turismo y las entreveradas sendas que adquiere la noción de patrimonio aparejadas a esta característica de la sociedad contemporánea. La cocina, y especialmente los vaivenes de la gastropolítica, nos sirven como ejemplo de los diversos cauces que adquiere el vínculo entre turismo cultural, espacios locales y el alimento como dispositivo material de las diferencias étnicas. Se trata de un acercamiento preliminar. Por ello, este escrito es un conjunto de sugerencias, hipótesis e intuiciones que, más que sostener certezas, pretende abrir un campo de preguntas.

PATRIMONIO, GLOCALIZACIÓN Y TURISMO

Uno de los fenómenos nítidamente discernibles de los procesos de mundialización es la emergencia de las identidades y del patrimonio en medio de una propuesta de homogenización y desterritorialización de mercados, culturas e industrias. Los procesos de glocalización constituyen quizás uno de los más notables movimientos de resistencias e incorporaciones de imaginarios, prácticas

¹ La investigación que da origen a este ensayo fue posible gracias al Proyecto Anillos-Soc.21 y Fondecyt N° 1110109, que comparto con Rolf Foerster. Agradezco también el apoyo bibliográfico de mi colega Alejandra Cornejo Espinoza.

y discursos. Mestizajes, hibridaciones, mutaciones de lo “universal” pueden encontrarse como formas con que las distintas comunidades receptionan, se apropian o desechan los múltiples intercambios de símbolos y mercancías que el planeta global ofrece en los escaparates de las supertiendas o en las pantallas permanentemente encendidas que destellan e impactan en los recodos psíquicos de los(as) espectadores. Junto a ello y de manera creciente se gesta un cauce, sobre todo desde el punto de vista de los bienes culturales, de reafirmación de las identidades locales, regionales e incluso familiares, y del pasado objetivado en un conjunto de objetos materiales y simbólicos tenidos por patrimoniales.

Todo parece indicar que las singularidades emergen como necesidad en medio de la profusión de un consumo homogéneo que coloca el bien material como el paradigma simbólico de lo que somos (Bourdieu, 2002). Las distinciones de los mundos que existen en el mundo y que pactan y se alían concretando la globalización provoca, desde nuestra óptica, preguntas por las identidades que se posarán, sin duda, en el plano de la cultura, pues en el del mercado se zanja a través de las corporaciones trasnacionales que acuerdan sus espacios comerciales, las rutas de sus bancos, el sistema financiero y de manera fundamental, las marcas de los productos que circulan y se transan en la marea infinita de las tiendas y mall.

Es interesante señalar que es, precisamente, en medio de este acuerdo global y de una alucinada conexión intercontinental cuando el concepto de patrimonio se transforma en una suerte de ícono y de políticas mundiales respecto de su preservación y fomento, como sucede desde la Unesco con la Convención de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial). Más aún, en consonancia con ciertas facetas del mercado, se inician procesos de patrimonialización como los que se dan en el plano de la gastronomía y otras manifestaciones de las culturas populares campesinas, indígenas o urbanas. Por otro lado, la patrimonialización tiene que ver con “convertir” en patrimonio, “construir” patrimonio, a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros que no se incluyen en este proceso. Lo cierto es que hoy casi no hay aspecto de la vida social que no tenga ya un tratamiento en términos patrimoniales. “Los objetos patrimoniales permiten interpretar la tradición, construir una cierta relación con la historia y el territorio, con el tiempo y con el espacio” (Contreras, 2008: 18).

Así, como nunca antes, se produce una exacerbación patrimonial que encontrará, por cierto, en la memoria una matriz y un trabajo de esta en pos de elegir ciertos elementos del pasado como “objetos” patrimoniales. En ese sentido, tal como lo expresa Candau, “funciona eficazmente como un aparato ideológico de la memoria” (2006: 90). Ya sea como angustia frente a lo que se pierde, como nostalgia, como operación “vintage”, como salvataje frente a lo que la globalización arrasa y hace desaparecer (paisajes, variedades animales, semillas, lenguas, técnicas, costumbres, entre otras cosas), la patrimonialización hace emerger una suerte de “consumo del pasado” que opera, sobre la base de dos lógicas: la político cultural y la económica. “De este modo los objetos patrimonializados sufren una descontextualización progresiva de los modos de vida particulares dentro de los cuales tuvieron su origen y adquirieron su particular significación” (Contreras, 2008: 19).

En paralelo a estos fenómenos, el turismo en cuanto viaje, traslación y contacto con lo diverso ha devenido, como ya lo entendió Gabriela Mistral en la primera mitad del siglo xx, en “ejercicio vulgar”, en un tópico que forma parte de las vacaciones o del tiempo de ocio occidental. Sus múltiples expresiones son la clara personificación de la pertenencia al mundo global y a la democratización del viaje que se produjo con la masificación del uso del automóvil y del avión, que tuvo como consecuencia la amplificación del turismo. Pero, como ya es “ejercicio vulgar”, y el turismo una suerte de industria que supone distinciones, de acuerdo con Santana (2003) emergen en la década de los 80 del siglo pasado los “nuevos turismos”, alternativos, que se reflejan de manera nítida en el “turismo cultural”. De un modo u otro, las élites necesitan distinguirse y, de ese modo, la “naturaleza” y la “cultura” se convierten en destinos de viajes que cuyo sentido es tener una experiencia única, personal, distinta del “otro” y de los espacios exógenos.

La patrimonialización, entonces, se liga a las nuevas formas de turismo en la medida en que el consumo del pasado, de las identidades, de la historia de un determinado lugar será clave a la hora de ofrecer un “destino”. Este proceso operará no solo con los bienes simbólicos inmateriales y materiales (produciéndose un auge de los museos tradicionales, los *in situ* —arqueológicos—, las diversas expresiones museográficas de las culturas populares, etc.), sino también con el paisaje, que devendrá asimismo en “patrimonio”. La naturaleza

como bien de consumo será construida a partir de discursos ya sea ecológicos, recreativos, étnicos o históricos, entre otros, cuyo fin es acercar a los(as) turistas a una experiencia que refunda el paisaje como paisaje cultural de consumo. Si en el pasado republicano chileno, entre otros países latinoamericanos, el paisaje fue parte indisoluble de la nación, hoy día lo es de la mercantilización de su imaginario, generalmente entreverado con las identidades regionales.

Lo glocal pone en el tapete una idea de “autenticidad” (Meethan, 2001) que emerge, precisamente, de la comercialización de un imaginario premoderno tenido como “genuino” y de lo moderno como no auténtico. La localización de la globalización es el pivote de un juego de interacciones que en muchos casos cambian las culturas, las performatizan a tal extremo que surgen nuevas significaciones y nuevos modos de encarar la “tradicción”. Así, los procesos de patrimonialización asociados al turismo alternativo colocan en escena una serie de desafíos conceptuales para comprender los modos en que el “esencialismo” se incrusta en medio de lo global para producir alteridades múltiples y transformar los antiguos modos de vida, los paisajes y las comunidades en objetos de consumo ya sea mediante las políticas públicas vinculadas al turismo, las empresas o los propios actores “locales” (que viven de la glocalización y sus beneficios económicos para sobrevivir).

COCINAS GLOBALIZADAS Y GASTROPOLÍTICA

Los vínculos entre turismo cultural, patrimonio y cocina son ineludibles y exigen de parte de un conjunto de sectores una lectura complementaria e interdisciplinaria para encararlos, ya sea en el plano de la reflexión o en el de la acción. Hoy día ya no solo se “viaja” de manera virtual por medio de la tecnología mediática, sino que las personas se trasladan como nunca antes, de manera masiva, hacia regiones lejanas, hacia horizontes y sociedades distintas, o bien, al interior de sus propios territorios. Este desplazamiento constituye un verdadero nexo intercultural e interétnico en la medida en que esos cuerpos traslaticios poseen una impronta cultural, un lenguaje y hábitos particulares. Entre esos hábitos está el indispensable de comer. Si no nos alimentamos no podemos vivir, y entonces el vínculo entre turismo y cocina

se torna fundamental tanto por la necesidad cotidiana como por el descubrimiento y conocimiento del “otro” a través de sus expresiones culinarias.

Cada sociedad posee improntas y estilos de cocina que marcan identidades nacionales, regionales, locales y familiares. Estos estilos son reconocibles, de acuerdo con Contreras y Arnaiz, a partir de algunos elementos claves como el tipo de producto usado de manera dominante, las técnicas empleadas (es decir, el conjunto de recetas que caracteriza a esa cocina), los símbolos y valores asociados a los alimentos y a su consumo y, por último, los principios de condimentación, que serán cruciales en la definición de las identidades culinarias. Me refiero a la marca en los gustos que proviene de ciertos aliños, como el ajo —muy asociado a la cocina española—, la soya a las cocinas orientales, el ají o chile a las cocinas mexicanas, entre otros.

Estos rasgos que permiten definir una cocina particular son reconocibles a través del devenir histórico que ha ido conformando la producción de alimentos y su circulación en el mercado, la mantención de ciertas técnicas de cocina, la reproducción de los discursos culturales ligados a ciertos platos considerados como propios y su nexa con las ideologías nutricionales, así como la continuidad en el uso de determinados aderezos y condimentos.

Asimismo, este devenir casi siempre se caracteriza por un proceso de mestizajes e incorporaciones, de absorciones y rechazos. Sobre todo cuando hablamos de Chile y América Latina, no podemos olvidar que los cruces indígenas y europeos son los que han construido nuestras cocinas y, en el mundo contemporáneo, los préstamos de productos y técnicas que la desterritorialización de los mercados ha puesto en escena, así como las corrientes migratorias de poblaciones que en sus asentamientos urbanos adaptan o reproducen sus comidas originarias (el caso de la migración peruana es un nítido ejemplo de esto).

Desde ese lugar, es decir, durante el proceso histórico y económico en que se construye un plato dentro de una comunidad, podemos hacer un nexa entre cocina y patrimonio. A partir de la definición de Contreras y Arnaiz que ya esbozamos, se entiende que las cocinas poseen saberes y técnicas que son parte del acervo y de la memoria de un grupo humano; su continuidad en el tiempo, por otro lado, devela la identidad o identidades sociales que se ponen en juego al mantenerse su consumo y las ocasiones del

mismo. Podríamos decir que la mantención del gusto presente en la cocina patrimonial de algunas regiones, localidades y familias forma parte de un gesto de conservación que va más allá de las políticas públicas y del impacto del turismo como industria cultural. Un gesto que, pensamos, se asienta en las profundas genealogías que constituyen lo colectivo y lo personal. Solo la transmisión transgeneracional hace posible que ciertas recetas, ciertos productos y ciertos símbolos se sigan reproduciendo hasta hoy no obstante las transformaciones globales en los hábitos de consumo.

Si bien las expresiones culinarias de las sociedades han sido incorporadas a lo que se denomina patrimonio intangible (según las convenciones oficiales de la Unesco), estas conjugan y se caracterizan por un cruce entre lo material y lo inmaterial. En el primer caso, los ya citados saberes se transmiten por vías orales, miméticas, escritas y hoy audiovisuales, es decir, se asientan en lo intangible y lo tangible. Los instrumentos de cocina, a su vez, se instalan dentro de lo material, pero en muchos casos no pueden ser usados sin los conocimientos asociados a su empleo (por ejemplo: ¿qué haríamos hoy frente a una piedra de moler granos?, ¿cómo encenderíamos un fogón? Y, pensando en la manufactura de la vajilla, ¿cómo levantaríamos una olla de greda con nuestras propias manos?).

Más allá de los avatares que implica la definición de la cocina como patrimonio tangible o intangible y sus consecuencias teóricas y prácticas, lo importante es que va adquiriendo cada vez mayor relevancia en los procesos de mundialización y su consecuente glocalización, precisamente como expresión de las identidades nacionales o locales, pero también como manifestación tanto de los procesos de multiculturalismo como los de homogenización cultural.

Desde el punto de vista de la eclosión de las identidades locales que trae consigo la globalización, definir los patrimonios culinarios es importante para las políticas de desarrollo de la producción de alimentos (tanto para la exportación como para la producción interna) y para las industrias del turismo. Al mismo tiempo, los movimientos multiculturales de las cocinas (vía migración o conteneirización) y la instalación de las cadenas transnacionales de comida rápida ponen en escena una multiplicidad de ofertas gastronómicas que favorecen el desarrollo de los alimentos como mercancías, como

productos económicos, más allá de su tradicional circulación como bienes imprescindibles para la reproducción humana.

El consumo de alimentos ha devenido en consumo cultural en la medida en que el mercado construye los alimentos como signos visibles y estereotipados, por cierto, de un determinado país o tradición cultural, de una determinada “gastropolítica”. De ese modo, lo que podríamos denominar *cocina patrimonial* convive, por un lado, con una variedad de alimentos y platos ligados a la oferta multicultural y a las tendencias estéticas de la gastronomía globalizada y, por el otro, con la comida industrial, la comida chatarra o rápida, cuyo prestigio aumenta con las manipulaciones de la publicidad y con los cambios en las estructuras del empleo femenino remunerado.

Una mirada crítica a este panorama pone de manifiesto que, de la transmisión transgeneracional de la cocina, que convoca múltiples espacios sociales, productivos y simbólicos que crean y recrean los mecanismos de reproducción de una comunidad, pasamos a una ampliación de signos de consumo alimentario asociados a una marca cultural cuyo sentido último es vender. Así, la noción de un patrimonio compartido y de valoración de lo que denomino el “espesor” de un plato o de un producto alimenticio, solo emergen como enunciados de un relato que persigue persuadirnos a consumir una idea de alimento. Nunca como hoy lo que comemos son símbolos, pero en la mayoría de los casos símbolos que no podemos traducir y comprender como un *continuum*, sino como productos de mercado descifrados por lo que la publicidad y las marcas nos imponen. Si en el pasado teníamos la vivencia de comer una gallina elegida entre otras —en gallineros situados en los hogares—, de participar de su faenamiento y aprovechar sus plumas, hoy solo tenemos la experiencia de fragmentos de algo que tenemos que aceptar es un ave. De allí que el riesgo alimentario se constituya en un problema, así como todas las enfermedades contemporáneas asociadas a lo que Fischler (1995) llama la gastroanomia, y la angustia alimentaria (no sabemos de dónde provienen los alimentos que consumimos), que se van enseñoreando de nuestros cuerpos y de nuestra psiquis.

Visto este escenario, surge la interrogación por el papel del turismo en el vínculo entre patrimonio y cocina. Por cierto, y como lo señalan los estudios al respecto, el turismo sustentable puede ser un buen indicio para estimular

nuevas maneras de concebir y desarrollar un conjunto integrado de actores sociales en torno a los acervos y saberes culinarios. Se entiende por turismo sustentable aquel que

“toma en cuenta las necesidades actuales de los turistas y las regiones anfitrionas, al mismo tiempo que protege y acrecienta las oportunidades del futuro. El desarrollo del turismo sustentable se visualiza como el que lleva al manejo de todos los recursos de modo que se cumplan las necesidades económicas, sociales y estéticas manteniendo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de soporte de la vida” (Carta sobre el Turismo Sustentable, de la Conferencia Mundial de Turismo sostenible, 1995, citada por Padilla, 2003: 12).

Si se acepta que ese ideal de turismo sustentable podría ser una respuesta al preocupante panorama al que nos arroja la globalización alimentaria, y que podría contribuir al desarrollo y estímulo de las cocinas patrimoniales regionales, es clave, en primer lugar, poner en relación un enfoque multidisciplinario y a una variedad de sujetos. Siguiendo los planteamientos de Cristina Padilla, en este enfoque se debe considerar la distribución y producción de alimentos vinculados a su calidad nutricional y a sus flujos de salida y entrada hacia el sector turístico. Asimismo, conocer el mapa de las industrias alimentarias y cómo beneficiarse de aquellas que ofrecen productos de alta calidad, pero al mismo tiempo ubicar las pequeñas empresas de producción artesanal de alimentos (conservas, dulces, quesos, etc.). Por otro lado, es relevante detectar los cambios que se producen en las poblaciones receptoras de turistas que irrumpen en los flujos tradicionales de los alimentos. A la vez, diseñar mapas alimentarios de expendios de comida permite definir usuarios(as) y variedades de “consumidores turísticos”.

Pero lo más relevante de la propuesta de turismo sustentable es, a nuestro juicio, el conocimiento de las cocinas regionales y étnicas y su puesta en valor, administración y control por parte de los(as) cultores. Debemos distinguir estas cocinas de las ofertas multiculturales urbanas, características de las grandes ciudades modernas (cocina taiwanesa, china, alemana, española, etc.), y detectar su riqueza como propuestas para un turismo cultural. Esas

cocinas poseen un sentido patrimonial para las comunidades receptoras y es preciso investigarlas para proyectarlas como símbolo y parte de las identidades locales. Las comidas regionales, sin duda, son el lenguaje de la cultura de un pueblo cuyos saberes descansan en sus habitantes, generalmente en sus mujeres. “Nadie cocina mejor que quien lo hace todos los días como un ejercicio generacional”, dice Cristina Padilla (2003: 18).

El turismo cultural, por su lado, ha producido una industria de la cocina muy distinta a las cocinas regionales, y ha generado escuelas que preparan a los cocineros profesionales, a los chefs. Esta diferencia ha traído consigo una de género: cuando se cocina para el mercado se es chef y casi siempre hombre, mientras que cuando se cocina en el circuito doméstico se es cocinera y casi siempre mujer. Se entiende que el turismo sustentable abre la posibilidad de superar esa dicotomía desde dos lugares: por un lado, valorando todos los niveles de la factura de las comidas regionales (así como sus maneras de mesa), y, por el otro, corrigiendo los artificios que a veces se aprenden en las escuelas, recuperando la historia social de las cocinas patrimoniales (Padilla, 2003: 19).

Es evidente que, para que las nociones de turismo, patrimonio y cocina que hemos traído a escena puedan traducirse en proyectos sustentables, se requieren múltiples esfuerzos: estatales, privados, de ONG, entre otros; pero, desde mi perspectiva, se tornan centrales las universidades y las instituciones técnicas de educación ligadas a estas materias. Las primeras pueden contribuir a producir las cartografías antropológicas necesarias para el conocimiento y valoración de los sistemas culinarios nacionales, regionales y familiares (con sus implicancias de producción, distribución y consumo de los alimentos), así como sus modos de conservación y reproducción en el tiempo. Pero, sobre todo, pueden ofrecer lecturas críticas sobre los conceptos y supuestos que están tras la mercantilización de las prácticas culinarias patrimoniales y su influencia en la reproducción de las desigualdades (de género y étnicas, por ejemplo), en la “devastación” de modos de vida, y en la desaparición de especies animales y de semillas debido a una explotación sin límites de las ofertas y flujos turísticos. Las segundas pueden influir positivamente impartiendo una enseñanza que forme a técnicos y profesionales del turismo y de la cocina con un enfoque sustentable, conocedor de las expresiones culturales propias y las globalizadas, sensibles a los valores que

expresan más que a su única utilización como bienes vendibles. El turismo cultural, aquel que realizan las personas que entienden los viajes como una experiencia privilegiada para conocer al “otro”, requiere de políticas culturales que apunten a un desarrollo turístico y gastronómico equilibrado que beneficie —no solo materialmente— a todos y todas las personas involucradas en dicha experiencia. Tal como lo expresa Santana:

“Un concepto que engloba al conjunto de combinaciones de productos del que nos ocupamos aquí es el que Smith y Eadington (1994, p. 3) definen como *turismo alternativo*, entendiéndolo como ‘las formas de turismo que son consecuentes con los valores naturales, sociales y comunitarios, que permiten disfrutar positivamente tanto a anfitriones como a invitados y hace que merezca la pena compartir experiencias’. En conjunto, en la promoción —y análisis— de estos turismos destacan el uso de conceptos como cultura, experiencia, responsabilidad, exotismo, primitivismo, autenticidad y sostenibilidad. Todos de carácter altamente relativo y cuyas definiciones —y aplicaciones— en sí mismas constituyen verdaderos problemas para el análisis antropológico en general y del turismo en particular” (2003: 34).

Es sabido que el turismo es uno de los agentes clave en la valoración y auge de las cocinas patrimoniales, pero al mismo tiempo puede ser su sepulturero. Cuando se hace del patrimonio culinario algo folclórico, consumible como espectáculo, estático, desprovisto de sus sentidos profundos y de su historia, o bien, como exacción fragmentaria (como es el caso del merquén) o alimento producido en serie bajo condiciones deplorables (como el caso del salmón), no estamos alentando un proceso de encuentro y valoración cultural mutua entre visitantes y residentes locales, sino simplemente una relación de beneficio mercantil. La noción de gastropolítica (Appadurai, 1981) puede ser útil para comprender que los conflictos de intereses, las resistencias locales, las negociaciones y tensiones simbólicas y económicas se expresan en los procesos de glocalización culinaria. Appadurai entiende la gastropolítica como un proceso en el cual el alimento es al mismo tiempo el medio y el mensaje de un conflicto. Weinsmantel, por ejemplo, muestra cómo las desigualdades de género pueden leerse desde esa perspectiva:

“A pesar de esta aparente impotencia, es considerable el potencial para la ‘gastropolítica’ que se proporciona a quienes controlan las comidas. Las estructuras formales de la cocina y la etiqueta en Zumbagua proporcionan instrumentos delicados para la comunicación de mensajes sobre la posición social y el poder relativo, e incluso crean oportunidades para reajustar el *statu quo*. Lejos de ser un espejo inalterable de la estructura familiar, este ‘símbolo de la subordinación femenina’ da a la mujer que maneja el cucharón la oportunidad de pronunciar graves insultos mientras proclama humildemente su absoluta falta de poder político” (1994: 44).

Las identidades culinarias que surgen como formas locales en que la globalización alimentaria se expresa arrojan una serie de fenómenos gastropolíticos relacionados con la competencia en el mercado del consumo de lo “auténtico”, lo “originario”, lo “propio”. Lo local retoma los símbolos de lo nacional y lo regional para que los alimentos sean capaces de convertirse en mensajes claros de las particularidades de una determinada nación. El caso de la “propiedad” del ceviche y del pisco sour entre Chile y Perú es paradigmático de tensiones históricas que se releen en clave culinaria y que son el medio para la puesta en escena y actualización de un conflicto de límites. Asimismo, las nuevas expresiones de “soberanía alimentaria”, “denominación de origen”, entre otras, sitúan a los productos alimenticios o a las recetas como signos de una esencia y de una propiedad nacional, regional, empresarial. La disputa, por ejemplo, entre los campesinos y las agroindustrias por las semillas, como sucedió con la soja en Paraguay (Doughman, 2010), muestran la potencia de los alimentos para manifestar las diferencias y la dominación de unos grupos sobre otros. La perseverancia de los indígenas y mestizos de Chile central por continuar con sus plantaciones de quínoa, prohibidas por los colonizadores españoles (Tagle y Planella, 2002), es otra expresión de la gastropolítica como resistencia e identidad.

EL *UMU* DE ISLA DE PASCUA

Rapanui, junto a San Pedro de Atacama y las Torres del Paine, son grandes íconos turísticos chilenos que conjuntan dos elementos: el paisaje, y la

cultura pasada y presente de rapanui, aymaras y selknam, respectivamente. Por eso, son ejemplos emblemáticos de lo que podríamos llamar turismo cultural.

El *umu* es lo que se conoce como horno polinésico, una técnica de cocina semejante al curanto. Sus raíces se hunden en el pasado de los migrantes que arribaron a Isla de Pascua hace más o menos cuatro mil años atrás. Desde ese tiempo cocinan los alimentos en un hoyo cavado en la tierra, con piedras candentes en su interior, básicamente tubérculos, carnes blancas y rojas, separadas por hojas de plátano. Los estudios arqueológicos y antropológicos ponen de manifiesto que el *umu* designa tanto la comida así preparada como la noción de cocina, y ha ocupado un lugar central en la cultura rapanui. Ese lugar se relaciona con el hecho de que la comida cocinada de ese modo fue la “moneda” de pago a quienes trabajaron levantando los moáis, y fue el signo vivo de los intercambios realizados entre las agrupaciones o linajes. La reciprocidad entre los grupos se expresó a través de la comida: cada uno debía hacer fiestas y homenajes, verdaderos banquetes para agasajar a los parientes, y se preparaban a veces por años para lograr producir lo necesario para alimentar al gran número de comensales que se reunía en torno a las fiestas ofrecidas. Por otro lado, las etapas de la vida de las personas estuvieron marcadas por la confección de distintos tipos de *umu*: para el nacimiento, para el que cortaba el cordón umbilical, para los progenitores de la madre; luego, en casamientos y funerales. En la mayoría de los mitos rapanui encontramos el ofrecimiento de un *umu* como parte esencial de la sociabilidad, y su rechazo como una afrenta que en no pocas ocasiones daba pie a la violencia. No aceptar la comida que se compartía con un visitante podía llevar a la beligerancia entre clanes.

Por otro lado, es interesante señalar que los productos vegetales, como plátanos, camotes, yuca y taro, así como las aves (pollos y gallinas) que se cocinan en un *umu*, datan del tiempo en que Hotu Matua, o los primeros fundadores, se instalaron en la isla. De ese modo, podemos colegir que este tipo de curanto posee una densidad histórica y cultural que lo caracteriza como cocina patrimonial: los productos empleados, las técnicas (los saberes), los símbolos asociados y los principios de condimentación (el aúke u otras algas) lo hacen completamente diferenciable, por ejemplo, del curanto chilote. El

umu y los alimentos “propios” rapanui iconizados en su historia de alimentos fundacionales, así como su función social, operan como dispositivos de la gastropolítica isleña.

Hoy día el universo rapanui sigue realizando *umu*, aunque no del mismo modo que en el pasado, y ello no es extraño, pues la cocina, como todo bien cultural, transforma sus significados. No obstante, la unidad social de Isla de Pascua sigue teniendo al *umu* como mecanismo que expresa la reciprocidad y los nexos entre las familias. Así, durante todo el año determinadas familias ofrecen un curanto en fechas asociadas a los santos y vírgenes católicos. Para quienes han participado de estas fiestas, resulta sorprendente el ritual culinario que conllevan.

Por un lado, las familias que donan el *umu* a la comunidad gastan enormes sumas de dinero e invierten mucho trabajo. Pensemos que todos los habitantes de la isla van a buscar grandes porciones de carne (de vacuno, cerdo o cordero), de tubérculos y de *poe* (una preparación dulce parecida a un pastel de camote, taro, zapallo o plátano que se envuelve en hojas de plátano para cocerse en el *umu*, o bien, directo al horno). Los visitantes no rapanui también pueden beneficiarse de esta donación de alimentos, pues su sentido es profundamente religioso y de verificación comunitaria. Largas filas de hombres, mujeres y niños esperan toda una mañana la apertura del *umu*. Ese es, precisamente, el momento más expectante: varios jóvenes abren la tapa de fieltro y tierra, que lentamente va dejando salir el vapor de la enorme oquedad que ha albergado en su interior los manjares de carnes y vegetales. En ese momento se realiza una oración, casi siempre es un sacerdote quien la guía, pero en ella se combinan elementos cristianos y de la cultura rapanui: el humo del curanto es considerado uno de los más preciados alimentos para satisfacer el apetito de los antepasados.

Una vez realizadas estas propiciaciones se procede a repartir la comida entre la fila de comensales, que la acogen en bolsas y platos que han llevado. Es frecuente que, además de los alimentos cocinados, se entreguen alimentos crudos. Es una verdadera fiesta del don. Luego, cada comensal se retira a sus casas o a otros sitios a disfrutar de la comida y se comentarán durante mucho tiempo los pormenores culinarios (si la carne quedó a punto o no, si el *poe* estaba suficientemente sabroso) y las cantidades y porciones recibidas.

Si pensamos que estos *umu* se suceden durante todo el año (hemos contabilizado ocho además del no religioso que se realiza en el Tapati, o semana rapanui, en febrero), podemos colegir que su relevancia como núcleo articulador de los valores rapanui basados en la reciprocidad son innegables.

¿Qué ocurre con los *umu* turísticos que se ofrecen en Isla de Pascua? (hablaré de los que he presenciado): retoman algunos elementos de los curantos que se hacen en ocasiones festivas no religiosas, son más pequeños y menos abundantes en especies cocinadas, pero, más allá de las diferencias relacionadas con las técnicas y productos, lo que los caracteriza es que están desprovistos de todo signo ritual. Si bien los turistas observan cómo se descubre, no hay oraciones y la “repartición” de los alimentos se efectúa en bandejas servidas en una mesa, de manera muy ordenada, acompañados de ensaladas. El *poe*, que originalmente se consume junto a las carnes (como una especie de pan, al igual que el plátano), es servido al final como postre y casi siempre se hace al horno. Cuando se indaga por las razones de esta modalidad de *umu* se aduce que los(as) turistas no están acostumbrados a comer lo dulce y lo salado juntos, y que no se puede romper con las secuencias convencionales de un menú, que no se reza antes de destaparlo porque no todos los turistas son católicos.

De este modo, el *umu* turístico pierde por completo el sentido de reciprocidad comunitaria y de relación entre las personas y lo sagrado, así como con los antepasados. Se lo desvirtúa entonces en una muestra estereotipada de curanto rapanui cuyo fin último es obtener una ganancia. Así, por un lado, promueve esta expresión, pero al mismo tiempo la transforma. La pregunta por estas prácticas no puede ser eludida si pensamos en un turismo cultural sustentable, en un turismo que anhela poner en relación a un visitante con la cultura receptora. Afortunadamente, la fuerza de la sociedad rapanui es tal que mantiene vivos durante el ciclo anual sus *umu* religiosos y por lo tanto la vigencia de su carácter patrimonial. Sin embargo, el impacto del turismo en el ámbito de la alimentación sí se deja sentir. Cada vez más, los rapanui dependen de los productos traídos del continente en los aviones que hoy regularmente arriban a la isla. La incorporación de productos industrializados clave para el desarrollo de la hotelería y los restaurantes ha permeado los hábitos de los moradores isleños, de manera que, junto a la dieta tradicional

de pescados, carnes, frutas y tubérculos, se agregan los alimentos envasados, las bebidas, los dulces y las golosinas. El resultado es el aumento progresivo de la obesidad y la diabetes. De ese modo, se produce un desequilibrio en el hábitat de la isla. La tensión entre los alimentos industrializados y los productos propios de la dieta rapanui tienen en el turismo un punto de inflexión en la medida en que este trae consigo indudables beneficios económicos, pero al mismo tiempo variados problemas derivados del consumo de alcohol (y últimamente de drogas duras), del llamado turismo sexual y de los cambios en la dieta de la población (que cada vez consume menos pescado, pues el mercado se orienta hacia restaurantes y hoteles de la isla y de Santiago), entre otros.

Por último, un análisis de la oferta gastronómica nos muestra que la comida globalizada e internacional es la que domina, a excepción de las empanadas de atún y uno que otro sitio en el cual se cocinan algunos platos rapanui que recrean, asimismo, sabores tahitianos. Casi siempre lo que se ofrece como cocina rapanui es más bien una que usa productos de la isla cocinados con técnicas no pascuenses. Un turista no degustará la cazuela rapanui, la kokoma o vísceras crudas, los pescados al tunuahi (a la piedra) comidos con la mano, el mautini y el olloy raque raque (suerte de postres con plátano y zapallo el primero, de harina el segundo). De ese modo, lo global y lo local no logran dialogar en este caso para producir un conocimiento del “otro” a través de la cocina patrimonial, sino que más bien la cocina local parece refugiarse del turismo, aunque este invada todos los espacios y oriente la sobrevivencia.

Habrà que observar en el futuro si esa gastropolítica del *umu* y de otros platos emblemáticos rapanui no sucumbe ante la ola incesante de turistas que van a la isla por sus “misterios” y por su paisaje de esculturas de piedra y mar. Hasta el momento los isleños controlan el turismo a gran o pequeña escala, y los procesos glociales son evidentes —sobre todo porque los propios rapanui se desplazan constantemente al “conti” (Chile)—, pero también van mucho más lejos de sus fronteras e incorporan modelos turísticos de otros sitios. Podemos hipotetizar que si bien en este caso el turismo cultural es un riesgo, propone constantes mutaciones que redundan en una discusión sobre la tradición, revivida, recreada, cambiante y no esencial, aunque lo que se “venda” como imaginario sea un producto para el visitante ávido de lo “otro”.

EL TURISMO RURAL ENTRE LOS MAPUCHE, UNA APUESTA CONFLICTIVA

Desde hace unas décadas el sur de Chile se ha convertido en un destino del turismo interno y externo, sus paisajes han sido objeto de una construcción patrimonial asociada a lo étnico (lo alemán, por un lado, y lo mapuche, por el otro), al turismo “aventura” y al turismo rural, ello afincado en un movimiento más amplio de explotación de la “naturaleza” como un bien consumible. Como sostiene Oyarzún,

“los destinos sudamericanos sustentan su fortaleza en la ventaja comparativa que le dan sus recursos naturales (considerando eso sí, la excepción que significan algunos vestigios monumentales y expresiones antropológicas de las culturas indoamericanas), en este contexto, a diferencia de Europa, tradicionalmente han puesto en el mercado ‘materia prima’ (lagos, islas, ventisqueros, hielos eternos, bosques vírgenes, etc.), por lo que requieren se les incorpore valor, transformando esta materia prima o recurso básico en productos (...) que incorporen elementos de la cultura local” (1998: 75).

Resulta de gran interés el trabajo de Guala y Szmulewicz (2007), quienes comparan las “buenas prácticas” en el turismo rural en el sector de Lonquimay/Quinquen (mundo pehuenche) y en la costa de Osorno (mundo huilliche). En ambos casos serán asociaciones indígenas las que emprendan este desarrollo, pero los primeros lo harán mediante la administración comunitaria y en los segundos a través de microemprendimientos familiares. En los dos ejemplos estos autores observan un muy bajo flujo de viajeros(as):

“A pesar que en Follil Pewenche y Mapulahual se señala contar con productos turísticos, en la práctica sólo se observan servicios ofrecidos de manera independiente que no se han vinculado al mercado bajo la lógica del producto turístico. Esto se ha traducido en problemas de articulación con el mercado, de comercialización y por ende de una baja demanda por parte de visitantes” (2007: 19).

A diferencia de otros destinos del sur de Chile que han sido fruto de desarrollos empresariales como los que ofrecen la línea de hoteles Explora en San Pedro de Atacama, Isla de Pascua y Torres del Paine, el turismo vinculado a iniciativas indígenas mapuche no goza del mismo prestigio y, aunque existen varios tipos de ofertas, como la del Circuito Turístico Lafquenche (lago Budi, con excelentes instalaciones), las rukas turísticas de Padre Las Casas, Chol-Chol y otras, no se aprecia un gran despegue ni auge de estas ofertas étnicas, pese a los esfuerzos de algunas políticas públicas como las que impulsa Conadi en pro del fortalecimiento del turismo mapuche.

Sin duda, las razones de tal comportamiento se ligan a múltiples factores, dentro de los cuales hipotetizamos tiene un peso relevante el vínculo conflictivo y de *double bind* entre la sociedad chilena y el pueblo mapuche, y las propias tensiones políticas al interior de este. En el universo huilliche de San Juan de la Costa y sus alrededores se observa la discriminación y distancia que establece la población no indígena con las “costumbres” huilliches (a veces llamados “los cholos”). En este caso, la gastropolítica opera como constructora de fronteras sociales y étnicas a partir de los alimentos (Cf Montecino, 2006). Así, la arraigada tradición culinaria huilliche de consumir algas como el cochayuyo y el luche (curanteado o seco) define las diferencias entre los “come cochayuyo” y los otros, los “blancos”. El ejemplo de la ciudad de Osorno es paradigmático en relación con la valoración de las comidas respecto de su cercanía o lejanía con las tradiciones culinarias indígenas, y la marca entre lo dulce (de raigambre alemana) y lo salado y lo picante (asociado a lo indígena y mestiza) construye dispositivos claros de identidades en conflicto. Los procesos de patrimonialización de la naturaleza y las etnicidades están signados allí por la construcción icónica de la repostería y charcutería alemana, y por lagos, volcanes y balnearios como Puerto Varas y Frutillar, donde el peso de los(as) colonos(as) europeos es gravitante. Un ejemplo de ello lo constituyen los recetarios bellamente impresos de la culinaria europea, como los de Christine Gleisner (2005) y Carlo Von Mühlenbrock (2010), y los modestos *La cocina en Osorno* (1992) del Centro Los Maitenes y el del cacique de la Butahuillimapu, Antonio Alcañuz (2003).

De ese modo, no es extraño que Guala y Szmulewicz (2007) perciban el escaso desarrollo del “etnoturismo”, sobre todo en una ecorregión que

se caracteriza por este acentuado desprecio de lo indígena. Por otro lado, si observamos los balnearios de Maicolpue y Pucatrihue, la oferta turística gastronómica proveniente del mundo huilliche no amplía su abanico a empanadas fritas, sopaipillas, multrun, cochayuyo y luche, así como a los productos del mar (erizos, peces, cholgas, centollas, entre otros) que constituyen en sí mismos, y no por sus recetas, productos patrimoniales.

De este modo, podríamos conjeturar que se produce un fenómeno de resistencia de lo “local” huilliche que no incorpora los elementos “globalizados” del turismo cultural, sino que más bien lo que recibe al visitante es una profusión de puestos precarios de venta de comidas y artesanías, un camping con pocas comodidades y un flujo de veraneantes provenientes del mundo mestizo-popular de la zona que levantan sus carpas o arriendan casas frente al mar. Maicolpue y Pucatrihue siguen fieles a sí mismos, negándose a constituir un polo de etnoturismo o turismo rural, y ofreciendo su semblante indígena y mestizo sin ambages. Los conflictos internos de la comunidad y los externos mantienen a esos balnearios en un tenso equilibrio desde tiempos antiguos. Sin embargo, un poco más al sur, en Tril Tril, se levanta un conjunto de enormes casonas, cuyos dueños en la mayoría de los casos son argentinos provenientes de Villa La Angostura o Bariloche que conforman una suerte de gueto incrustado en los cerros de alerzales y el mar.

Quizás porque los huilliches no han encontrado beneficios económicos de convertir su cultura en bien de consumo turístico —al modo como lo exige la glocalización— o bien porque la patrimonialización y construcción de un imaginario “nativo” no puede tener un libre cauce en medio de relaciones interétnicas conflictivas, las expresiones del “turismo rural” no prosperan. La feria costumbrista indígena que se lleva a cabo todos los veranos en Osorno, cerca de las fiestas de la Virgen de la Candelaria, se efectúa en un sitio de la Conadi, en Rahue, en las afueras de la ciudad y en una comuna reputada de pobre, peligrosa, en la cual precisamente viven los migrantes huilliches, es un ejemplo elocuente del desplazamiento a la periferia de la gastronomía huilliche. Sin embargo, este proceso de marginación ha traído consigo un *revival* poderoso de las tradiciones huilliches, una búsqueda de aquello olvidado o perdido por los procesos transculturales: de estigma se ha pasado a sentir orgullo de la pertenencia a lo indígena.

De esta manera, la puesta en valor del patrimonio huilliche proviene del interior de la propia cultura y no ha sido objeto aún —como sí los signos mapuche— de una apropiación glocal en la cual los grupos indígenas emprenden la “esencialización” necesaria para establecer límites entre lo “auténtico” y lo no auténtico en vías de comercializar sus costumbres, artesanías y ceremonias. Las visitas rituales a la roca en que mora el Abuelito Huenteano en Pucatrihue siguen produciéndose año tras año con una presencia mínima de “turistas”. No obstante la pobreza de San Juan de la Costa, el emprendimiento dentro del mercado del turismo cultural no logra afiarse. Tal vez las barreras chilenas en la valoración de lo indígena y lo mestizo tarden mucho en derribarse. Posiblemente, cuando ello suceda las políticas interculturales serán objeto de un desarrollo plural y el turista que persiga tener una experiencia del y con el “otro” pueda adentrarse en los profundos pliegues de una historia de etnicidades siempre mutantes y en tensión.

COROLARIO

La revisión que hemos realizado de los modos en que gastropolítica, patrimonialización y turismo se enlazan y desenlazan en un *locus* determinado permite dar cuenta de que la globalización y sus necesidades de un turismo alternativo, así como la construcción del “bien patrimonial” en tanto selección de consumo de cierto pasado, no puede sino ser observada a través de su reflejo en comunidades concretas. De este modo, se reafirma el planteamiento de Santana (2003) que sostiene que la explotación turística del recurso patrimonial ha posibilitado la incorporación del turismo a las estrategias económicas de unidades domésticas, grupos locales, empresariado e instituciones, muchas veces bajo el marco protector y bienintencionado de la conservación cultural y natural con el beneplácito de los grupos locales. Otras, sin embargo, se desarrollan a espaldas de los habitantes que, de esta forma, pasan a ser ciudadanos de burbujas medioambientales-culturales y actores involuntarios de los diferentes escenarios para el turismo nacional-urbano e internacional, lo que adquiere validez relativa en los casos rapanui y huilliche. Por cierto, en el primero de los ejemplos asistimos a una apropiación de los isleños de las diversas propuestas de turismo y a una patrimonialización orientada al mercado

de la cultura como bien de consumo. Es claro que los beneficios económicos de esta inserción en el mercado del turismo cultural, más aquellos ofrecidos por el Estado a los pueblos originarios, son palpables para la gran mayoría de los rapanui. Apreciamos un fuerte empresariado pascuense, junto a otros, que controla la actividad turística y que ha revertido una posición de subordinación y desmedro por una de dominancia al construir y reconstruir lo “rapanui” como bien transable, y, por lo tanto, administrable por la comunidad. La festividad del Tapati rapanui en febrero es una clara expresión de las recreaciones y *revival* que convocan a los isleños y a los turistas a un festival de costumbres, bailes, artesanías, competencias y gastronomía donde se verifica la identidad rapanui y sus raíces polinésicas. El alimento como símbolo de la reciprocidad, expresado en el *umu*, emerge como una preparación emblemática que establece diferencias cuando se pone en escena para el turismo. La gastropolítica se observa también en el repliegue de otras recetas que solo son consumidas al interior de las casas y no ofrecidas a los visitantes.

Es evidente que todos los fenómenos estudiados en la glocalización y su relación con el turismo son perfectamente observables en el caso rapanui. De ese modo, la performance cultural es un juego donde el control de lo que se patrimonializa (que se preserva y cuida) está en manos de la comunidad, así como la construcción de los imaginarios que el turismo polinésico porta en muchos lugares (la sensualidad, la libertad, el cuerpo como *locus* de la alteridad). El caso huilliche, por el contrario, pone de manifiesto que la comunidad no opera como ente constructor del turismo rural o cultural, y que su impulso proviene más de políticas estatales (la Conadi) que de iniciativas surgidas en su seno. Por otro lado, la esencialización de la cultura sucede más bien desde una política de las identidades que opera en las organizaciones indígenas como marca y diferencia con lo “huinca”, y no producto de la construcción de la cultura como un bien comercializable. Por ello, no es extraño que la implementación de proyectos de turismo rural acarree conflictos intracomunitarios. A diferencia también de Rapa Nui, que es una isla internacionalizada y cuyos habitantes no se desenvuelven en vínculos interculturales discriminatorios, el universo huilliche resiste a la estigmatización construyendo, a partir de los beneficios del Estado (por medio de la Conadi) y de sus grupos políticos, identidades que no operan al “gusto del consumidor”.

No se observa un empresariado huilliche comunitario, sino, y de acuerdo con una larga tradición mapuche, que son familias particulares las que se erigen como microempendedoras, pero de manera aislada. Tal vez esas características sean las que preserven, en parte, el bosque nativo y los modos de vida campesinos-costeros, y Maicolpue y Pucatrihue sigan siendo espejos del pasado en medio de un arrasamiento de alerces, algas (para la exportación a oriente), peces y fauna marina. De allí que la gastropolítica funcione en esas localidades como signo y lenguaje de una voluntad de no transformar un modelo culinario que ha sido despreciado y tenido, por los habitantes no indígenas, como carente de valor. Lo glocal se aprecia en estos sitios como el acceso a tecnologías de la comunicación, a la posibilidad de trasladarse rápidamente a los centros urbanos, pero no como apuesta de lo global en esas periferias.

LA OFERTA HUILLICHE: DE LA PATRIMONIALIZACIÓN A LA RECUPERACIÓN DE LAS IDENTIDADES

Por último, lo que emerge después de esta reflexión es, sin duda, la urgente necesidad de investigar y de debatir interdisciplinariamente las formas de propiciar una relación entre turismo, patrimonio y cocina que genere un devenir armónico de ellas dentro de un sentido ético de desarrollo humano. Solo así podremos alcanzar el horizonte de un turismo sustentable y de una valoración de las cocinas familiares, locales y nacionales en tanto patrimonio compartido y símbolo cultural que nos congrega, no solo como consumidores y consumidoras, sino también como comunidad deseosa de estar y conocer al “otro” en su riqueza y variedad. De ese modo, estoy segura, podremos también valorar el “nosotros” que nos hermana en el viaje permanente que nos ofrece la nueva modernidad globalizada.

La “embriaguez del viaje” del decir mistraliano, adelantada como siempre al futuro, tiene a Chile como un destino turístico construido a partir del imaginario de unos paisajes naturales devenidos en símbolos comerciales de la nación: montañas, lagos, cordilleras, volcanes, mares y salmones son los signos de esa “materia prima” que exporta el país. El relato del éxito económico y las imágenes de una “naturaleza” impoluta no dejan ver, en el campo del lente que los captura, los procesos de resistencia, los reacomodos de

quienes habitan esos “paisajes” y menos el componente étnico que controla y administra, por ejemplo, la gastropolítica, lo que hace difícil que el ideal del turismo cultural como experiencia del “otro” pueda discurrir dentro de políticas sustentables. La patrimonialización de la naturaleza, es claro, devendrá en mayores ganancias empresariales, pero la comercialización de la cultura y del pasado no necesariamente será una realidad generalizada en el país: la desvalorización del mundo indígena y los conflictos interétnicos, glocalizados, son el detonante y el motor de un camino que siempre será transitado con tensiones. Así, podríamos decir que en Chile sí se podrá señalar “como un albino a aquel que no lleva en el cuerpo el olor de sus cuatro continentes”, más bien el olor de los cuerpos mapuche y aymaras que se niegan a ser olidos como simples objetos de consumo.

GASTRONOMÍA Y GENERACIONES: UNA APUESTA POR LA FORMACIÓN INTEGRAL [2011]

Asistimos con mucho placer al IV Concurso Culinario de Jóvenes Talentos organizado por la revista *Chef&Hotel* y, luego de haber vivido la experiencia de ofrecer una pequeña charla a diversos estudiantes de cocina dentro de esas jornadas, no podemos sino reflexionar sobre la importancia de esta iniciativa. Más allá de la noción de concurso que busca premiar a los alumnos y alumnas destacados, subyace a este esfuerzo un asunto clave para el desarrollo de la enseñanza de la gastronomía: el conocimiento, diálogo y cercanía entre generaciones de chefs, estudiosos de la cocina, empresas y estudiantes. El carácter multidisciplinario y de diversos ámbitos que se conjugan en la cocina y en la gastronomía como oficio requiere de esa necesaria relación, en la que convergen los distintos actores involucrados en el sistema culinario.

Sin duda, el traspaso de saberes, de prácticas y de concepciones sobre el desarrollo de la gastronomía en Chile es fundamental para la formación de las jóvenes generaciones que estudian en las distintas academias e institutos que imparten cocina. Sobre todo, resulta de gran importancia la conciencia de que esas generaciones serán las de recambio y, por ello, los procesos de enseñanza-aprendizaje que se producen en situaciones como las del IV Concurso al que nos referimos son vitales para la valoración de los saberes propios y para poner en escena una tradición desde la cual se parte y de la cual se es tributario(a). Sabemos de los déficits generales de la educación chilena, de la banalización de la cultura, del escaso o nulo conocimiento de la riqueza local y regional, de la poca investigación sobre cocina y de la desvalorización de ciertos elementos que son parte esencial de las identidades de las personas y de las comunidades. Por eso, es pieza central para el despliegue de nuestra gastronomía iniciativas que propicien el despertar en los(as) estudiantes de las ansias de conocer e investigar, así como de crear o recrear sobre una tradición determinada. Solo se puede deconstruir —parafraseando la frase de Ferrán Adriá— cuando se tiene conocimiento cabal de los cimientos y las estructuras que nos anteceden. En otras palabras, puedo releer un caldillo de congrio o un pastel de choclo toda vez que sé cocinarlos al estilo de tal o cual

región, localidad o familia, y así volverlos otra cosa, donde los dejes antiguos permanecen recreados o como sugerencia de sabor, aroma, color.

No me cabe duda de que el concurso en sí mismo produjo en los(as) estudiantes esa conjugación de fascinación y temor que entraña todo proceso de enseñanza-aprendizaje, en la medida en que los jurados eran chefs prestigiosos que valoraban y legitimaban con su trayectoria la selección de los menús ganadores. Más allá de quiénes fueron positivamente evaluados, los días en que escucharon, aprendieron y cocinaron colectivamente ya son una ganancia. Del mismo modo, la tradición de estos concursos es central para la propia valoración del oficio de chef o cocinero(a), en un país donde en general se le otorga más prestigio social a quienes estudian profesiones en universidades que aquellos que poseen destrezas técnicas u oficios como el que mencionamos. Es por ello que no se puede sino celebrar, felicitar que nuestra revista emprenda este tipo de actividades, y que pueda darle continuidad en el tiempo, pues es un aporte a la pluridimensionalidad que significa la formación, y sobre todo un sello y una interpelación a poner atención sobre una materia sensible como el desarrollo gastronómico.

La transmisión entre generaciones, la idea de colectividad y la búsqueda creativa es en síntesis lo que se produjo en los días del IV Concurso Culinario. Sorprende de grata manera que los menús seleccionados, y en general las propuestas de los(as) estudiantes, hayan girado en torno a productos y procedimientos de las cocinas chilenas de la zona central y sur, como el empleo de digüeños, avellanas, chaguales y pencas, o las técnicas del pulmay y de la lengua nogada, de antigua data en nuestras mesas. Esas apuestas nos hacen pensar que esta generación de recambio, que se ha nutrido de los distintos ensayos de la “nueva cocina chilena”, arribará, por cierto, a un muy buen puerto en un futuro no tan lejano. Es de esperar que la experiencia sea elaborada y reflexionada por las distintas escuelas que participaron, pues así se podrá ir construyendo un sendero profundo en las identidades de las cocinas nuestras.

LO PROPIO, LO AJENO: LA COCINA CHILENA Y EL “TRAUMA HISTÓRICO”

Hace unos días se provocó una polémica por un *spot* que publicitaba comida chilena hacia el exterior en el cual se incorporaron platos considerados típicos

de otro país, en este caso, peruanos. La reconocida y prestigiada investigadora Isabel Álvarez, comentando este hecho, habló del “trauma histórico” que había en Chile, el cual ponía de manifiesto que no se reconocía la riqueza de nuestra propia gastronomía. Sin duda, más allá de una discusión de lo que es “propio” y ajeno respecto de una u otra receta, la dueña del Señorío de Sulco dio con una clave que dice relación con una característica muy nuestra y que nos juega en contra a la hora de intentar posicionarnos desde las identidades que nos conforman como país. Me refiero a la falta de preocupación por la protección y valorización del patrimonio en general y del culinario en particular, que se une a otra costumbre nacional, el “borrón y cuenta nueva” (cada nuevo jefe o gobernante tiende a suprimir lo que sus antecesores han construido). Por eso, los pasos iniciales que se han dado los últimos años para contar con políticas de impulso a la gastronomía, para invertir en investigaciones sobre las cocinas chilenas, para financiar emprendimientos de diversa índole (productivos, turísticos, comerciales) se han debilitado. Ello explica, en parte, que se proyecte una identidad culinaria que no corresponde a lo que la propia comunidad entiende por ese concepto. ¿Qué ha sido del Comité Agrogastronómico? ¿Dónde está la idea de Chile Potencia Alimentaria? ¿Dónde se desarrollan las diversas apuestas de la Nueva Cocina Chilena? Todos estos esfuerzos se fueron construyendo para involucrar a los distintos actores del sistema alimentario y aunando conceptos para arribar a la propuesta de productos y preparaciones emblemáticas chilenas.

Es evidente que si no se rehílan las iniciativas, si no se piensa en políticas estatales a largo plazo y no se congregan las diversas aristas culturales, disciplinarias, institucionales (privadas y públicas) y comunitarias que constituyen a las cocinas chilenas, podrán seguir sucediendo cosas como la del mencionado *spot* y, peor aún, perder lo poco y valioso que se logró poner en la escena gastronómica en la década pasada. Ojalá la nueva institucionalidad patrimonial que se está promulgando incorpore el patrimonio culinario como uno de sus ámbitos, dentro de lo que se entiende por patrimonio intangible, porque de esa manera se podría esbozar e implementar proyectos que nos ayuden a arribar a un conjunto de símbolos culinarios distintivos desde los cuales generar un horizonte de desarrollo integrado.

Asimismo, sería posible potenciar un sinnúmero de iniciativas que dependen de emprendimientos la mayoría de las veces personales, costosos y sacrificados para recopilar recetas, enclaves culinarios con identidad, festivales y ferias (como los congresos sobre las cazuelas y caldillos). Todos(as) quienes estamos involucrados(as) en el espacio ya sea de investigación, difusión, creación o recreación del universo gastronómico conocemos los enormes esfuerzos que se hacen y los escasos recursos con que se cuenta para llevar a cabo las ideas que surgen en regiones, en localidades y en las grandes ciudades entre quienes aman y están comprometidos con las identidades culinarias de nuestro país.

Es hora de superar ese “trauma histórico”, como sostuvo Isabel Álvarez. Sabemos que los traumas se revierten en primer lugar reconociéndolos, en segundo lugar, elaborando sus orígenes y en tercer lugar creando a partir de ellos nuevas valoraciones. Tenemos demasiado patrimonio culinario como para producir novedades al interior de la globalización alimentaria, pero nos falta hacer el ejercicio de recuperar y de proponer políticas de Estado, no de gobiernos de turno, sino de un conjunto de intereses que van más allá de cuatro años de ejercicio del poder. Si de verdad estamos convencidos de que es preciso posicionarnos con nuestras particularidades culinarias, es menester que los distintos mundos que las abordan se concierten y se convoquen para producir un movimiento que toca a la cultura, a la economía, a las organizaciones comunitarias y a las instituciones educacionales que promueven el desarrollo de la gastronomía en Chile. De otro modo, continuaremos en la fragmentación, en la dispersión y sobre todo en la ignorancia de las potencias y riquezas que poseemos. No es extraño que las respuestas del país vecino ante el *spot* citado se hagan sentir con fuerza, precisamente porque en Perú sí hay una política y una alianza de sectores para llevar a los distintos rincones del mundo su cultura culinaria. Ellos se sienten orgullosos de tenerla, pero nosotros, acomplejados por el “trauma histórico”, pensamos que lo nuestro es “fome”, es “copia”, que no se puede comparar con lo de otros países. Solo cambiando ese modo de encarar las cocinas chilenas podremos situarnos más allá de nuestras fronteras, pero antes de ello es preciso que sepamos apreciar lo que tenemos por mestizaje, tradición y recreación.

SÍMBOLOS, CULTURAS, COCINAS

Desde que Claude Lévi-Strauss, en la década de 1960, propuso la existencia de un triángulo culinario en cuyos vértices lo crudo, lo podrido y lo cocido se combinan de distintas maneras para dar cuenta de las operaciones simbólicas y sociales de las culturas, nadie puede negar la relevancia de la cocina como espacio y discurso que define y redefine las identidades humanas. Chile no escapa a esa lógica, y recientemente se han comenzado a posar las miradas sobre los aspectos simbólicos de los alimentos, así como sobre su carácter patrimonial, en algunos casos, o de singularidades regionales, en otros. Ese triángulo sienta las bases de la comprensión de la cocina como cultura, y hace posible a través de otros aportes teóricos entender las múltiples variables que inciden en la adopción de estilos de alimentación, sobre todo en las sociedades complejas y globalizadas como las que vivimos hoy día.

Si pensamos en Chile, en el horizonte visualizamos ciertos platos que emergen como emblemas de lo “nacional”, con variantes propias de cada región, y, por otro lado, un conjunto de preparaciones (recetas) que caracterizan áreas culturales (norte, centro y sur) y que las especifican en términos culinarios. La historia de cómo se han constituido esos platos en alegorías asociadas a un espacio no es tan difícil de rastrear cuando indagamos las “genealogías culinarias”¹ y cuando nos despejamos del esencialismo, es decir, cuando entendemos que toda receta es producto de una invención, de adopciones, de préstamos y recreaciones.

El primer concepto que es preciso aclarar es el de lo “propio”. La pregunta ¿hay una cocina chilena? es desde ya una formulación con poco sentido en la medida en que no hay cultura sin cocina. Lo interesante más bien es interrogarse por las características, el devenir y los estilos de las cocinas que se desarrollan a lo largo de Chile. Cuando iniciamos el recorrido desde ese lugar nos damos cuenta de que cada una de las grandes áreas culturales chilenas están imbricadas con los sustratos precolombinos, coloniales y republicanos del siglo XIX, como los avatares del XX, que han ido “alimentando”

¹ Metodología desarrollada en el Proyecto Anillos SOC-XXI de Conycit.

con sus tradiciones una serie de recetas que combinan historias económicas (productivas), sociales (migraciones, diferencias de clase, género y etnicidades) y simbólicas (los sentidos colectivos, familiares y personales).

Por ello, las cocinas chilenas poseen un eje sincrónico y diacrónico que se intersectan para dar cuenta desde el hoy de un determinado rasgo de cocina, así como de una dimensión universal y una particular. Por eso, desde el punto de vista de los imaginarios culinarios compartidos, la cazuela es parte de esos platos que denominamos emblemáticos, lo mismo las empanadas, los porotos con riendas, el caldillo de congrio (o de otros peces y mariscos), el mote con huesillos, los “dulces chilenos” (de La Ligua, en rigor). Un análisis desde el triángulo levistrossiano pondrá de manifiesto que las operaciones técnicas que suponen son comunes a otras sociedades, sin embargo, aquello que los convierte en “chilenos” son los contenidos simbólicos e históricos del mestizaje que les dan vida y singularidad. La cazuela es el más prístino ejemplo de cómo un universal se transforma en particular: no es la misma en el norte, en el centro y en el sur, sino que adopta en cada área cultural los productos que las caracterizan, junto con variaciones familiares y personales, de clase, de género y étnicas que bordan con su lenguaje lo específico de cada cazuela “chilena”. En el universo rapanui, los productos patrimoniales como el camote y la yuca se aliarán con el maíz, el zapallo y la carne de ave o vacuno para dar paso a un cocimiento más espeso que líquido; en el sur, especialmente en Osorno, la llamada “cazuela chilena” lleva cholgas, papas, choclo y frecuentemente repollo picado fino; también en esa área la cazuela de cordero con luche es identificada por los comensales como la identitaria de su localidad; los huilliches consumen cazuela de cochayuyo, en la cual esta alga es vicaria de la carne y lleva ingredientes como papas, pimiento y zanahoria; en el centro, la cazuela de pava con chuchoca y nueces marca a fuego tanto el consumo en mercados como en los hogares. Una posición esencialista diría que la “verdadera” cazuela es la de la zona central, más líquida que espesa y cuyos componentes clásicos son carne de vacuno o de ave, papas, zapallo, porotos verdes y choclos (en la temporada de verano), afirmación que se relaciona con la hegemonía de la zona central como la depositaria de lo “chileno”. Sin embargo, alguien podría argumentar que esa misma preparación se encuentra en la noción de “cocido” español y en diversas sopas consumidas en América Latina.

De lo anterior podemos desprender que la patrimonialidad y la especificidad de las cocinas chilenas debe comprenderse desde los imaginarios sociales que definen algo como “propio”, no tanto en el sentido de las técnicas, sino en el de la combinación de productos (algo así como nuevos engarces sintácticos en literatura) y en los símbolos asociados a ellos que han sido transmitidos transgeneracionalmente y que se pueden leer desde el punto de vista de la gastropolítica.

La gastropolítica es lo que podríamos definir como las constantes negociaciones que hacen los sujetos, las familias, comunidades, regiones y países por enarbolar signos culinarios que los identifican, es decir, que los diferencian de otros. Desde esa perspectiva, el patrimonio culinario deja de ser un asunto de “orígenes” (¿quién es dueño del pisco sour?, ¿de la cazuela?) y pasa a ser un asunto de identidades a veces en conflicto y en resistencia por mantener una receta que ha sido heredada, que pertenece a una genealogía familiar, comunal, regional. Ello explica también los “secretos” que se guardan celosamente para dar a ciertos platos los sabores, texturas y aromas característicos, y también por qué se consumen en ocasiones especiales. La gastropolítica supone un juego y una tensión constante entre lo tradicional y lo nuevo, pero sobre todo la idea de una mantención, de una apropiación o reinención en el devenir siempre conflictivo de la vida social.

Por esas razones, no podemos afirmar, como lo hace el sentido común, que en Chile “no hay cocina”. Esa aseveración se explica, desde mi óptica, por el escaso conocimiento que hay sobre la antropología de la alimentación chilena y porque solo hoy día se inicia una interrogación sistemática al respecto. Además, hay cierto sentimiento de “inferioridad” propio de nuestra cultura insular y de la cada vez más paupérrima y ortodoxa enseñanza de la historia en colegios y universidades. Pondremos un ejemplo del espesor cultural de la zona central. Al entenderla como un área cultural, es evidente que las diversas regiones que la componen comparten un sinnúmero de productos y preparaciones. Pero en ese universo común las distintas zonas poseen singularidades dadas por la mantención de saberes, usos, productos alimenticios y técnicas culinarias que en otras se han perdido o modificado. Sin embargo, a la hora de dibujar el horizonte patrimonial de ese espacio centralino es preciso volcar la mirada hacia lo que nuestros(as) antepasados(as) precolombinos

construyeron como identidad alimentaria. Desde allí podemos trazar una genealogía de los productos que ellos(as) consideraron “alimentos” y sus ecos en los sistemas actuales. La clasificación de lo que una sociedad considera bueno para comer es clave para conocer el “estilo” de su dieta y las ideologías que sobre ella construye. Es un lugar común para la antropología de la alimentación que cuando ingerimos un producto no solo comemos nutrientes, sino esencialmente símbolos, por ello, la cocina es cultura.

Los diversos trabajos arqueológicos de Fernanda Falabella y María Teresa Planella sobre los(as) antiguos moradores de Chile Central (Falabella y Planella, 1987; Falabella y Steberg, 1989; Planella y Tagle, 2004), así como los datos entregados por los cronistas, nos permiten esbozar una primera aproximación a los alimentos que formaron la dieta de nuestros(as) antepasados(as), cuando ya conocían la alfarería, es decir, cuando habían descubierto no solo el fuego que transforma lo crudo en cocido, sino también las mediaciones entre este y los alimentos. Se pueden rastrear esas tempranas alquimias entre los 300 a.C. y los 1000 d.C. en los denominados grupos Bato y Llolleo, especialmente en este último, y asimismo en los Aconcagua. Fueron cultivados y consumidos por estas comunidades, en primer lugar, el maíz (*Zea mays*), los porotos (*Phaseolus* sp.), la quínoa (*Chenopodium quinoa*) y el zapallo (*Cucurbita* sp.). La greda y la piedra se unieron en un diálogo que fue construyendo un modo de tratarlos para convertirlos en comida y bebida. De ese modo, la cocción en agua que hace posible la alfarería, pero también las harinas y las diversas moliendas de los granos que el mortero facilita y propone, ampliaron las posibilidades de consumo y duración de los alimentos.

La disponibilidad en la zona central de sustancias provenientes del mundo vegetal y animal fue variada y podemos afirmar, cuando las conocemos, que algunas representan un conjunto de gustemas² que se mantiene en el tiempo, así como hay otras que han perdido una vigencia amplia, aunque no han desaparecido por completo. De acuerdo con Falabella *et al.* (2007), los registros del período al que aludimos nos muestran que hubo acceso a animales acuáticos

² Unidades mínimas del gusto, que se aprenden y transmiten familiar y colectivamente.

marítimos y lacustres, como coipos y ranas, lobos marinos, caracoles, choro zapato, machas, locos, corvinas, jerguilla, jurel, merluza y roncador. De los animales terrestres, el guanaco constituyó una fuente importante de proteínas. En el reino vegetal, las algas como el luche y el cochayuyo, y en la vertiente de tierra el chagual, peumo, boldo, cebolleta, algarrobo, arrayán, palma, madi y maqui, conformaron un haz de posibilidades de ingesta cruda o cocida (y muy a menudo transformadas en chicha, como el maqui y, en el caso del madi, como un aromático aceite). Entre los vegetales cultivados, la papa cimarrona, la calabaza, el maíz curagua, el pallar de flor blanca, la papa, la quínoa y el zapallo fueron los principales alimentos de un estilo de alimentación que, como sostienen los investigadores citados, “sugiere dietas fuertemente basadas en los vegetales (...). Los resultados sugieren que las plantas silvestres y/o cultivadas fueron siempre las fuentes primarias de alimentación” (Falabella *et al.*, 2007: 23).

No obstante, hay huellas de antiguas combinaciones de alimentos provenientes del mar y la tierra, como la olla encontrada en la desembocadura del río Maipú que en su interior tenía estratos de cormorán, machas y caracoles (Falabella y Planella, 1979) y que nos sirvió como metáfora —“la olla deleitosa”— para dar cuenta de las viejas formas en que continente y contenido ofrecen una construcción simbólica en torno a la olla, la reproducción y lo cósmico. Pero no solo ollas fueron los contenedores del tránsito de lo crudo a lo cocido, sino que también hay evidencias, en las zonas de la costa, de fogones similares a los de los curantos en los cuales se han encontrado restos de conchas marinas y de alimentos vegetales cultivados y silvestres. Ello nos permite pensar que debieron convivir diversas técnicas, y por lo tanto recetas, que fueron construyendo los saberes patrimoniales que aún podemos rastrear en muchos lugares de Chile central, como veremos más adelante.

De todo el universo comestible del que hay claros vestigios arqueológicos de consumo son el maíz, los porotos y la quínoa, junto a frutos no cultivados como el maqui, el molle, el peumo, los que aparecen de manera preponderante, así como el guanaco en el ámbito de la carne animal, y peces, machas, caracoles, lapas y locos entre los recursos marinos. Se aprecia, entonces, que la aparición de la cultura inca en la zona central chilena no significó una introducción de nuevos productos, sino de variedades distintas

de maíz, quínoa, porotos³. Aunque sí es posible percibir la incorporación del cultivo de ají y de técnicas de conservación como el chuño y el *charqui*, que aportaron a la durabilidad de los alimentos.

Los cronistas aportan otros antecedentes importantes sobre los productos con que se alimentaban nuestros(as) antepasados(as). Así, por ejemplo, Córdoba señala: “Plantas i frutos en que se afianzaba la mantención de los indios antes del ingreso de los españoles eran papas, frejoles, maíz, quínoa, teca, ají, madi, guanques, coltos, liutu, chángedes, leudes i otras especies de menos cuentas” (citado en Lenz, 1910: 630)⁴.

En términos de la antropología de la alimentación, y sobre la base de los datos expuestos, podríamos hipotetizar que la cocina de nuestros(as) antepasados(as) de Chile central construyó un sistema clasificatorio que eligió ciertos recursos como alimento, combinando lo cultivado con lo silvestre en el plano de los productos vegetales, y lo silvestre en el universo de lo animal: ya sea con la recolección y pesca marina, o con la caza. Desde el punto de vista de las técnicas culinarias: lo cocido en agua, lo cocido al vapor (en el horno de tierra o curanto) y, por cierto, lo “asado” y ahumado —como antiguos gestos de los cazadores recolectores— configuraron una multiplicidad de recetas. De entre los vegetales, el maíz aparece como el producto principal, y podemos conjeturar que muchas de las formas en que este puede ser transformado debieron haber operado (harinas más o menos finas, mote, granos sancochados, fermentado, etc.).

Si pensamos en las recetas o “platos” que podrían haber datado de esos períodos preconquista, sin duda la humita, las harinas tostadas, el mote⁵, el

³ Es interesante señalar que en mapudungun cada uno de estos productos tiene una denominación: *wa* (maíz), *dawe* (quínoa) y *degüll* (poroto).

⁴ Según Lenz, coltos es la denominación de una raíz que se come y su etimología es mapuche. El liutu es la fécula que se extraía de la *Alstroemeria ligtu*, una suerte de “almidón” que fue muy utilizado y cuyo nombre deriva asimismo del mapudungun. Los chángedes son los hongos conocidos como changles y que crecen en los robles.

⁵ Si bien la palabra mote es de origen quechua, en mapudungun a la técnica de pelar y sancochar en lejía un grano se denomina *kako*; así, *kakowa* es mote de maíz y *kako kachilla* es mote de trigo (Cfr. Fray Félix José de Augusta, *Diccionario Araucano*).

charqui⁶ y diversos caldos donde predominaron los vegetales, pero en que también se mezclaron productos del mar, aves y moluscos, podrían haber constituido una suerte de menú precolonial. Ciertos datos como el que entrega el cronista Bascuñán: “alimentos de los indios eran bollos de porotos i maíces... [y] tamales i porotos en vez de pan” (citado en Lenz, 1910: 630), nos hacen pensar en los multrunes y catutos (una suerte de panes o “cofques”), tan extendidos en la actualidad.

Este panorama sufrió cambios con la colonización hispánica a través de la cual se introdujeron productos y especies y algunas nuevas técnicas culinarias (como el horneado) enriqueciéndose y ampliándose el espectro de opciones. Cuatro universos, a nuestro juicio, son los relevantes en el plano de las adopciones de productos: por un lado, el trigo, por el otro la carne de ovinos, bovinos, caprinos y equinos, y aves de corral; el de las frutas: uvas, duraznos entre otras de origen americano que se adaptaron, y por último el de las legumbres: garbanzos, arvejas, lentejas. Sin duda que la incorporación de los principios de condimentación europeos –los que precisamente los trajeron hasta el “nuevo mundo”- también ejercieron un peso en que lo que sería la nueva dieta mestiza, el ajo, la cebolla, el orégano, la pimienta, el pimentón, junto al ají originario expandieron los gustemas de Chile central.

Podemos conjeturar que la conjunción de la dieta precolombina con la hispánica brindó, en un primer momento, las bases de lo que actualmente consideramos productos y recetas patrimoniales, pues es evidente que el alimento sin técnica de transformación para el consumo no completa su calidad de ser “bueno para comer”. En esta línea de memoria y patrimonio culinario, sin duda las mujeres fueron y siguen siendo el eje de la transmisión transgeneracional de saberes. Durante las épocas coloniales como sirvientas de los españoles y luego en las casas republicanas combinaron las antiguas fórmulas como los porotos con mote, la chuchoca, el charqui (los charquicanes) y las chichas, con el vino, con la nueva tradición de dulces y postres, las cazuelas, los panes de trigo horneados, entre otros.

⁶ En mapudungun el charqui es denominado *anim*; cuando es de carne, *anim ilo*, y cuando es de pescado, *anim challwa*.

La encrucijada contemporánea de las cocinas chilenas, entendidas como ya he expuesto, es la contradicción que la globalización alimentaria produce y que lleva a que la pregunta por lo “propio” rebase lo meramente simbólico y se instale en lo económico, en el mercado como nudo que construye las diferencias. De ese modo, las denominaciones de origen intentan encontrar una “esencia” para instalar un nicho de mercado, lo que genera controversias nacionalistas y esencialistas. Si pensamos que el sustrato común americano radica en la historia de cruces, migraciones e invasiones precolombinas que implicaron el desplazamiento de semillas, de técnicas y de símbolos, constituyendo una cocina precolonial que luego fue afectada por las tradiciones culinarias española y ya entrada las repúblicas europeas (francesa, alemana, italiana, entre otras), es evidente que en cada país que pertenece a ese sustrato se compartirán muchas técnicas y platos comunes. Se agregan a ello las recientes migraciones —sobre todo en Chile— no solo desde los países del vecindario compartido, sino también de Oriente, que van introduciendo sus platos emblemáticos a las cocinas chilenas cotidianas y al espacio de la gastronomía comercial.

De esa manera, pronunciar “cocinas chilenas” es traer a la escena de un plato o de un estilo o de un menú compartido todas las imbricaciones históricas que lo componen. La gastropolítica está inmersa hoy en diversas vertientes, una de las cuales se relaciona con las industrias alimentarias, que buscan, como expresamos, las denominaciones de origen, la idea de *terroir* para vender una marca con un sello “patrimonial-comercial”. Todo ello produce una tensión por ganar en el mercado la “propiedad” de tal o cual producto o receta. Por otro lado, hay tensiones que aparecen en el plano más sutil —aunque no por ello menos gravitante— de las diferencias de clase y étnicas: se comen determinadas preparaciones como signo de “distinción”, de pertenencia a un segmento o a una comunidad. En el último caso, podemos apreciar la persistencia de ciertos platos o productos en el mundo indígena como un modo de reafirmar su identidad (por ejemplo, el muday en el sur, la calapurca en el norte, el *umu* entre los rapanui). No hay “inocencia política” cuando comemos, y a pesar de que se produzca un fenómeno de “naturalización” de las ingestas, siempre están operando ciertas ideologías de la nutrición que restituyen diferencias. El llamado “principio de la incorporación” supone no solo comer nutrientes, sino también símbolos.

En las distintas regiones del país encontramos un haz donde los fenómenos descritos emergen con fuerza: los universales entendidos como “chilenos” se desplazan por el territorio con sus distintos aromas de humitas, pasteles de choclo, charquicanes, empanadas, cazuelas, porotos, lentejas, “completos”, sopaipillas, ceviches, etc. Junto a ellos, los particulares se asoman con las guatías, los fricasés, los picantes en el norte; el charqui arriero, la guañaca, el ulpo, el morocho majado, las nogadas, los conejos y “pajaritos” en escabeche, el chanco en piedra, en la zona central; y los chupes de arvejas, las “tumbas”⁷, el ñachi, los gansos, los kuchenes, el trotroyeco, entre otros, en el sur. Estos son ejemplos de la enorme variedad de particularidades que encontramos en las cocinas chilenas, pero que también por efectos de la gastropolítica solo son conocidos y consumidos de manera local, especificando sus patrimonios en la lucha constante por la diferencia.

Desde mi perspectiva, valorizar y conocer las particularidades culinarias, así como los universales con sus versiones, es clave para reflexionar sobre los procesos de patrimonialización alimentaria y para comprender que siempre formamos parte de un área cultural mayor a lo que entendemos por “Chile”. Igual que en los mitos, la cocina sirve para pensar y, en este caso, para pensarnos en medio del tráfico de una mundialización que nos hace perder los horizontes de la cultura como amalgama constante y nos obliga a esencializar las cocinas, más que como movimiento de una identidad amplia y fluida, como sitio estanco sin historia ni espesor simbólico. El luche curanteado que se le ofrece al espíritu del Abuelito Huenteano, en Pucatrihue; los curantos rapanui a los antepasados, no son simples denominaciones de origen, son mucho más que eso: es el lenguaje del nexo ineludible entre la cocina y la reproducción genealógica que pugna por ser una diferencia, sin pasar por el rasero del mercado y sin dejarse expropiar en tanto saber y en tanto vitalidad comunitaria (como ha ocurrido con el merquén mapuche). Los mitos nos enseñan que cada variante es importante, lo mismo que los platos, que son releídos desde un universal para jugar constantemente con sus singularidades en medio del cosmos que une y desune, del mismo modo en que la vida humana conjunta y disyunta la materia con el alma.

⁷ Carne de caballo semiahumada en el fogón.

LO ORGÁNICO: ¿FILOSOFÍA DEVIDA O NICHOS DE MERCADO? [2011]

Desde hace un tiempo se ha levantado una corriente que brega y persigue una alimentación “orgánica”, que se traduce en ingerir productos libres de pesticidas, plaguicidas y en lo posible cuyos orígenes, cuando son vegetales, no provengan de semillas transgénicas, y cuando son animales no sean criados en serie, ni alimentados con pellet u otros compuestos. Lo orgánico, entonces, se refiere a una opción que rechaza la industrialización de los alimentos en la escala globalizada que actualmente tenemos como horizonte. Tras ello hay varias razones, una de las cuales se afina, sin duda, en la seguridad alimentaria (ya hemos visto el efecto de las “vacas locas”, de los vegetales contaminados en Alemania, de las leches con tóxicos, etc.), pero, sobre todo, desde el punto de vista de la antropología de la alimentación, el fenómeno de lo orgánico se liga a otros procesos de cambios más profundos. Nunca antes en la historia de la humanidad los seres humanos hemos estado más lejos de una concepción del alimento como un todo conocido, visible en su crecimiento y en su transformación en comida, palpable en sus procesos de producción, distribución y consumo. Todo ello ha ido desapareciendo en la medida en que la industrialización de los productos en gran escala supone modalidades en que vegetales y animales deben “rendir” para alimentar a millones de personas, para lo cual se ha puesto en marcha una serie de cadenas tecnológicas y de procedimientos mediante los cuales aquello que en algún momento, por ejemplo, fue un pollo, es recibido en una tienda como una caja con trozos de una “carne” que debemos asumir que pertenece a esa especie, pues así está rotulado. El antiguo dicho “gato por liebre” se asoma en el inconsciente de algunos(as) compradores-consumidores provocando cierta inquietud por la certeza de lo que reside en esa caja. Y, así, podríamos seguir mostrando muchísimos hechos de este orden en donde la fragmentación del producto hace olvidar y quizás nunca llegar a conocer —ocurre mucho con los(as) niños(as) crecidos en las ciudades— el alimento, animal o vegetal que dio origen a esos pedazos. Nunca saber, tampoco, de qué árbol provienen las paltas, peras, manzanas que consumimos.

Esa lejanía con el origen y crecimiento del alimento es un cambio civilizatorio de gran profundidad y relevancia, pues lleva implícitas las formas que la sociedad ha elegido para alimentarse en serie. Conocemos las denuncias sobre los modos en que se reproducen las aves en los grandes criaderos industriales, cómo el ganado mayor y menor es sometido a hábitos que nada tienen que ver con sus ciclos naturales, todo en vistas a que los productores, las empresas y los consumidores (as) obtengan un producto de determinadas características. Han sido los ambientalistas quienes han dado la voz de alerta sobre estas cuestiones, y algunos movimientos, más radicales, postulan el retorno a las viejas formas de autosubsistencia rural, como las granjas de autoproducción y consumo que Vandana Shiva ha promovido en la India, las cuales, por cierto, han dado muy buenos resultados en la medida en que se trata de una cultura donde es posible, por razones religiosas, vivir en comunidades autárquicas.

De este modo, la búsqueda de lo orgánico aparece desde mi óptica como una corriente que desea eliminar esa distancia, en la medida en que produce ansiedades, pero también porque se produce una valoración de la “vida” en todas sus expresiones biológicas, sociales, económicas y políticas. Sin embargo, al mismo tiempo se observa que esta nueva “filosofía” se convierte en un muy buen nicho de mercado (los vinos orgánicos, las gallinas y lo huevos de “campo”, el rescate de los productos patrimoniales, la sofisticación de ciertos hongos, etc.) que puede convertirse en solo eso: una nueva oportunidad para lucrar con el alimento y segmentarlo, si es que no se preserva que los(as) pocos(as) productores(as) “orgánicos” obtengan un precio justo por lo que han venido produciendo desde generaciones, y que sus alimentos puedan tener un acceso más amplio. Ello pasa por políticas de ampliación de los espacios y personas que se dedican a los cultivos o criaderos orgánicos, por políticas públicas (de salud y económicas) de distribución y acceso. Es decir, no basta solo con ocuparse —egoístamente— de alimentarse sano y respetando los ciclos de la naturaleza, sino que también debe promoverse una conciencia general sobre las virtudes de lo orgánico, no solo como moda a la cual unos pocos pueden acceder —y por ello convertirlo en un simple nicho de negocios—, sino comprenderlo como una “filosofía de vida” que busca recuperar —innovando nuestros vínculos con el alimento— y valorar aquello que se

nos pierde en el tráfago de las tecnologías y de las manipulaciones genéticas. Algo parecido a la valorización de la comida hecha en casa, fresca y afectiva versus los platos congelados, sacados del refrigerador sin más historia que la tecnológica. Es una materia que nos llama a pensar en nuestros grados civilizatorios y en la voluntad que tenemos de buscar más espacios reales de bienestar y felicidad.

UNA RUTA, UN PATRIMONIO: IDENTIDADES Y PAISAJES CULINARIOS [2011]

Pailas y redes, de María Jesús de Iruarrizaga, es una invitación a recorrer un trazado donde el patrimonio de lo que podríamos llamar una parte esencial del “Chile profundo”, la Región del Maule, se prodiga como registro y restauración. En el primer caso porque se trata de una recopilación de productos de la tierra y del mar de la zona, y en el segundo porque su mirada se posa en un paisaje recientemente asolado por el cataclismo de febrero de 2010, colocando en medio de la desolación la vida que restalla en el gesto culinario y en los productos alimenticios que renuevan su ciclo, una y otra vez, pese a la catástrofe.

La conjunción de la greda, que proviene de la tierra y de los antiguos saberes precolombinos, con las redes de los pescadores, pone de manifiesto la unión que este libro propone como lectura y materialidad. La estética del paisaje y la estética del alimento se alían para que los(as) lectores(as) recorran un espacio pleno de identidades y de historia en cada una de las caletas, en las cuales existen “picadas”, hombres y mujeres que mantienen tradiciones transmitidas transgeneracionalmente. El libro, de este modo, aporta a la valorización de los saberes, de las técnicas (recetas) y de los paisajes culturales y geográficos del Maule, abriendo un surco en la escasez de investigaciones sobre las formas de alimentación chilenas. Sin duda, se trata de una ruta que clama por ser transitada y que la autora “afectada” —en el sentido de la emoción— interpela mediante las imágenes y el sentido de una caminante segura de que esa senda debe ser estimada y “degustada” colectivamente. Allí reside quizás uno de los valores de este texto: el de constituirse en una suerte de guía patrimonial, una especie de memoria que nos dice que la cocina y la cultura se hermanan con la tierra y el mar del Maule y que, de un modo u otro, eso nos pertenece en tanto genealogía del gusto y en tanto sustrato compartido de alimentos y rituales de comensalismo.

LITERATURA Y COCINA, UNA RELACIÓN FECUNDA [2012]

A la mesa con Neruda, de Aída Figueroa (Liberalia, 2011), y la *Epopéya de las comidas y bebidas de Chile* de Pablo de Rokha, con un recetario del chef Juan Pablo Mellado (FCE, 2011), ponen en la escena de la gastronomía chilena la relación poderosa que existe entre cocina y literatura. Ese vínculo es antiguo y hay un sinnúmero de textos que los abordan en los distintos países, mostrando cómo los y las escritoras describen platos en novelas (como Vázquez Montalbán), poesías (como Neruda y Mistral), o bien, se convierten ellos(as) en autores de textos de cocina. En Chile, el caso de Marta Brunet es emblemático. Su *Hermanita Hormiga*, un recetario publicado en 1931, es un tratado magnífico, así como el de la escritora María Henriette Morvan, de 1945. Así sea porque los(as) escritores(as) abordan la temática o porque incursionan en la escritura de recetarios, la literatura, vista desde la perspectiva “documental”, es una interesante y notable fuente de conocimientos sobre la cocina.

Más allá de estos nexos, los estudios antropológicos sobre la cocina ponen de manifiesto que las estructuras que la conforman constituyen un lenguaje, en el sentido, en primer lugar, de que estamos frente a un “mensaje”, a algo que se comunica. Por otra parte, las maneras en que se organizan las cocinas funcionan, de acuerdo con autores como Lévi-Strauss, del mismo modo en que lo hacen los lenguajes (recordemos que este autor propone, para comprender la cocina, el “triángulo culinario”, que sería un símil del triángulo fonético). Cuando analizamos la forma en que operan los menús, con aperitivo, entrada, principal y postre, por ejemplo, podemos entenderlos como la trama de una novela, con un problema, un desenlace y un final. Asimismo, es posible “leer” un plato como un poema en el cual la expresión y la combinación de sabores tienen un correlato.

Hay múltiples maneras en las cuales la literatura y la cocina se hermanan. Muchos(as) escritores(as) han señalado que escribir es como cocinar: se tienen las palabras (ingredientes), hay que encontrar un argumento (un menú con sus secuencias) y hay que producir dentro de un género (repostería, sopas, guisos, etc.) las mejores mezclas. Por cierto, cuando se dispone a crear, tanto escritor(a) como cocinero(a) tienen que estar inspirados, pero sobre

todo ser sistemáticos, profesionales, conocedores de su materia. Es decir, el arte de la escritura y el arte de la cocina operan de manera paralela en cuanto a las formas y en cuanto a los sentidos que anhelan producir: encanto, placer, conocimientos, ampliación de las miradas, profundidad estética, espesor cultural, entre otras cosas. No deja de ser interesante que tanto la literatura como la cocina se arraigan primero en lo oral (la tradición oral que transmite relatos y recetas) y luego en lo escrito (libros y recetarios), y muchas veces ambos se entretujan.

Por eso, es estimulante que se vayan produciendo iniciativas como las que citamos al inicio de este artículo, que conjuntan los espacios literarios y los culinarios, demostrando que la cocina no solo es un asunto de nutrientes más o menos, sino sobre todo un espacio donde la cultura se expresa en toda su riqueza. Neruda y De Rokha fueron grandes glotones que supieron resaltar en sus escritos la cocina y el yantar, pero, más allá, fueron capaces de construir ciertos imaginarios ligados a la comida y a las tradiciones chilenas. Brunet y Morvan, por su lado, ocuparon la herramienta de la escritura para dar vida a dos grandes recetarios, poco conocidos, que son una suerte de monumento al género escritural de los libros de cocina, y también un símbolo de cómo las escritoras mujeres tuvieron en el pasado un fuerte vínculo con la transmisión de saberes culinarios, que de solo quedarse en el plano de la tradición oral se hubieran acantonado en un núcleo social restringido. Por ello, las autoras que mencionamos dieron un paso en la “democratización” de ciertos platos, preparaciones, y lo hicieron con el instrumento de la palabra escrita. El engarce de cocina y literatura tiene y tendrá mucho más que decirnos en el tiempo. Por ahora solo esta degustación: “Hermoso como vacuno joven es el canto de las ranas guisadas de entre perdices, la alta manta doñiguana / es más preciosa que la pierna de la señora más preciosa, lo más precioso que existe, para embarcarse / en un curanto bien servido...”

MIRADAS LATINOAMERICANAS, MIRADAS DISCIPLINARIAS: CONSTRUCCIÓN DE UN CAMPO PLURAL SOBRE LA ALIMENTACIÓN [2012]

A ningún lector le cabrá dudas respecto de los sustanciales aportes de *Las manos en la masa. Arqueologías y antropologías de la alimentación en Suramérica*, compilado por Pilar Babot, Francisco Pazzarelli y María Marschoff, a la investigación y reflexión sobre la multiplicidad de materias que implica el universo de la alimentación. Pero, sobre todo, resalta su crucial contribución a la puesta en escena de una triple espacialidad: la de las experiencias culturales —pasadas y presentes— en torno a la comida en el territorio latinoamericano, especialmente el suramericano; las escrituras y discursos disciplinarios contemporáneos producidos en y desde ese contexto, y el libro como materia que propicia la circulación de los saberes arqueológicos y antropológicos sobre la alimentación. Este triple gesto resulta relevante en la realidad científica globalizada y neoliberal, que somete los conocimientos a la producción serializada de las indexaciones y a la medida disciplinaria (en el sentido foucaultiano) de los artículos a un modelo de pensar y escribir.

La producción de este libro pone de manifiesto, por el contrario, las múltiples visiones y preguntas hacia el campo de la alimentación que emergen del estudio de realidades determinadas por la larga duración de ciertos fenómenos productivos y reproductivos, por las sucesivas colonizaciones (en nuestro caso las conocidas del siglo xvi y las menos abordadas del colonialismo interno), por las negociaciones y tensiones interculturales, por la patrimonialización, por las amenazas y pérdidas de la biodiversidad, por las prácticas alimentarias y el cambio social, por las interrogaciones teóricas. Este conjunto de materias y ópticas, así como las diferentes posiciones académicas de sus autores(as) que *Las manos en la masa* nos brindan, tal vez no habría sido posible sin una concepción amplia y democratizadora de los saberes, combinada con la rigurosidad y lógica de las ciencias.

El primer espacio del libro nos confronta a la especificidad de los procesos ligados a la alimentación en América Latina, con artículos que tocan las realidades de México, Brasil, Colombia y especialmente Argentina, inaugurando un camino para modular y comenzar a construir un marco amplio y

comparativo de los procesos históricos que dan densidad arqueológica, paleobotánica, histórica, etnográfica, política y simbólica a los sistemas alimentarios y sus devenires en el *locus* americano. La novedad que trae este texto respecto de los pocos que circulan sobre América Latina es precisamente esa conjunción de tiempos y espacios en que las diversas escenas culinarias y sus productores(as) se despliegan para dar cuenta de la alucinada fuerza de la alimentación en la cultura.

El diálogo permanente entre el pasado y el presente es quizás uno de los aportes más significativos de *Las manos en la masa...* La estructura del libro pone de manifiesto un recorrido desde el hoy, tocando las tensiones de la globalización y sus consecuentes respuestas glociales —que no son uniformes, sino signadas por las historias específicas de los grupos sociales—, así como sus efectos en los saberes culinarios y en el manejo de las semillas, como proponen Lema y Pocchettino. Por otro lado, los procesos de adopción de nuevos productos alimenticios y el uso de especies comestibles entre los tobas y sus vaivenes asociados a los procesos de reetnificación —como explicita Martínez— nos hablan de cierto modelo que emerge en nuestros territorios y que está ligado al cambio de los sistemas simbólicos y las categorías sociales de los alimentos. Las oposiciones que surgen con el impacto del colonialismo interno (escolarización, políticas públicas) y externo (efectos de la mundialización alimentaria) se van desdoblado, tocando a los tobas del Chaco, pero también se perciben en el estudio de Coconier con los del centro este de Formosa. Las comidas de los “indios”, de los “blancos”, de los “antiguos”, entre otras categorías, van conformando una relectura de prestigio y poder en la cual la adopción y la mantención de ciertas tradiciones alimentarias son el lenguaje para expresar las diferencias de género y étnicas. La creación de nuevas díadas clasificatorias como monte/almacén, comida de casa/comida de escuela serán la expresión de los reacomodos en las ideologías de la nutrición. Desde el punto de vista de los efectos de los cambios, se abre un marco de investigación en el mundo amerindio ligado al no abandono de las dietas tradicionales y a la incorporación de las nuevas, lo que provoca una serie de alteraciones en la salud, como la obesidad, que tomará ribetes étnicos y de clase (similitudes evidentes hay en el mundo mapuche chileno).

Emergen asimismo los nuevos rostros de lo étnico en tanto patrimonio para consumir, como se aprecia en Díaz, Guerrero, Naumann y Sammaritano, con la figura de la “cocina de autor”, un fenómeno que se despliega en todos nuestros países, y que podríamos asociar con las tendencias de la “etnicidad S. A.” —parafraseando a los Comaroff—, es decir, a la construcción de distinciones culturales para alimentar los “nichos” de negocios a partir de lo étnico como producto de mercado. Junto a ello, los esfuerzos de la museografía —Acosta, Burgos, Pedernera, Zabala y Zabala— por revalorizar los conocimientos y técnicas culinarias, y desde el ámbito educacional con las exposiciones itinerantes de la comida mexicana, en Cervantes, configuran un cuadro que muestra las diversas aristas que emergen de la mirada sobre el alimento y su especificidad en la América Latina contemporánea.

La otra visión sobre los cambios está expuesta en los trabajos de Marschoff y de Lupano. La primera restituye una pregunta al período colonial y a sus mutaciones, desde la perspectiva de los artefactos de cocina y sus vínculos con lo individual y lo colectivo, evidenciando que —en el período previo a la Independencia— si bien se observa una tendencia hacia lo personal y privado del consumo alimenticio, la ingesta del mate como bebida colectiva puede ser leída como un momento de respuesta política ante el poder. Lupano, por su parte, nos confronta a mediados del siglo pasado, con el papel de los recetarios y libros de cocina como dispositivos para las transformaciones en las relaciones de género (nuevas concepciones de la mujer) y para la circulación de la industria alimentaria (los productos enlatados), sacando a luz las estrategias discursivas sociales, de salud y económicas para la introducción de nuevas prácticas de preparación y consumo.

El friso actual y los hilos históricos de la Colonia y de la República serán urdidos luego en la gran trama de la arqueología y sus indagaciones sobre la alimentación prehispánica. Se trata de una contribución que puede agruparse en tres grandes materias: especies silvestres y cultivadas, técnicas de transformación (una aproximación a las recetas), y artefactos que conforman el sistema de consumo y conservación. Desde los distintos aportes al estudio del maíz de Oliszewsky, Killian, Olivera, Gallegos, Lanter entre otros autores(as); al cacao de Jaramillo; el algarrobo de Lema, Capparelli y Martínez, el universo de los productos vegetales da cuenta de los diversos procesos que

signaron su transformación en alimentos. Por otro lado, el despliegue de los artefactos, utensilios de piedra y cerámica muestran de manera precisa las prototecnologías de la molienda, la factura de las harinas y las modalidades de cocción. A través de González, Frére, Frontini, Franco, López y Salazar; Greco y Llanos, entre otros(as), nos adentramos en los gestos arcaicos de la producción de materialidades asociadas a la alimentación, y a los espacios de preparación de alimentos, como ilustran Calo, Bugliani y Sacttolin. Asimismo, los indicios óseos y el estudio de los deshechos de Izeta, Srur y Silva, y el vínculo entre muerte (los entierros de niños) y cocina de Amuedo, evidencian la relación entre cuerpo, alimentos y símbolos.

Las antropologías y arqueologías que se derivan de la compilación son un claro intento de iluminar experiencias situadas que permiten plantear preguntas sobre las propias escrituras disciplinarias. Así ocurre con algunos ensayos, como el de Pazzarelli, con las torsiones teóricas de Marschoff a Bourdieu y Elias, y con las incursiones bioculturales de Cadena y Moreno, que van conjugándose para producir un registro de las actuales formas de asir la alimentación desde perspectivas que, ancladas en la cultura, son porosas a los cruces y amalgamas con los discursos biológicos, medioambientales y políticos. El libro es, de este modo, la expresión material de una investigación que se disemina en múltiples tópicos, pero que gira en torno a algunos ejes que dan, precisamente, su carácter singular a la alimentación en América Latina. Dialogante con los saberes sobre alimentación y sociedad producidos en las academias mundiales, *Las manos en la masa...* se puede leer como la puesta en escena, por cierto, aún fragmentaria, de una reflexión que anhela construir un “objeto” multidisciplinario y localizado para desde ahí configurar un campo convocante y comparativo.

Entender desde una determinada posición y situación los procesos de larga data que han hecho posible la construcción de identidades culinarias y sistemas alimentarios en el pasado y en el presente es la interpelación que hace esta compilación al campo de los estudios sobre la alimentación en América Latina. No podemos sino celebrar su aparición como libro y las múltiples interrogantes que nos deja. Los vacíos, las fisuras, las grietas de una visión sobre los procesos acaecidos desde que los primeros pobladores de América fueron recolectando, levantando manufacturas y cocinando los

símbolos, hasta la mundialización de los productos alimenticios y los conflictos de una gastropolítica colonial y poscolonial, emergen como claros desafíos que *Las manos en la masa...* recogen, rodean, produciendo un primer y notable acercamiento a lo que podríamos llamar una antropología latinoamericana de la alimentación. Podríamos decir, utilizando ahora una metáfora huilliche y rapanui, que Babot, Pazzarelli y Marschoff han reunido y puesto al fuego las piedras del curanto/*umu*, y que entre todos(as) tenemos que ir recopilando las diversas y cambiantes capas de alimentos que conforman el gran horno de tierra donde se cuecen permanentemente las historias del alimento y sus representaciones.

LA COCINA COMO OFRENDA [2014]

En numerosas sociedades del pasado el alimento cumplió la función de ser una ofrenda a los dioses, ya sea elaborado o como producto crudo, y así los seres humanos retribuían a sus divinidades por los dones que ellas les daban, estableciendo un ciclo de reciprocidad. Hoy día también muchas comunidades mantienen este ritual entregando el alimento directamente a los(as) dioses(as) o mediante banquetes luego de las ceremonias religiosas. Es el caso de los grupos mapuche, que en sus Nguillatunes ofrendan productos a las divinidades y al mismo tiempo elaboran diversos tipos de recetas para compartir entre los participantes. Algo similar sucede en Rapa Nui con los curantos en honor a santos y vírgenes.

El vínculo entre comida, ofrenda y religiosidad es visible en quienes profesan la cosmovisión Hare Krishna y, tal como dice Nimai Gabilondo, el alimento es concebido como “misericordia” y como purificación. El sentido del yoga de la comida, sostiene, es consagrarse a dios a través del alimento. La noción de comer como purificación es un proceso que incluye desde la limpieza de los productos hasta la cocina misma, e incluso el cocinero debe bañarse antes de comenzar con el ritual culinario. Cada etapa de la confección de una receta supone un acto de meditación y, en la medida en que se está pensando en el amor a Krishna, se cocina con afecto, pensando en que es un don. Ello supone, incluso, no probar el alimento antes que dios lo haga. La destreza de los cocineros que pertenecen a Hare Krishna es reputada: preparar en los festivales donde se congregan más de quinientos fieles es una hazaña si pensamos en bocados perfectamente sazonados y en su punto.

Nimai nació en un áshram en Argentina y hoy vive en Chile. Sus padres estuvieron muchos años dedicados a un restaurante krishna en ese país y por ello conoce desde lo profundo lo que significa la cocina como devoción. No solo en los templos se cocina para dios, sino también en la vida cotidiana: cada fiel tiene en su casa un altar donde entrega los alimentos a la divinidad, en la mañana con recetas dulces y leche —la leche es esencial, me dice, pues Krishna fue un pastor de vacas—, y a lo largo del día alternando lo dulce y lo salado. Por cierto, la dieta es vegetariana, pues el amor significa que la

violencia no tiene cabida en los sentimientos ni en las relaciones sociales. Ser coherente con esta premisa supone no ingerir ni preparar ningún producto animal, la purificación supone que no hay crueldad y los pensamientos positivos y puros son los que llevan al ideal de la misericordia.

Esa estructura humana de concebir el alimento como ofrenda se mantiene presente y parece querer decirnos que no es bueno olvidarse de que hay vínculos trascendentes entre lo que comemos y lo que somos. La cocina Hare Krishna, porque así podemos denominarla, se ha ido adaptando a las culturas culinarias de las regiones donde se establecen los templos y la devoción, utilizando los productos agrícolas locales, lo menos industrializados que se pueda, valorando los alimentos campesinos e indígenas, por ejemplo, en América Latina. Comer en la casa de Nimai ha sido una experiencia privilegiada para recuperar los antiguos y abandonados lazos que nos unen a través del alimento como afecto entre humanos y la vida trascendente, más allá del tráfago del consumo desmedido y mercantilizado que nos domina.

TESOROS CULINARIOS DE VALPARAÍSO [2014]

La historia de nuestro puerto debería contarse desde el devenir de sus cocinas, de aquellas que han pervivido en las casas y en las personas que conservan y preservan sus identidades sociales y familiares. Si pensamos en la construcción multicultural de Valparaíso es evidente el peso de ingleses, italianos, franceses, alemanes, entre otros que arribaron al plan o a sus cerros abriendo un abanico de culturas desplegadas en la arquitectura y singularidad del entorno urbano. Del mismo modo, el universo mestizo-popular define su impronta en los caprichosos y lúdicos recovecos de su habitar cerros, escaleras y quebradas. Esa pluralidad social y cultural de Valparaíso sin duda se refleja en sus cocinas. Es sabido que los(as) migrantes se desplazan con sus tradiciones, y sobre todo con sus platos, en la medida en que la alimentación es uno de los principios clave de la constitución de las identidades y de la reproducción humana. Las familias migrantes van dejando una estela de sabores y ritualidades que marcan los ciclos vitales y permiten que los a veces lejanos orígenes estén presentes a través de la comida, así como el papel de las abuelas y madres, artífices de esa historia. Esa densidad del tiempo pasado entre la primera migración y sus(as) descendientes es la que encontramos en el valioso libro de Giulietta Fadda Cori, *Delicias migratorias* (Maitaki, 2011), que nos permite conocer la tradición culinaria de una familia de migrantes italianos a Valparaíso —asentados en el cerro Alegre— a través de las recetas recopiladas de los cuadernos de cocina de las abuelas materna y paterna.

La relevancia de *Delicias migratorias* radica, más allá de la compilación de platos, en que relaciona biografía y cocina, con una impecable diagramación y diseño que nos permiten conocer las “fuentes”: muestra de facsímiles de los cuadernos de las *nonnas* Aby y María, y de la *mamma* Mafalda, fotos y otros registros. Asimismo, la autora realizó una serie de indagaciones (bibliográficas y de terreno) que dan cuenta de la historia de los productos y preparaciones, así como de las ocasiones en que eran y son consumidas por la familia y por las respectivas localidades italianas de donde emergen. Estamos frente a un libro que podríamos definir como de cocina, entendiéndola como el entramado de preparación, consumo y símbolos; un modelo que

podría ser imitado por otros recetarios, pues la mera compilación de platos familiares no dice nada si no hay una presentación de los contextos culturales y sociales que les dan sentido, y sobre todo de las mujeres —con nombre, apellido e imagen— que los hacen vivir en la cotidianeidad de las mesas o en los momentos fundantes de las familias. Por otro lado, a través de sus recetas se puede rastrear el proceso de adopción de las cocinas locales, dando cuenta de la coexistencia de la tradición italiana de las pastas, los pescados “al modo sardo”, las frégulas sardas, lasañas, ñoquis, berenjenas en distintas preparaciones, pascualinas, con los caldillos de congrio, los locos al perejil, los ceviches y otros platos chileno-porteños.

Sin duda, las secciones de cada abuela y madre, dedicadas a los dulces y la repostería, muestran la fuerza de la impronta italiana. Leer *Delicias migratorias* se torna un placer antropológico, histórico y humano. En el primer caso, porque a través de sus páginas se va asistiendo a los modos en que cocina e identidades forman un solo manojo mediante el cual se reafirma la cultura y, al mismo tiempo, se conocen los procesos de mantención y adopción de nuevos estilos. De modo especial, desde una antropología culinaria la presencia explícita de las mujeres que cocinan releva a las actrices fundamentales de ese devenir cultural. En el segundo caso, porque muestra los procesos de migración hacia el puerto de Valparaíso, específicamente de una familia italiana, y a través de ellos de episodios muy poco conocidos y poco estudiados (desde la perspectiva de la microhistoria). El tercer deleite es el del punto de vista humano: este libro nos conmueve por la búsqueda amorosa y acuciosa de su autora para rescatar a sus parientas y a través de ellas al conjunto de sus antepasadas, pero sobre todo el modo en que los saberes culinarios y su consumo ritual y cotidiano hizo posible la reunión fraternal y amistosa en las mesas de una familia que congregó y congrega a los cercanos, pero también a los(as) amigos(as). Este libro forma parte, sin duda, de los tesoros culinarios de Valparaíso que hemos ido descubriendo en los intrincados mundos que lo pueblan.

“COCINANDO CON LUCA”: LITERATURA Y GASTRONOMÍA EN QUILPUÉ [2014]

Este último tiempo hemos apreciado cómo la cocina ha subido a los escenarios comunicacionales. Ya sea en los *reality*, en que podemos ver en nuestras pantallas locales a chefs compitiendo entre sí, o a personas anónimas exponiendo sus saberes culinarios, los medios de comunicación masivos han acogido el tema de la alimentación —en su variante gastronómica— como eje de sus ofertas. Pero no solo en la televisión abierta, sino también en los canales de cable nacionales ocurre este fenómeno; conocido es *Recomiendo Chile* y recientemente *Ciencia, Sal y Pimienta*, donde se despliegan distintas aristas de las cocinas desde el formato documental, el primero, y mediante entrevistas a científicos, el segundo. Ello pone en evidencia el auge del tema alimentario y de los(as) cocineros(as) y las recetas.

Pero hay otras iniciativas que también sitúan a la cocina como un eje importante, ahora dentro del entramado cultural, en este caso, regional. Me refiero a la modalidad en que en la Feria del Libro Usado de Quilpué se presenta a escritores y otras personalidades del mundo intelectual ante la audiencia: en un carrito de comida, preparando un plato y compartiéndolo con el público. Con un formato que ya había empleado el Centro Cultural Teatro del Puente, organizador de la feria, que se denomina “Cocinando con Luca”, los escritores invitados a una conversación-entrevista elaboran una receta de su gusto mientras mantienen un diálogo que va desplegando su obra. La originalidad de este modelo de puesta en escena de un intelectual está a la vista. Desde el hacer más cotidiano —y a veces menos visible porque lo realiza todos los días no un glamoroso chef sino generalmente una mujer dueña de casa— se actualiza el trabajo escritural, se da a conocer la trayectoria y se establece contacto con alguien que supuestamente debería estar muy lejos de la cocina. Ese gesto es notable toda vez que hace una alianza simbólica entre cocina y escritura, algo que ha estado casi siempre ligado a las escritoras mujeres que publican libros de recetas (como Marta Brunet en Chile, Sor Juana Inés en México y Colette en Francia) o a escritores “comilones” (como Pablo de Rokha y Neruda).

Es emocionante estar en la recién remodelada Plaza Vieja de Quilpué y ver los esfuerzos de los organizadores por no dejarse vencer por la inercia cultural que caracteriza el Chile de hoy, y proponer desde esos espacios locales formas renovadas de vincularse con el pensamiento. Durante más de un mes, los días domingo, han pasado Patricio Manns, quien preparó un ceviche mexicano con tequila; Poli Délano, que hizo un carpaccio de salmón; Pancho Sazo, que cocinó un pebre, y yo, con un cochayuyo en cuna de papaya. Mientras se cocina, el escritor y profesor Gabriel Castro entrevista a cada invitado(a), hace un detallado y erudito perfil de sus obras, y con finas inquisiciones permite al público adentrarse en los vericuetos de sus recetas y sus libros. El acto es denominado “Cocinando con luca”, un muy buen eslogan que maneja la ambigüedad de cocinar con mucho o muy poco dinero. No podemos sino celebrar las maneras en que La Feria del Libro Usado de Quilpué valora la cocina como parte de la cultura y, más aún, al invitar al público a degustar lo que se ha cocinado en los carritos produce lo que en antropología denominamos comensalismo, es decir, quienes comen juntos son hermanos, forman una comunidad.

La apuesta original y transgresora de “Cocinando con luca” dentro del auge mediático de la gastronomía es que no trata de rivalizar dentro de ese reino, sino todo lo contrario, de hacer del reino un espacio para compartir, un espacio para que los gustos por la lectura y el placer de la cocina se entretengan y dialoguen.

COCINAS MULTICULTURALES [2014]

En un reciente viaje a Londres experimenté dos fenómenos complementarios: por un lado, el despliegue de restaurantes de una diversidad de cocinas que representan culturas culinarias de distintos países, y por otro la profusión de mercados con comida callejera que ya sea desde la fusión o desde lo orgánico esparcen sus gustos a los transeúntes y visitantes.

Sin duda, la experiencia multicultural de esa ciudad puede leerse de manera prístina en una oferta gastronómica que no está guetizada ni localizada, sino que se extiende a todo lo ancho y largo de la urbe. En distintos lugares se encuentran restaurantes chinos, hindúes, malasio, africanos, griegos, italianos, japoneses, árabes, algunos españoles y recientemente —según nos indicaron los conocedores— mexicanos. En cada uno de ellos se aprecian también las especialidades de alguna localidad —como en el caso de los restaurantes de Chinatown— y la multiplicidad de platos da cuenta de ese fenómeno de que los migrantes, al llevarse su comida, llevan su país a los paladares de los “otros”. Por eso la aventura de conocer y degustar esa pluralidad de propuestas culinarias constituye una experiencia —desde nuestra aún insular posición dentro de las sociedades globalizadas— multicultural, de convivencia y aceptación de las diferencias. Podríamos decir que, si los museos de Londres exhiben casi lujuriosamente las culturas materiales que el imperio fue adquiriendo en su larga carrera de poderío, las calles son homólogas en cuanto a la exposición de las cocinas mundiales y del enorme abanico del arte de convertir lo crudo en cocido.

Junto a ello, la ciudad está poblada de pequeños mercados cuyo eje es la venta de alimentos orgánicos, de una infinidad de panes artesanales, dulces tradicionales, charcutería, quesos elaborados con una manufactura que reproduce las antiguas maneras de producción campesinas. Es un agrado observar cómo los londinenses y los turistas gozan comiendo al aire libre estas propuestas en las cuales la vocación ecológica y la tendencia a lo sano coexisten con la comida fusión y las recetas patrimoniales. La fusión combina los elementos más diversos provenientes de tradiciones culturales disímiles, como los sándwiches de hamburguesas indonesios condimentados

con especias picantes o los panes con queso derretido y curry. La creatividad de la fusión se une a emprendimientos que provienen de migrantes que necesitan un salario. Los resultados están a la vista: largas filas de personas esperando su turno para probar las novedades que se ofrecen en estos espacios callejeros.

La multiculturalidad como política se aprecia en la esfera de la culinaria, que, como sabemos, es una de las más importantes a la hora de negociar las diferencias. Una vez en Santiago, no dejamos de sentir la nostalgia de esas calles atiborradas de aromas (nadie reclama porque los olores son fuertes o molestos) ni de pensar en nuestras estrechas avenidas y en todos los tabúes y restricciones que nos esperan cuando queremos disfrutar de lo diverso. Las pocas expresiones del multiculturalismo culinario chileno se aprecian en ciertos barrios —muchos de ellos en el lado “oscuro” de La Chimba—, donde podemos probar algo de comida coreana o colombiana, pero sin duda estas manifestaciones no se expanden por todos nuestros barrios y comunas. Quizás cuando seamos realmente capaces de aceptar al “otro” en su plenitud como sujeto podremos gozar de la delicia de las cocinas migrantes.

LECCIONES PERUANAS. LA COCINA COMO CONOCIMIENTO, ISABEL ÁLVAREZ Y EL SEÑORÍO DEL SULCO [2014]

Invitada a la Feria del Libro de Lima, pude reencontrarme con la socióloga Isabel Álvarez y continuar una conversación que dejamos suspendida hace unos años. En nuestros primeros diálogos, la cocina peruana no había adquirido la marca de identidad que hoy ostenta en Chile y en otros países y recién se iniciaban los congresos sobre cocinas andinas, donde nuestro país está incluido, pero con escasa difusión de sus resultados. Hoy, muchos se preguntan por qué Perú ha logrado ese sitio dentro de las identidades gastronómicas de América Latina. Tal vez, la respuesta esté en el proyecto de Isabel Álvarez y un grupo de investigadores auspiciado por la Universidad San Martín de Porres (“Reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú”, con seis volúmenes publicados). El sello de esa iniciativa, coordinada por la socióloga, es la combinación de lo académico y de la pasión para comprender que la cocina, en tanto lenguaje cultural, es parte viva de la memoria, de los sistemas de gustos, de las emociones y de los rostros sociales, pero, sobre todo, es una experiencia del conocer. Este proyecto permite adentrarse en la multiplicidad de cocinas regionales que conforman lo que se puede denominar la cocina peruana, incluyendo también las especificidades locales.

La respuesta a la pregunta por el éxito de la gastronomía de nuestro país hermano también la encontramos en esa mezcla de pasión y academia en un espacio concreto: el restaurante El Señorío del Sulco. Es allí donde el producto de las indagaciones serias, de la convicción de que la cocina es más que un modo de nutrirse, se puede palpar y de algún modo da pistas para extrapolar una contestación a la interrogante inicial. Allí pudimos disfrutar de la generosidad culinaria y del relato pormenorizado de la historia de cada plato que se ofrece, así como de la historia personal que hay detrás del logro de una cocina que da cuenta de las diversas identidades y subjetividades de un colectivo (familiar, de amistades, de trabajadores de la cocina y del servicio del Señorío) que ha logrado mantener por más de veinte años su vigencia. Logra impactar al paladar, pero sobre todo al gozoso sentido de la cocina como arte y búsqueda dentro de una memoria gustativa. Quizás allí radique

la profundidad de la experiencia del conocer que Isabel Álvarez y su comunidad del Señorío brinda: estaremos siempre frente a esas unidades mínimas del gusto que definen los estilos culinarios y que les dan espesor histórico a las preparaciones, sabiendo que es “lo mismo”, pero diferente.

Se nos ofreció una degustación de trilogía de papas en su salsa (con salsa huancaína de queso fresco y ají amarillo; japchi: queso, rocoto y hierba buena, y ocopa: cebollas, maní y pecanas soasados), tiradito de lenguado (filete de lenguado marinado en salsa a base de jugo de limón y ají amarillo), ceviche de puerto (con pescado del día, almejas, caracol, ají mochero, yuyo y guarnición de yuca, cancha y zarandaja), tamalitos al ají amarillo (relleno con queso fresco, con salsa de rocoto, tomate y aceitunas), langostinos envueltos a la parrilla con patacones (envueltos en hojas de bijao, crocantes patacones y salsa de cocona, ají charapita y ajo cremoso), lechoncito horneado al pisco (crujiente, con salsa de frutas maceradas en pisco) y de postres: mazamorra morada (a base de maíz morado, cocido con frutas secas y frescas, aromatizada con especias) y suspiro de limeña versión helada (con jarabe de oporto, brownie blanco con pecanas y merengue).

Todo ese menú da cuenta de la dedicación investigativa, de las técnicas culinarias y de la creatividad con que hacen que los tamalitos, la mazamorra, el suspiro de limeña, el tiradito, para que tengan un sabor reconocible (de lo experimentado en las calles, chicherías, picanterías, restaurantes limeños o de provincia) a la vez que se abran a nuevos dejos, matices, tesituras que los convierten en una nueva experiencia, pero inserta en una matriz cultural —de principios de condimentación, productos y formas— compartida (me parece que casi ningún restaurante chileno de cocina peruana que he conocido logra esta perfecta conjunción). Sin duda, probar un tamal que sabía casi a una humita de las que se comían en la casa de mi abuela materna talquina fue una emoción que nos llevó a reflexionar sobre los estrechos límites que las fronteras nacionales imponen a las viejas áreas culturales andinas.

Entonces, ¿por qué las cocinas peruanas se han posicionado en los circuitos gastronómicos mundiales? Creo que el movimiento impulsado por Isabel Álvarez de poner en valor las cocinas regionales y locales a partir de la poderosa unión entre pensamiento (investigación académica), memoria y pasión ha dado frutos porque fue comprendido y compartido por un conjunto de

actores sensibles y creativos, que a partir de la riqueza de lo propio se atrevieron a comprender que en el mundo globalizado vale más construir (y deconstruir) desde los acervos que subordinarse a la medianía de lo estandarizado, al leer la cocina como conocimiento válido para la existencia social. Esa es la lección que me dejó nuestro viaje a Lima y la reanudación del diálogo intelectual y gustativo con Isabel y su Señorío.

UN NUEVO SEPTIEMBRE Y LA EXPERIENCIA IDENTITARIA DE LA EXOCOCINA [2014]

Septiembre se presenta para los(as) chilenos(as) como un sinónimo de fiesta en la cual el anuncio de la primavera y la memoria histórica se unen: es el recuerdo ligado a la experiencia de las identidades construidas con el paso de la dependencia colonial a la república (sin olvidar los oscuros avatares del quiebre de la democracia que el mismo mes restituye). Las formas de conmemorar este nacimiento republicano se anclan, desde hace dos siglos, en la celebración de la comunidad aglutinada en torno al baile, el canto, los juegos, y la comida. Las celebraciones de las Fiestas Patrias, o del 18, convocan ritualmente a la diversidad de grupos sociales que conforman Chile en torno a la afirmación de un nosotros y, al mismo tiempo, a la trasgresión del cotidiano que supone toda fiesta colectiva. Las Fiestas Patrias implican un conjunto de actos institucionalizados, que van desde un Te Deum Ecuménico en la Catedral de Santiago, pasando por una gala musical en el Teatro Municipal (que por primera vez se abrió a la ciudadanía vía la televisión democratizando el acceso a la presentación artística), hasta una parada militar. Las fondas o ramadas en distintas comunas y localidades coronan el festejo popular y común de la fecha.

En el norte, el centro y el sur del país, ya sea en espacios públicos o privados, los aires festivos se ven, asimismo, teñidos de un ceremonial culinario que despliega el lenguaje rural, urbano, cordillerano o costero de sus recetas y productos. Desde la perspectiva metropolitana, los anticuchos y empanadas son el centro del consumo en las fondas, pero sobre todo serán los asados de diversas carnes los símbolos del dispendio y del sacrificio (gasto festivo). El asado toma el lugar privilegiado en la medida en que se instala dentro de lo que se define como exococina (es decir, una preparación que se hace fuera de la casa o del hogar, cuyo rasgo central es estar en manos masculinas), mostrando una función que se pesquisa desde los tiempos de los cazadores recolectores: la verificación de las identidades colectivas en torno al fuego y la repartición de la carne. La congregación en jardines, parques o campos, alrededor de parrillas o asadores, da el sello distintivo a las fiestas, que se caracterizan por el uso de la técnica del asado. Tanto así, que los consumos

alternativos o vegetarianos que se observaron en algunos locales o casas se efectuaron con anticuchos de verduras, con vegetales a la parrilla como zapallos italianos y berenjenas, y croquetas de carne de soya. Eso indica que la fuerza de la fórmula asado, en tanto exococina, está indisolublemente relacionada con nuestros modos de celebrar el 18.

Sin duda, que los asados de carne atraviesen las clases sociales en estas fechas da cuenta de un cambio en el gasto y de un aumento del poder adquisitivo. Si en el pasado las empanadas, las cazuelas y en el ámbito específicamente rural la carne asada eran los platos preferidos, hoy las ciudades se ven colmadas de parrillas que, ya sea en jardines, balcones de edificios o calles, asan distintas carnes, convirtiendo el ambiente ciudadano en un gran comedor del cual emanan aromas y olores de carnes abrasadas por el fuego. Esta imagen no formaba parte del paisaje urbano del siglo xx, cuando solo los campesinos y las élites podían gozar de ese derroche festivo; sin embargo, hoy, de acuerdo con las posibilidades de cada quien se aprecia la ampliación del dispendio de la exococina en los asados dieciocheros.

Las bebidas que levantan el espíritu han acompañado secularmente las celebraciones con sus debidos excesos y trasgresiones. Desde siempre septiembre ha estado marcado por la borrachera aceptada (aunque también históricamente se la ha contenido y vigilado); es un momento de autorización social para beber. La alegría de festejar las identidades colectivas libera de las prohibiciones y apreciamos desde el pasado al presente cómo vinos, chichas, y ahora terremotos, se alían para que —como en el mundo al revés— se desvanezcan las diferencias. El comer y brindar colectivos son los actos sociales que permiten soldar, en tiempos festivos, las desigualdades y hacer del pasado común una experiencia que se actualiza en el cuerpo y en el bullicio de las multitudes que visitan las ramadas o celebran en casas y calles. Finalizadas las fiestas de septiembre, el país retorna a la rutina; las alegres andanzas por la exococina, ollas deleitosas y parrillas desperdigadas por el territorio pasan a ser motivo de comentarios y de buenos o malos recuerdos, de relatos de resaca y “cuerpo malo”. Así transcurrirá el ciclo de la existencia nacional hasta que emerjan los nuevos brotes de los árboles, que anuncian un nuevo septiembre en que la memoria colectiva se vuelva ceremonia y los destellos de la república se abran con sus promesas de vida compartida.

¿QUÉ COMEMOS HOY?: MARTA BRUNET CON LAS MANOS EN LA MASA¹ [2015]

“La mujer nuestra anda por ahí, terciada de fortaleza, de cólera y de piedad a la vez. Yo la veo en mí misma con idéntica veteadura contradictoria.”

GABRIELA MISTRAL, *Sobre Marta Brunet*, 1928

CONDIMENTOS PARA UNA GASTROPOLÍTICA

La cocina, la alimentación y sus implicancias dentro de las estructuras sociales y simbólicas han estado presentes en la literatura chilena a través de poetas como Pablo Neruda y Pablo de Rokha. Sin embargo, será Marta Brunet (Chillán, 1897-Montevideo, 1967) quien construya poderosas representaciones de lo que podemos llamar una gastropolítica, un concepto de Appadurai (1981) que se refiere al proceso mediante el cual el alimento es al mismo tiempo el medio y el mensaje de un conflicto, y que hemos ampliado en algunos análisis para dar cuenta de las disputas y pactos de género, clase y etnicidad en nuestro país (Montecino, 2006). El imaginario de Brunet se asienta en la simbólica de la hacienda y en su prolongación moderna, a través de un conjunto de relaciones que se alteran a partir de una tensión vinculada a la comida. Desde la perspectiva de la autora, la cocina como espacio y como práctica posee un correlato de poder que marca las posiciones de mujeres y hombres al interior de sistemas sociales de equilibrio precario. Podemos sostener que ese universo que despliega aún reverbera entre nosotros, conformando un núcleo cultural de larga duración.

Nuestra autora ha sido considerada una rupturista que, desarticulando el criollismo², formula una propuesta compleja de “invención de la chilenidad”

¹ Agradezco a Susana Herrera, de la Biblioteca Nacional, por su invaluable ayuda para acceder a la revista *Familia*.

² O usándolo como máscara que “le permite ‘decir’ un problema que afecta a la sociedad en su conjunto”, como sostiene Rubí Carreño (2007).

en un primer momento, que luego apuesta a lo universal desde lo local³. Su obra se centra, particularmente en el mundo femenino y su escritura aparece como signo y síntoma de un cambio social⁴. Brunet irrumpirá en la primera mitad del siglo xx con una voz que se ajusta “desajustando” lo cánones, y ocupará un sitio relevante en el espacio público de la época. Como periodista de la revista *Familia*, como diplomática⁵ y posteriormente docente en las Escuelas de Temporada de la Universidad de Chile, influyó en los códigos y lenguajes para hablar desde las mujeres y para las mujeres (como lo hizo cuando fue redactora y luego directora de la revista citada)⁶. Se la ha definido como una de las primeras escritoras que hace de la literatura su profesión (Cisternas, 2014) y se ha sostenido que a partir de la estrategia del criollismo (o neocriollismo) y el vanguardismo realizó una crítica profunda a los sistemas de dominación masculinos y denunció la violencia de género, sobre todo en el mundo campesino y popular, al interior de un entramado familiar turbio y perverso (Balart, 1967; Carreño, 2007; Rubio, 1995).

Brunet es una cronista lúcida y aguda del mundo doméstico, de la casa como sitio donde se reproducen intrincados vínculos bajo el manto

³ De acuerdo con Natalia Cisternas, “... aun cuando desde la década del cuarenta en adelante la obra de la autora empezó a acusar un evidente impacto de los lenguajes vanguardistas. En otros términos, Brunet fue estudiada y situada por gran parte de la crítica como una suerte de neocriollismo, aun cuando sus obras hace bastante tiempo exploraban lenguajes y espacios distintos a los que habían definido su primera narrativa” (2014: 23).

⁴ Tal como señala Ángel Rama, “era una mujer la que miraba el mundo (...) desde el ángulo de las mujeres nuevas que entonces estaban apareciendo en América Latina, rehusándose a vestir el traje convencional que unos hombres también convencionales les habían cortado, y hasta rehusándose a ser mujeres ya que aspiraban a convertirse en seres humanos” (citado por Balart, 1967: 7).

⁵ Fue cónsul honoraria en La Plata, cónsul profesional en Buenos Aires, y agregada cultural en Brasil y Uruguay, donde falleció dictando una conferencia.

⁶ María Jesús Orozco plantea que narradoras como Brunet, Bombal y Geel, que producen autobiografías ficcionales, generan un vínculo entre quien escribe y quien lee, y cuando se trata de lectoras, “el texto asume la forma de un espejo donde las dos identidades se funden en una sola imagen: la del denominado segundo sexo” (1994: 313). Desde su mirada, Brunet y las otras autoras entablan un diálogo con sus lectores, especialmente con las mujeres, reflexionando sobre el amor, la soledad y la muerte, “sobre la doble enajenación padecida por el ser femenino: como mujer y como escritora” (Orozco, 1994: 313).

aparentemente apacible de la familia chilena⁷. Desde ahí iluminará un elemento constitutivo del *domus*: la cocina en tanto saber y hacer ligado a lo femenino y a las relaciones sociales de género y clase que se expresan en su factura y en su consumo. Este nudo simbólico ha sido poco explorado en relación con su obra, con sus textos para niños(as) y con su escritura periodística, aun cuando su engarce —es nuestra hipótesis— permite develar la gastropolítica de su mirada y su “veteadura contradictoria” en los ajustes y desajustes a la tradición literaria, de género y de clase presentes en sus textos⁸.

La noción de doble que Lagos-Pope (1985) ha utilizado para analizar la estrategia narrativa de nuestra autora y que apunta a la conservación de las apariencias, a una existencia doble para adaptarse a las normas y que se manifiesta en sus obras bajo la oposición ser/parecer, nos sirve para indagar en sus representaciones de la cocina. “Para poder existir los individuos y especialmente las mujeres deben llevar una existencia doble (...) aparentar un conformismo con la sociedad para poder funcionar en ella, y por otro, necesitan proveerse de un medio de escape en la fantasía para poder sobrevivir y conservar la salud mental” (Lagos-Pope, 1985: 742). Lo doble —en el sentido de la RAE cuando se habla de un tejido o de cosas: “de más cuerpo que lo sencillo” o en la acepción de simulado— parece ser otra clave de ciertas puntadas y dobladillos con que Brunet aborda lo culinario.

Estos pliegues se ligan también a la disyuntiva histórica del feminismo chileno, dentro de la cual se desenvuelve la vida pública de la escritora, dividido este, como dice Lavrin (2005: 404), entre las posturas tradicionales católicas y un comunismo desembozado. Brunet opta simultáneamente por dos estrategias: una conservadora, expresada en el recetario y las revistas femeninas, y otra rupturista, ligada a su escritura de ficción. La publicación,

⁷ La casa ha sido una obsesión en la novela chilena. Desde *Casa grande* de Luis Orrego Luco a *Casa de campo* de José Donoso, pasando por *La casa de los espíritus* de Isabel Allende, el “hogar” en tanto domicilio del linaje (sea trunco o no) aparece como metáfora y representación del país y de la nación, así como del encierro, como hemos planteado en “Con la casa a cuestas. Género y vida privada” (Montecino, 2011).

⁸ Algunos(as) especialistas han analizado estas contradicciones como parte de los conflictos que se producen en los procesos modernizadores chilenos donde se enfrentan sistemas simbólicos premodernos y modernos (Amaro, 2014).

en 1931, de *La Hermanita Hormiga* —titulado “libro de cocina” y “tratado de arte culinario”— la insertó entre las autoras que, como plantea Paula Caldo, fueron “mujeres letradas escribiendo la cocina como una práctica cultural y no tanto como una prescripción propia de la Economía Doméstica (...) capaces de escribir, pero no necesariamente de cocinar” (2013: 2-3). Pero los recetarios no son ingenuos: a la vez que legitiman un saber femenino, son proyectos editoriales que hacen funcionar los dispositivos de género para el “disciplinamiento, control y educación de las mujeres” (Caldo, 2013:1), y asimismo constituyen un intento ilustrado de quiebre con la oralidad y mimesis en que se ha fundado la práctica culinaria. En *Hermanita Hormiga* se palpa el deseo de ensamblar tradición y modernidad: de una parte el recetario en sí⁹, la sociabilidad y los rituales de consumo de las clases altas (que las medias deben imitar) y, por otra, la apelación a una mujer moderna, que trabaja remuneradamente, pero que debe sostener el orden doméstico. En este escenario, Brunet inaugurará su gastropolítica haciendo emerger un doble necesario (e inverso): la empleada doméstica, la sirvienta —espejo mudo pero peligroso que porta el germen del desorden—, sin la cual la moderna mujer chilena no puede existir.

Mas será en la complementaria arena del recetario y del periodismo donde Brunet despliegue¹⁰ los elementos de su gastropolítica. A diferencia de sus textos literarios, no aparece en este ámbito escritural la violencia, las oscuras *rukas* donde el incesto, la envidia y la eroticidad circulan en una casa que deja de ser cobijo encantador, sino que domina el “aparecer”, el amor como

⁹ Es decir, no a la cocina y sus artefactos o utensilios, ni a los productos alimenticios (Caldo, 2013: 5), sino al saber de la receta que se traduce en el consumo y las maneras de mesa.

¹⁰ Para las estudiosas de la autora, esta habría incursionado en las recetas y en el periodismo como un modo de ganarse la vida una vez que su padre murió y su madre se enfermó, homologando este gesto a que también ejerció cierta vez la quiromancia (López, 1997). Cisternas piensa que como “asalariada de la escritura” tuvo que buscar la subsistencia con “sus columnas en la revista *Familia* dedicadas a orientar al público femenino en el arte de la decoración doméstica, del buen gusto burgués, o bien sus recetas de cocina que periódicamente aparecen bajo el seudónimo de Hermanita Hormiga, nos dan cuenta de una autora que aprovecha inteligentemente su formación para sobrevivir en un nuevo espacio estimulante pero muy inestable” (2014: xx). No se vislumbra en estas apreciaciones la otra vuelta de tuerca de “aprovechar la formación” y que muestran a Brunet en el polo del reforzamiento de la sujeción femenina a lo doméstico, al amor romántico, a la conservación del orden de género.

la realización femenina, y la conquista y retención del hombre ideal a través del estómago. En la revista *Familia*, Brunet como Inés de Santillana (nótese que proviene de Juana Inés de Asbaje y Ramírez de Santillana, es decir, Sor Juana Inés de la Cruz) escribe la editorial; en tanto Hermanita Hormiga se encarga de las páginas destinadas a la cocina (a la “señora”). Aparece también a veces como Aladina en algunos artículos, y sospechamos que también como Mari-sol¹¹ en la sección “Estafeta”, donde se responde a una diversidad de preguntas enviadas por las lectoras¹². Con esos seudónimos (sus dobles), la autora escribirá el envés de las perturbadas vidas de las mujeres de sus novelas, reproduciendo y aportando al disciplinamiento femenino a través de los modelos de las élites¹³.

Sin embargo, ficción, escritura periodística y gastronómica crearán un todo donde anverso y reverso conversan y se entrecruzan. Su libro de cocina es un ejemplo de ello, como veremos. Cabe señalar que el recetario producirá un enigma: lleva su nombre, pero nos advierte que los saberes pertenecen a un cuaderno de “alguien a quien mucho quise”, una “excelente dueña de casa (que) había recolectado recetas de cocina al albur de viajes y países”, y que semeja una hormiguita en su dedicación. ¿Quién era esa a quien tanto quiso, pero que no desea o no puede nombrar? ¿Su madre? ¿Ella misma como doble de una “excelente dueña de casa”, viajera y amorosa? ¿La necesidad de establecer una distancia entre Brunet creadora y Brunet escritora de recetarios? ¿Por qué insistir entonces en firmar como Hermanita Hormiga la sección “La Señora y la Cocina” de la revista *Familia*?

Sin duda, su identidad Hermanita Hormiga (una metamorfosis inversa a la de los animales golosos y antropomorfos de algunas de sus narraciones), que recolecta recetas y que se deleita con el arte de la cocina, fue coherente con el peso y relevancia que la comida tuvo en su obra y en su vida. Así parece comprenderlo Joaquín Edwards Bello cuando ironiza sobre la autora: “Es una

¹¹ Lo pensamos por *Cuentos para Mari-sol*, que publicó en 1938 y que separa justamente el nombre con un guion, tal como se titula la sección: Mari-sol.

¹² A partir de 1935 y hasta 1939.

¹³ La estrategia de Brunet es de nuevo doble: por un lado, para obtener recursos profesionaliza su escritura de prensa, pero al hacerlo condena a sus lectoras a un modelo de género dominante.

auténtica sustancia de Chillán”¹⁴, jugando con el sentido de sustancia en tanto esencia o alma de una cosa, y como dulce emblemático de su zona natal¹⁵. Una vez le preguntaron a la autora qué prefería, vivir o durar, y ella respondió: “Vivir. Vivir intensamente, en profundidad, hacia adentro, hacia afuera, gustando y regustando del minuto, alerta la conciencia, como si ese minuto fuera el último que nos fuera dado disfrutar” (Witker, 2005: 9). El gusto, como sentido, se asienta en el paladar fundando memoria, relaciones y tradiciones, y Brunet, que sabía de ello, se encargará de develarlo en sus escritos.

¿QUÉ VAMOS A COMER HOY?: DRAMA LITERARIO/DRAMA CULINARIO

Analizaremos *Doña Tato* (1930), *La Hermanita Hormiga* (1931), *Yo sí, Yo no* y *La terrible aventura de don Gato Glotón* (ambos de 1938) para dar cuenta del tejido dialógico entre estos textos y la gastropolítica que formulan. Cronológicamente, en *Doña Tato* se configura el triángulo poder, cocina y género, que luego reemergerá bajo distintos signos en sus escritos, y por ello revisaremos su trama. Se trata del conflicto entre una joven recién casada (con un abogado que no trabaja) y una vieja cocinera y repostera que tiene como “pareja estrafalaria” al gato Paquito. La vieja “se toma” la cocina y desde ese “bastión” la casa, dominando al resto de la servidumbre y a su patrona. Tato “se hacía la humilde y le preguntaba todas las noches a la joven: ¿Qué haremos mañana?”, con lo que desataba un duelo de saberes que siempre ganaba. Finalmente, comenzó a decidir sola y el orden doméstico y culinario se fraguó religiosamente con una cocinera que desgranaba porotos rezando el avemaría y señalaba los misterios con papas. Sin embargo, su poder será encarado —cuando

¹⁴ Citado por Witker (2005: 8).

¹⁵ La propia autora, en *La Hermanita Hormiga*, consigna la receta: “Una gallina gorda despresada, un hueso grande de agarradero, otro de cadera y otro de espinazo con mucha médula, se hierve hasta que la carne esté hecha una especie de jalea. Se pasa entonces por el cedazo y se deja hasta el día siguiente en que se desengrasa y se pesa. Por cada libra de jalea se ponen doce onzas de azúcar, una cucharadita de anís, una raspadura de nuez moscada y un palito de vainilla. Se hace hervir a fuego regular y al estar muy a punto —que será cuando se vea el fondo de la cacerola al revolverlo— se saca y se sigue revolviendo hasta que esté completamente frío y se haya puesto blanco. Se extiende entonces en una mesa de mármol y al estar oreada la pasta se corta en tiras largas y angostas o en bizcochos” (1931: 30).

le entrega a Paquito la elección de las carnes— y responde: “Mi gato no es sucio, no se pone porquerías de pinturas en la cara ni menos en el hocico” (63). La vida doméstica se debatirá en la negociación para expulsar a la sirvienta, mientras ella sigue “inexpugnable en la cocina” (64). La crisis adviene un día que se niega a cocinar para los amigos del patrón, a quienes considera unos “hambrientos ociosos” y espanta al salar y ahumar la cena. Finalmente, la intervención de la madre de la patrona, con “su gran aire de ‘imperatrice’”, resuelve políticamente el problema. La joven dirá entonces: “Y sin saber por qué, me eché a llorar en la corbata de Pedro” (65).

El cuento esboza el fantasma de la usurpación del poder a partir del dominio de la cocina y del gobierno doméstico. Es el miedo a la “otra” (la empleada) que se apropia de la casa; la “otra”, necesaria para reproducir el estatus y la existencia, se transforma en una amenaza que solo puede ser conjurada a través de una alianza de clase y generación —esto ha sido ilustrado magníficamente por María Rosaria Stabili (2003) bajo el concepto del “sentimiento aristocrático” reproducido por las mujeres de las elites chilenas—. La cocinera rompe su condición de “sierva” y muta en patrona (matrona); su alianza con un gato (la naturaleza) restituye el imaginario mestizo de la bruja (el reverso de la machi como chamana) y de los vínculos con lo diabólico (el gato, como en muchas culturas populares, está asociado a las fuerzas de lo negativo). El triángulo poder, cocina y género se tensiona cuando uno de sus vértices es ocupado de manera anómala: Tato se niega a “alimentar” a los amigos del patrón y pone en cuestión el poder masculino, legitimada en la oposición trabajador (femenino)/ocioso (masculino), que ella misma ha construido y que a su vez tensiona otro triángulo, el de las mujeres: joven patrona/vieja patrona/cocinera, generando conflictos interclase e intragénero en el seno de la casa.

En *Hermanita Hormiga* —y en muchas de las columnas de la revista *Familia*— Brunet despliega su estrategia gastropolítica para combatir el fantasma de la “otra” y dotar a las mujeres de clase media y alta de la época de saberes para sortear el peligro de desestructuración del orden (hacendal) de las cosas. Un año después de la publicación de *Doña Tato*, en la introducción a su recetario, les habla “A mis lectoras”, definidas como mujeres modernas que cuentan con tecnologías domésticas, en una cocina

que no es el “antro ahumado” del hogar de sus abuelas, el “último rincón de la casa” donde “imperaba la china cocinera, inhábil y respondona” (10). Al contrario, ahora la cocina tiene “prestigio de habitación principal” y las sirvientas, las “mujeres de nuestro pueblo”, ya poseen dignidad humana por la instrucción y las leyes sociales, de modo que se han transformado en “cooperadoras inteligentes de la máquina”. Sus lectoras no son frívolas, como se dice de ellas, pues “detrás de esa máscara de Flapper¹⁶ está la mujercita consciente que organiza su hogar, que cuida de sus hijos, que muchas veces contribuye con su trabajo a la holgura del mismo, y que, inteligentemente sabe disimular su capacidad de esfuerzo, siendo siempre mujer y por sobre todo mujer” (10). A diferencia de la generación anterior, que “solo sabía cuidarse de los embarazos y fiscalizar a las chinas, la pobre mujer moderna (...) no porque vaya a la oficina por la mañana deja de disponer la comida, y no porque vaya por la noche a un cabaret deja de bañar a sus chicos” (10).

Brunet apuntará de nuevo al triángulo de género: las madres (la generación anterior), las hijas (las modernas) y las empleadas, dando cuenta de un cambio donde ha desaparecido el vértice generacional y se ha ampliado el espacio de la “señora” (hacia lo público), sin dejar “que su gobierno sea en el hogar una flor de gracia que lo embellece” (10). Pero el vértice de la sirvienta continúa, y el fantasma de Doña Tato emerge en las “Pequeñas indicaciones para el Servicio”, breve manual para establecer las jerarquías y estructuras a través del comportamiento de la servidumbre y las maneras de mesa. En los banquetes (el espacio *sine qua non* de las apariencias) es donde esto se escenifica:

“La sirvienta estará vestida como siempre de negro o de azul marino, con cuellos y puños de lencería y delantal blanco. Guantes blancos. Es muy necesario, más bien dicho absolutamente indispensable que la sirvienta se habitúe desde el primer momento a no hacer diferencia entre el servicio de diario y el que se haga cuando hay invitado (...) se le debe exigir a la sirvienta aseo total y correcta presentación (...) y sobre todo las manos muy

¹⁶ Así se denominó a las nuevas mujeres de la década del 20 que rompían los esquemas sociales.

cuidadas, que no hay nada más desagradable que unas manos encallecidas, con las uñas sucias, presentando un plato de comida. Aunque lleven guantes a diario hay que vigilarles el cuidado de las manos. Máxime si los guantes no se usan. Tanto en este capítulo como en el del servicio hay que ser inflexible y exigir siempre suma atención” (18).

Con estas instrucciones las mujeres modernas sabrán cómo ejercer su poder en el gobierno del *domus* y la gastropolítica permitirá equilibrar las posiciones de cada cual. Es interesante, en relación con el doble invertido, que las oposiciones sucio/limpio y uniforme/vestido dan cuenta de la legitimación de las desigualdades de género y clase, de manera tal que queda el polo de lo sucio en la servidumbre (recordemos también el tema de lo contaminado en el gato Paquito), que debe ser “uniformada”, enguantada, para que las apariencias del banquete funcionen. Por último, advertirá a sus lectoras que si no dominan el arte de la repostería, la incipiente industrialización de los alimentos les permitirá “salvarse” del dominio culinario de las doñas Tato. Pero hay más: su libro ofrece menús mensuales que “puede(n) ayudar y ser un descanso para todas aquellas que en las noches se ven angustiadas por la pregunta: —¿qué hago de comer mañana?— con que la asedia la cocinera” (20). Podríamos pensar entonces que en *Hermanita Hormiga* la primera obsesión ficcional de Brunet —el desequilibrio del triángulo poder, cocina y género— adopta una nueva tesitura en que el recetario emerge como su conjuración a través del triunfo de la tradición escrita sobre la oral, haciendo posible que las mujeres modernas, aunque no sepan cocinar, sí aprendan a mandar.

El *domus* será revisitado ocho años después en *La terrible aventura de don Gato-Glotón* (1938), cuento infantil que rearticula el conflicto culinario a través de las relaciones entre dos gatos y una sirvienta, nuestra conocida doña Tato, la dueña de la cocina. Los polos animales son Paquito (el gato gordo, limpio y gourmet que vive en la cocina) y el Gato Sin Nombre (sucio, hambriento, que se alimenta de ratones y vive en la bodega). En el vértice humano, doña Tato alimenta a Paquito y su afición desmedida por las sopitas de leche, el pan con mantequilla, los filetitos de ternera, las pechuguitas de pollo, las alas de perdiz (todas recetas consignadas en la *Hermanita Hormiga* y que pertenecen

al consumo burgués de la época)¹⁷, y excluye al gato bastardo (huacho, sin estirpe), golpeándolo y humillándolo, matándolo de hambre y envidia. Pero, como “más sabe un hambriento que cien letrados”, este se las arregla para tenderle una trampa al gato de la cocina y logra que un papagayo lo picotee hasta casi matarlo. El drama de ¿qué vamos a comer hoy? se encarna en el animal huacho, símbolo del inquilino que, conviviendo en una misma casa, es privado de los manjares por la ama de la cocina. Los gatos a su vez representan la oposición crudo/cocido, que asocia al huacho pobre a una comida cruda (ratones) y al con nombre a lo cocido, configurando un imaginario donde el primero está cerca de la naturaleza y el segundo de la cultura. Antropomorfizados, el gato con nombre y el bastardo representan el conflicto de clase y género que se trama en la cocina: los gatos son masculinos, doña Tato una mujer que los domina por el estómago y que resguarda que sus posiciones no se alteren.

Por último, en *Yo sí, yo no*, se explica por qué los sapos de todo el mundo se comunican de una monótona e idéntica manera. La razón anida en una esposa sapa que, trasgrediendo los mandatos, deja de cocinar para su marido y en una nota le dice: “Almorcé y salí. No me esperes en toda la tarde”. El sapo debe ir a un restaurante donde come arrollados y pequeños (platos de las cocinas chilenas populares que no se consignan en *Hermanita Hormiga*). A partir de allí se desata una pelea matrimonial y el sapo hambriento y enojado reclama “tengo hambre”, a lo la esposa le responde: “Yo no”, y él: “Yo sí”. Los sapos serán condenados por Noé a sostener por siempre este diálogo. Los ecos de los textos anteriores se escuchan aquí en la interdicción alimentaria y en la desestructuración del orden familiar: el polo femenino se niega a alimentar al masculino invirtiendo su posición subordinada (como doña Tato), pero ambos serán castigados a contradecirse eternamente. Las resonancias católicas (el paraíso perdido) son evidentes en este cuento “infantil” que advierte del peligro que supone un cambio iniciado por las mujeres en la vida cotidiana, pero ilustra también la imagen del matrimonio como repetición pesadillesca de una pugna de género que nace en la cocina y que no finalizará jamás.

¹⁷ Filetes de ternera gratinados (400), una receta sofisticada; pechuga de gallina en salsa (una suerte de escabeche, base bien española) (169); perdices elegantes (171).

¿Cuál es la gastropolítica que se desprende de las representaciones de la cocina de Marta Brunet? En primer lugar, se origina en el universo de la hacienda chilena de la zona central, y por ello aparecen en escena las diferencias de clase y de género que tensionan su mundo doméstico. La cocina es un espacio de potestad femenina en constante disputa, porque el alimento, entendido como don y afecto (la máxima del comensalismo: quienes comen juntos son hermanos), tiene la virtud de construirse en mensaje de las relaciones sociales (incluidas las de género) y por tanto de disolución o prolongación de las diferencias. Desde ese lugar, la autora muestra, por un lado, las consecuencias intergénero e interclase de la ruptura del don (condena de los sapos, lucha de los gatos) y, por el otro, las pugnas entre mujeres por el dominio de la cocina, cuyo corolario es la inversión del orden de clase (doña Tato). Como opuestos complementarios, patronas y empleadas representan dos culturas que se enfrentan: el saber culinario campesino e indígena, oral y rodeado de un aura brujeril, y el saber letrado propio de las mujeres de las elites. La lucha y los pactos entre ambas, el alimento como signo de una relación de poder, la posesión de la cocina y desde allí de los habitantes de una casa, serán los elementos que configurarán la gastropolítica escrita por Marta Brunet. Agreguemos a ello otra dimensión para futuros análisis, el origen de las recetas de su tratado y que también aparecen en su obra narrativa: las vertientes europeas (españolas, italianas), mestizas e indígenas de los platos conviven, dialogan y “aderezan” los conflictos sociales que nacen de su preparación y de su función relacional. Brunet dibuja así una cartografía culinaria chilena que contextualiza culturalmente el tinglado de su gastropolítica y que refleja asimismo la “veteadura contradictoria” de su presencia pública a la hora de responder ¿qué comeremos hoy?

LA PANADERÍA PUERTAS ADENTRO [2015]

Agua, harina, sal y levadura, de Gabriela Diéguez Santa María, es un libro que nos aproxima, desde lo que podríamos llamar una “biografía multifamiliar”, al viejo oficio de la panadería ejercida en Santiago. Se trata de un texto de cuidada estética —no podría ser menos cuando su autora es diseñadora de profesión— que nos va adentrando en las experiencias de los panificadores de establecimientos ligados a la colonia gallega. Las prácticas y la memoria de Manuel Domínguez, de la panadería Lo Castillo, Álvaro Diéguez y José Yáñez de El Pueblo, Manuel Gálvez de Egaña, Lucio Fabres de América, entre otros, van construyendo con sus testimonios los modos en que fueron instalando sus negocios y pormenorizando el trabajo de panaderos.

Pero, sobre todo, este es un libro de rescate patrimonial de un oficio que perdura, aún con todos los cambios producidos en la industria del pan. A través de él la autora “fija” en la página aquello que puede perderse en el tráfago de las nuevas tecnologías de la alimentación y del cambio de escenario de la venta del pan: del local de la esquina al supermercado, de lo artesanal a lo industrial. Desde ese punto de vista, *Agua, harina, sal y levadura* es un aporte a los estudios sobre cultura alimentaria en Chile, y abre una rendija a lo que deberían ser esfuerzos profundos desde la historia y las ciencias sociales para recuperar las “memorias del pan” en nuestro país, tal como se ha hecho en otros lugares. Por ello, este libro puede leerse como una invitación a incursionar en el devenir de las panaderías, en plural y comparativamente. Sin duda, el vínculo entre los migrantes españoles y este oficio es evidente, como lo es también que los mapuche lo hayan tenido como sitio preferente de trabajo en la generación que migró en las décadas del 50 y 60 a Santiago. También abre las ventanas a una investigación sobre el papel de los sindicatos de panificadores y sus nexos con la política y las demandas de otros gremios.

El mérito del trabajo de la autora es su carácter pionero y la puesta en escena de espacios, como el de las panaderías, que deben ser conocidos e indagados por su relevancia para la cultura culinaria, pero sobre todo por el imaginario social ligado a nuestro gusto por marraquetas, hallullas y por ser uno de los países “comedores de pan”. En el texto en comento encontrarán

los lectores, en los cuatro capítulos titulados con el nombre de los productos necesarios para elaborar el pan, los procesos mediante los cuales se logran sacar las masas deliciosas y tibias que comemos día a día. Sin duda, se trata de un buen inicio para conocer el “puertas adentro” de un oficio masculino y familiar, en un libro que parece hecho con el afecto que se anida en las manos de los propios panaderos.

COCINAS MIGRANTES I, DELICIAS ITALIANAS [2015]

Las migraciones de grupos humanos o personas es un gesto antiguo que hoy cobra un nuevo semblante. Chile se ha convertido en un país receptor de una pluralidad de hombres y mujeres que provienen de los países vecinos, pero también de Europa y el mundo asiático. Cuando observamos el otrora “centro” de Santiago, los alrededores de la Plaza de Armas, la Vega, Recoleta, Patronato, no podemos sino alegrarnos y admirarnos —porque, aunque estamos globalizados, la condición mental de ser una isla no desaparece— de la multiplicidad de rostros, acentos e idiomas que desafían la homogeneidad chilena. Los(as) que migran traen consigo algo tan propio como los modos de alimentarse, los gustemas y los sistemas simbólicos y de valores asociados a los alimentos, y eso está a la vista en calles y restaurantes de distintos sectores de la capital, que ofrecen los platos que consideran emblemáticos de sus países.

Pero no solo en los barrios del centro y en el espacio público podemos constatar las cocinas migrantes, sino también hacia el interior, en los hogares de los sectores altos, donde se produce una reunión y verificación de las identidades a través de la cocina. Hace poco conocimos a un grupo de mujeres italianas que representan una nueva generación que llegó a Chile por diversos motivos, pero casi siempre asociados al trabajo de sus esposos o al propio. La anfitriona Claudia Sponton nos abrió generosamente las puertas de su casa y tuvimos la oportunidad de palpar la relevancia de la cocina no solo en el discurso, sino también en las prácticas cotidianas. Cada una de las invitadas aportó una especialidad para degustar y, como provenían de distintas zonas y tradiciones culinarias, emergieron las evocaciones de sus lugares de origen, los momentos en que aprendieron de sus madres, abuelas o tías a prepararlos, así como los significados personales y sociales de su consumo. Es así como, a través de un pan con masa madre traída por Simona desde Italia, y que pertenecía por largo tiempo a su familia, conocimos los secretos del horneado perfecto y degustamos distintos pestos; Marina nos deleitó con unos dulces de almendras propios de su región; Dalia con helados en los cuales incorporó harina tostada logrando un mestizaje feliz, y Claudia con una ricota y una tarta de peras que aprendió cuando pequeña y que sigue cocinando para sus hijos.

Más allá de los talentos gastronómicos de estas migrantes italianas, el mayor gusto que nos quedó en el alma fue comprobar cómo se movilizan los sabores y con ellos la historia, pero al mismo tiempo darnos cuenta del peso de la cultura en la alimentación y de cómo las mujeres portan esta capacidad de llevar consigo, figurada y literalmente, una “cocina” en sus desplazamientos. La propia dueña de casa viajó con la batea de madera para hacer el pan que usaba su tía y con la especial para cortar la polenta, así como con un cuaderno de recetas que condensa y guarda el devenir culinario de su familia, es decir, la memoria y la biografía que se registra y vive en cada receta. Las identidades locales y de época se ponen en escena cuando comparan su preocupación por mantener en sus casas una dieta ligada a su origen y tradiciones, pero perciben una diferencia respecto de la generación de migrantes de inicios del siglo xx: muchas de esas familias han olvidado las recetas y técnicas de cocina de sus antepasados(as), mientras que las nuevas generaciones tienen la voluntad de moverse con ellas a sus lugares de destino. Nos quedó muy claro que el apego a un estilo culinario, en este caso italiano, comporta un enorme caudal de conocimientos (letrados) y saberes (orales y miméticos) que las mujeres cuidan y valoran como parte de su existencia; no es simplemente comer, como lo hacían sus antecesores(as), sino comer para recuperar día a día una genealogía del gusto que liga pasado y presente.

ABUNDANCIA CHILLANEJA [2015]

Revisitando Quinchamalí invitada por la Unidad de Patrimonio del Municipio de Chillán para reunirme con sus loceras, degustamos un poco de los viejos caldos que quedan en su mercado y nos enteramos con pena de que solo hay una cocinería de las antiguas (aún atendida por su dueña, Erna Soto, de 88 años) y que las tortillas de rescoldo están prohibidas desde que se instaló el mall a su lado; asimismo, que casi ningún puesto ofrece cazuela de pava o gallina de campo: en su reemplazo las aves criadas industrialmente son las que se asoman en las pailas de greda que, menos mal, mantienen su ple-tórico y desbordante aspecto. Los jóvenes conocedores del patrimonio, sin embargo, tuvieron la gentileza de conducirnos por otros caminos culinarios que devolvieron a nuestra memoria los excesos poéticos de Pablo de Rokha en su *Epopéya de las comidas y bebidas de Chile*, y los retazos míticos que todavía podemos encontrar en Chillán. Me refiero al relato de la “Ciudad Deleitosa”, que ronda todavía, sin duda, en el imaginario cultural de la zona. En ese relato, las personas llegan a un poblado donde todo es abundancia de comida, los árboles ofrecen sus enormes frutos, los caudales de los ríos son mostos que se prodigan en chufly y aguardiente al caminante, las casas están hechas de chocolate, las tejas son de miel y así el universo entero es deleitoso alimento para ser consumido.

Un símil de esas imágenes de lo copioso, de lo excesivo y lujurioso de la “Ciudad Deleitosa”, aunque en escala moderna, vimos, olimos y degustamos Onde el Pala, bodega-restaurant que obtuvo, merecidamente, el galardón de Mejor Picada del País en 2012. Nacida de la tradición familiar de inmigrantes italianos, esta picada se arraiga en los saberes de los Palavecino y en su artesanal oficio de producir chicha y pipeño en sus propias viñas. De chichería a restaurante, los conocimientos culinarios de la región y de sus mostos se aprecia en una creativa carta que, como nos dijo su actual dueño, Rodrigo Palavecino, recoge distintos rasgos culturales de la ciudad y de sus entornos. Así, el Ramón Vinai es chicha con vino blanco; el Gonzalo Rojas, chicha y vino tinto; el Claudio Arrau, chicha y jugo de naranja; el Arturo Prat, vino blanco, jugo de limón, enyantado y sal; estos tragos coexisten con el clásico

chufly (vino blanco y Bilz) y el tiuque (vino tinto y bebida, y los conocidos terremotos, maremotos y tsunamis, que llevan diversas combinaciones de vinos, helado de piña y granadina). Un sinfín de bebidas con nombres de personajes históricos y literarios de la región conviven con perniles, arrollados, longanizas, costillares, chupes, pailas y todo el paisaje de recetas chileno-chillanejas que definen las identidades locales.

Esto, que no tendría nada de singular para un restaurante de la zona, se desmadra y se transforma cuando vasos y platos llegan a las mesas. Enormes vasos de chicha, que semejan triples potrillos, y fuentes quinchamalianas para el horno, albergan los líquidos y las preparaciones. Se trata de lo superlativo, de la configuración de la abundancia en contenedores y contenidos, y por ello es que sentimos que ese resabio mítico de la Ciudad Deleitosa se ofrece a la vista y al paladar. Enormes sopaipillas con pebre, y una tabla con embutidos, quesos y aceitunas que podrían alimentar a una familia, se prodigan como queriéndonos decir que comer y beber es algo más profundo. Esos platos gigantes, nos dice Rodrigo Palavecino, están pensados para compartir, para disfrutar en grupo, es decir, para dejar de lado el individualismo y gozar del comensalismo y de la experiencia culinaria en comunidad, para construir comunidad. Observamos a varios parroquianos que, luego de beber esos combinados de chicha y comer, entraron en un risueño y feliz letargo etílico.

Onde el Pala es posible toparse con una vieja que se esconde detrás de la puerta de entrada y que a veces les pega un palo en la cabeza a los clientes. Quienes lo han recibido dicen haber conocido otros mundos. Puede ser cierto, pues en esta picada se entra a dimensiones desconocidas, navegando entre pipeños inconmensurables y el deseo viejo y humano de sumergirse en el rebosante derroche del banquete.

ANTIGUAS RECETAS CHILENAS [2015]

Los recetarios forman parte de la historia de la cocina, son expresiones de la huella del paso del aprendizaje oral y mimético de las técnicas y tradiciones culinarias a la escritura. El lenguaje escrito fija, registra y construye una temporalidad en la cual se puede reconocer el estilo de una época, los usos y costumbres, a veces hasta las maneras de mesa; pero, sobre todo en los recetarios se encuentra una historia de los gustos por determinados productos y sus transformaciones en comida, el advenimiento de ciertos fondos de cocción, de ciertas mezclas y adopciones.

En estos días conocimos una iniciativa que sin lugar a dudas es un aporte a la historia y desarrollo de la cocina en Chile. Se trata de la edición facsimilar de dos recetarios publicados en Chile a mediados del siglo XIX: *Ciencia gastronómica. Recetas de guisos i potajes para postres*, editado en Santiago en 1851 y prologado por Esteban Cabezas, y *El confitero chileno. Suplemento al confitero práctico* (Valparaíso, 1871), que cuenta con un prólogo de quien suscribe. Ediciones Mandrágora, en su Colección Así Fuimos, realiza el importante gesto de colocar el patrimonio gastronómico nuestro al alcance de la mayoría. Estos recetarios eran hasta ahora conocidos por los pocos especialistas en historia o antropología de la alimentación y algunos chefs, pero no por el gran público.

Sabemos que en España y en México, por ejemplo, así como en otros países, ha habido un gran esfuerzo editorial, público y privado, por recopilar y editar el conjunto de recetarios que han ido marcando de diversas maneras las tradiciones culinarias, construyendo así el devenir de las mismas. La clave es que estas colecciones de recetarios muestran las diversas expresiones epocales, nacionales, regionales y locales de los siglos que nos anteceden. Su reunión conforma un acervo de valor inconmensurable desde el punto de vista de los estudiosos, pero sobre todo desde la perspectiva del conocimiento amplio de una historia y de su transformación en patrimonio colectivo (recordemos que, en nuestra sociedad, la lectura fue privilegio de unos pocos y que recién a inicios del siglo XX comenzó a extenderse a los sectores medios y pobres, sobre todo a las mujeres, que han sido siempre las que han elaborado la comida cotidiana).

Esperamos que estas dos ediciones facsimilares de Mandrágora sean solo el inicio de un movimiento editorial mayor y que podamos contar en Chile con la gran cantidad de libros de recetas que iniciaron su aparición pública a mediados y fines del siglo XIX y que culminará con una enorme producción a mediados del siglo XX. Por cierto, no solo los libros publicados constituyen un caudal precioso de información y conocimiento, sino también aquellos cuadernos en que las mujeres registraron sus saberes.

Por ahora, disfrutemos y conozcamos, con estos dos ejemplares, cómo convivían en el pasado las perdices con pan, los pollos o tórtolas con salsa de ají, los quesos de cabeza, lenguas, lomos, el pescado borracho, entre otros platos salados, con los alfajores de huevo, las roscas, panqueques, huevos mol, deliciosos sorbetes y dulces de limoncitos; bocados que nos permiten rastrear el dulce paladar antiguo.

LAS FUENTES NECESARIAS PARA EL DESPLIEGUE DE LAS COCINAS CHILENAS. A PROPÓSITO DE LA VISITA DE FERRAN ADRIÀ [2015]

Uno de los aportes, entre varios, que hizo Ferran Adrià en su reciente visita al país fue plantear un tema en el cual hemos insistido hace mucho tiempo: sin investigación seria sobre las cocinas chilenas, sus productos, técnicas, símbolos no será posible desarrollar una robusta puesta en escena de lo que podemos ofrecer como “identidad culinaria”. En Chile a nadie se la ha ocurrido, como se puede encontrar en Lima, un museo de la comida, como la Casa de la Gastronomía Peruana. ¿Por qué? Entre otras razones porque tenemos un enorme déficit respecto de la valoración patrimonial tangible e intangible relacionada con nuestras culturas, estamos mucho más complacidos en celebrar una torre y un mall que en conocer y apreciar las antiguas formas de alimentación, los momentos de comensalismo ritual y de indagar en la riqueza de las actuales formas de alimentación y de productos regionales o locales. Estamos persuadidos por la ignorancia de que no hay o no existen cocinas chilenas o que todo lo que tenemos no es “original”. Esa falta de rigurosidad, dada por el desconocimiento histórico, antropológico, biológico, geográfico, nos ha llevado a concebir o a tratar de construir una “cocina chilena” para la exportación, la difusión o el negocio, precaria y poco ajustada a los contextos sociales nuestros. Ya sabemos del infortunado episodio en que un chef promovió recetas consideradas peruanas para dar a conocer la cocina chilena. No se trata por cierto de enarbolar nacionalismos ni esencialismos, porque la cocina, como parte central de la cultura, se constituye a partir del intercambio, el mestizaje, la tradición y la innovación.

Veo en Chile dos ejemplos que nos pueden servir para escudriñar algunos caminos que podríamos analizar, debatir y conocer. Me refiero, por un lado, a la postura innovadora de Matías Paloma y el gesto de reconstrucción y rescate de las riquezas locales de Carlos Beltrán. Uno en el corazón del consumo elitario de Santiago y el otro en el centro del universo sureño-mapuche, en la ciudad de Cañete. El primero ocupa productos locales y endémicos para construir una estética posmoderna con gustos tradicionales y mezclas innovadoras en las cuales se puede percibir la recreación de “lo chileno”. El

otro, pone en el plato el producto local, indígena o mestizo, a partir de recetas de la zona, también recreadas a partir de las combinaciones (mote con conejo, por ejemplo), pero dentro de una estética que se reconoce como sureña, chilena ampliamente (por la cantidad y disposición de los alimentos). Ambos registran, investigan, indagan y, por sobre todo, valoran aquello que muchas veces es desechado por ser consumo de pobres, de indígenas, del mundo popular. Por cierto, en los dos casos está el talento personal, que es capaz de convertir esos productos endémicos, nativos, vernáculos en un goce para los sentidos. Pero, sabemos que sin investigación, es decir, sin una metodología, un conjunto de supuestos y una sistematización de la información, no es posible hablar en serio de lo que tenemos, de lo que somos capaces de proyectar ni de lo que podemos recrear o reproducir culinariamente. No fui invitada a ninguna de las apariciones de Ferran Adrià en Santiago, pero leí y escuché sus entrevistas y una de las conclusiones a que he llegado es que la falta de investigación impide tener un registro fidedigno e interdisciplinario de las fuentes de las cocinas chilenas y, además, que en el reino del desconocimiento cualquier tuerto es rey. Espero que el tic de que siempre hacemos caso de lo que nos dicen los visitantes y no de lo que se pregona desde hace tiempo en el vecindario sirva esta vez para emprender el necesario vuelo cultural culinario chileno.

LAS LECCIONES CULINARIAS DE MARÍA HUISCA [2015]

Hace poco, invitada a Osorno a Fuego Lento, una loable iniciativa del Inacap de esa ciudad, conocí a la lonko huilliche María Huisca. En el salón de exhibiciones se mezclaron diversos grupos de personas que incursionan en proyectos relacionados con la alimentación, de distintas proveniencias sociales y con disímiles recursos productivos. Sin duda, la inclusión del universo indígena de la región resultó especialmente grata y relevante, en la medida en que ha constituido un aporte indiscutible a su cultura culinaria. Es así como organizaciones de mujeres campesinas y huilliches se congregaron con sus huevos, quesos, mariscos en conserva, tejidos y canastos, compartiendo con propuestas sofisticadas de embutidos, conservas de dulces, quesos especiados, carnes de jabalí ahumadas y otros productos alimenticios. Sin duda, presenciamos un paso de un camino donde la diversidad étnica y social podrá desplegarse en toda su magnitud.

María Huisca fue invitada a una de las conferencias como cultora y luego preparó la paila de chupe de cochayuyo más grande de la zona. Es una de las pocas mujeres lonko (jefas) que existen y su biografía —que nos narró en una larga entrevista— da cuenta de sus cualidades como líder, pero sobre todo de su empuje y capacidad creadora. Un rasgo que resalta en María es su generosidad. Una que muchos de sus parientes y miembros de su pueblo le reclaman, pues, como ella sostiene, “no entienden que yo esté entregando mis conocimientos a los huincas”. La tensión que hoy se ha provocado por la valoración del patrimonio culinario, por un lado, y su comercialización, por el otro, toca fuertemente a los pueblos originarios en la medida en que sus recetas (es decir, sus saberes técnicos y la transmisión de los mismos) se ligan a sus identidades. De ese modo, que los “otros” se beneficien —utilizándolas, apropiándose las, obteniendo ganancias con ellas— conlleva conflictos, especialmente porque sabemos que estos pueblos han sido maltratados y en su mayoría viven en situación de vulnerabilidad económica. María Huisca, completamente consciente de esta situación, sin embargo, adopta una postura que la sitúa en un espacio más allá del conflicto, sin eludirlo.

“Yo tengo todo en mi cabeza”, nos dice cuando le preguntamos cómo traspasará sus conocimientos. No escribe sus recetas, pero trabaja con mujeres de su familia que observan y la escuchan, que aprenden por mimesis de su trabajo, colaboran con ella. María se siente depositaria de una “herencia de atrás”, pero también de lo que ha recogido y recoge de las cocinas contemporáneas. Y allí reside, desde mi óptica, su singularidad: ella sabe que la cocina es mestizaje y que los sabores y preparaciones van cristalizando en el tiempo y en el consumo reiterado. Es así como crea catutos rellenos de diversas pastas, milcaos con pinos de espinaca y quesos del campo, empanadas y sopaipillas de cochayuyo, pebres de ulte, muday con miel de ulmo, entre otras cosas. Y ahí reside su singularidad: María crea a partir de una tradición, con la base de su alimentación campesina, y con el sentido ritual y congregacional de la comida —que aprendió desde pequeña— se instala en el reino de la cocina, amalgamando, probando, juntando productos antiguos de la tierra con los nuevos. No tiene ningún “complejo” de purismo ni de esencialismo, pues el núcleo duro de su identidad culinaria no está en cuestión por adoptar y mestizar. La gran lección de María Huisca a Osorno a Fuego Lento y al mundo gastronómico en general es que con un sólido cimiento cultural se puede releer la tradición sin temor a la “copia”, a la “pérdida de la identidad”; más aún, es ese soporte el que permite crear, jugar con las herencias y producir nuevos sabores. La otra lección: es posible ser generoso con los conocimientos, sobre todo cuando se sabe que los “huincas” a veces no lo son: el que da es superior al que recibe.

TENDENCIAS CULINARIAS QUE PROPONEN CAMBIOS EN LA ALIMENTACIÓN CONTEMPORÁNEA [2015]

Tras una breve visita a Buenos Aires pude percibir y degustar una microesfera culinaria que cada vez va teniendo más adeptos en el país vecino. Se trata de un movimiento relacionado con la cocina macrobiótica, cuyas bases se fundan en que la alimentación debe estar en armonía con el medio ambiente y en descubrir la energía de los productos que comemos. No es una postura religiosa o sectaria, sino con lo que en antropología de la alimentación se llama una “incorporación positiva” de las cualidades vinculadas a la salud de determinados platos. Es una tendencia que emerge en medio de las denuncias y conflictos por el uso de semillas transgénicas, de animales producidos en serie, estandarizados como las mercancías que se exhiben en los escaparates de las tiendas en todo el planeta, y de los cuales muchas investigaciones demuestran su nocividad. Como sabemos, la globalización impone respuestas “glocales” y una de ellas es esta, que se expresa en la resistencia a consumir productos manipulados genéticamente, industrializados, repletos de saborizantes, preservantes y otros compuestos considerados poco sanos. En muchos sitios del mundo han aparecido estas contestaciones y comienzan a proliferar los huertos caseros, la agricultura urbana o las tiendas y productores especializados en alimentos orgánicos. Por cierto, se trata hasta ahora de una minoría, sobre todo de jóvenes, que tienen acceso, conocimiento y en muchos casos el poder adquisitivo (las verduras orgánicas son más caras que las del supermercado) para desarrollar esta dieta.

En el barrio de Palermo viejo, en el límite de Palermo Soho, hay una serie de pequeños restaurantes y ferias donde se puede degustar comida macrobiótica y conocer las distintas variedades de menús que pueden confeccionarse con harinas de algarrobo, de soya no transgénica, de cebada, trigo y un conjunto de productos nativos que están siendo rescatados tanto por los pequeños emprendimientos campesinos como por botánicos, arqueólogos y antropólogos (en este sentido es loable el esfuerzo que realizan en la Universidad de Córdoba Pilar Babot, Francisco Pazzarelli y María Marschoff).

Se trata de una lectura local de los principios generales de la macrobiótica, cuyo alimento central es el arroz integral. Lo llamativo de esos restaurantes y ferias es que la creatividad culinaria y el gusto —en el sentido de la sazón y el placer de lo bien cocinado— llaman e incitan al consumo de relecturas de empanadas, tartas, pizzas, masas hechas con diversas harinas integrales, usando las hojas de los nabos, de las zanahorias, mezcladas con plantas orientales como el daikon, el repollo chino o las hojas de mostaza, entre otras, produciendo nuevas combinaciones para viejas recetas.

Los restaurantes que conocí estaban siempre repletos, generaciones jóvenes y de adultos llenaban las horas de almuerzo degustando menús o platos a la carta, sencillos espacios donde la diversidad macrobiótica se entreveraba con la larga conversación de sobremesa. Sin apuro, con sonrisas y explicaciones de cómo estaban hechos los platos y las distintas alternativas de jugos, la comensalidad se debatía en esa microesfera de quienes comparten un deseo de romper con la pesada cadena de la alimentación globalizada.

Un conjunto de chefs y cocineros, entre los que destaca Pedro de Vita, quien, además, cocina en las casas sus deliciosos platos macrobióticos, van animando esta corriente alternativa, muy bien elaborada gastronómicamente, y que propone una serie de interrogaciones a los modos actuales de consumo alimenticio, y, sobre todo, de maneras más humanizadas de producción y de sentidos simbólicos de la ingesta cotidiana, sin perder el gozoso gesto de placer culinario.

UNA EXPERIENCIA DE CULTURA CULINARIA JAPONESA EN SANTIAGO [2015]

El Instituto Cultural Chileno Japonés imparte una serie de cursos que relevan las tradiciones artísticas de ese país, entre ellos clases de cocina tradicional, casera, de dulces y sushi. Tuve la oportunidad de ser invitada a uno impartido por el maestro Shigenobu Mukae, precursor de la cocina nipona en Chile, con su conocido restaurante Mikado. Las cuatro clases de este verdadero sensi de la gastronomía japonesa constituyen una verdadera experiencia intercultural, una posibilidad cercana de conocer y aproximarse a los saberes y conocimientos de una cocina que posee una identidad patrimonial. Más allá de la generosidad del maestro Mukae de compartir los múltiples secretos para cocinar el arroz, los saberes técnicos de los cortes, tiempos de cocción, el tratamiento de una diversidad de algas para hacer sopas y otros guisos, rozar la cocina japonesa es una vivencia que cala en lo profundo. Sin duda, los gestos culinarios de este maestro remiten a siglos de transmisión de modos de cocinar y de consumir, pero sobre todo a una estética y a una ética del comer, a la centralidad del arroz y a sus ceremonias de mesa.

El pequeño espacio de la cocina habilitada en el Instituto Cultural Chileno Japonés se transforma en un cosmos animado por Mukae y sus movimientos precisos a la hora de enseñar cómo enrollar el sushi, y en el momento en que las preparaciones hogareñas de la salsa teriyaki son transmitidas a los(as) estudiantes, ávidos de capturar cada una de sus enseñanzas. Pragmatismo y densidad histórica se agolpan en las maniobras culinarias del maestro, capaz de convertir una simple bola de arroz (o nigiri) en una delicia que ha sido esculpida por su mano diestra, junto a un relato que la convierte en un preciado bocado en tiempos de escasez y en un sofisticado deleite en momentos de abundancia. La cocina, como conjunción de productos, técnicas (recetas) y símbolos, emerge con toda su fuerza en las clases a las que asistimos todos los sábados de abril, casi como en un ritual insospechado. El té oolong, con sus tazas de porcelana y su cálido y aterciopelado sabor, fue el punto de partida de una ceremonia parecida a las de iniciación y que nos llevó a tocar, aunque levemente, los sentidos profundos de una manera de concebir el consumo de alimentos.

Sabedores de que la cocina forma parte de los núcleos duros de la cultura, el instituto ofrece una variedad de clases con profesores japoneses. Su directora ejecutiva, María Cristina Pérez de Arce, impulsa el conocimiento y valoración de las preparaciones caseras, dulces, y otras para quienes desean encontrar una posibilidad comercial con la venta de los popularizados roll y sushi. Es por cierto encomiable esta iniciativa desde distintos puntos de vista, sobre todo por la alternativa de aproximarse, a pequeña escala, a los usos gastronómicos japoneses, pero más que nada por la ocasión que brinda de abrirse no solo a sabores desconocidos, sino también a un universo de signos que dan cuenta de una sociedad que valora altamente su cocina. No se trata de un mundo de opíparos consumos, sino de mínimos trazos que se realizan con un sentido que les otorga la consistencia de los años y de las generaciones preocupadas de la perfección de técnicas y gustos. Eso es lo que finalmente transmitió Shigenobu Mukae en el breve tiempo y en el pequeño espacio en que prodigó sus clases y compartió sus saberes. Hay mucho que aprender del ceremonioso arte de preparar los blancos granos que han alimentado desde siglos a la sociedad japonesa, solo hay que saber escuchar sus múltiples sonidos y placeres.

UNA NUEVA APUESTA CULINARIA EN RAPA NUI: KONTUTTY [2015]

El vínculo entre turismo y cultura es uno de los rasgos que define nuestra época. La gente viaja no solo a conocer paisajes, sino también a relacionarse con el “otro” a partir de las sensaciones, del universo de emociones que el cuerpo captura cuando está en contacto con colores, olores y sabores que irrumpen sus costumbres. Sobre todo cuando hablamos del turismo de Rapa Nui, donde el mundo sensorial está a la vista y las imágenes que se promocionan, precisamente, ponen de manifiesto el aura de misterio que rodea a la monumentalidad pétreo, pero con mucha fuerza todo lo que se aproxima a las experiencias sensoriales: los bailes y las figuras de los rapanuis que juegan con el exotismo polinésico son un eje de las representaciones con que se busca cautivar a los(as) viajeros(as).

Un plano que no es tan publicitado es la cocina isleña, generalmente reducida al consumo de atún en distintas preparaciones, una que otra vez se habla de los umu o curantos, o del poe (una masa dulce de plátano, camote, mandioca, zapallo, o con una mezcla de tubérculos y alguna fruta) que acompaña los ceviches o carpaccios de pescado. Sin embargo, desde hace varios años se ha venido desarrollando una “nueva cocina rapanui”, cuya artífice y líder ha sido Tutty Pakomio, quien, con enorme creatividad, ha dado un giro a la gastronomía turística. Se trata de una chef que comenzó realizando cócteles rapanui adaptando los productos tradicionales, recreando sus modos de preparación, y, sin perder las estructuras culinarias del pasado, las ha innovado construyendo un estilo singular.

Invitadas a su casa, tuvimos el privilegio de gozar de su mano y conocer sus apuestas orientadas al turismo cultural. Lo novedoso es que Tutty Pakomio no pretende reproducir estereotipos folclóricos, sino abrirles a los(as) turistas las puertas de las prácticas cotidianas de su cultura respecto del consumo de alimentos. Esta chef cultiva en su jardín los productos que se degustarán, todos dentro de los estándares de la agricultura orgánica, y recibe a los(as) visitantes en su hogar pródigo de árboles, plantas y flores.

Tutty Pakomio es reconocida en la isla como una de las mujeres que posee sabiduría culinaria (desde nuestras vivencias podemos decir que todo

su clan femenino —sus hermanas, hijas y sobrinas— también la ostenta) y hemos podido comprobar, saboreando sus platos, que hay maestría en el tratamiento de pescados que no son los tradicionales que un(a) turista encontrará en los restaurantes de Hanga Roa. También son notables sus relecturas (del ceviche al tártaro de pescado salpicado de apio y otras verduras, por ejemplo) de la tradición rapanui y polinésica. Comer en el patio de su casa o en la propia cocina chips de camote perfectamente crujientes, carpaccios de distintos pescados con salsas que combinan soya y mostaza, poe de papaya, tunuahi (cocción en piedras calientes), entre otras delicias, mientras la lluvia cae inclemente y una buena conversación se abre al choque de las copas de un sencillo vino de caja, constituye un momento en que la sociabilidad rapanui se expresa sin artulugios.

Kon Tutty es un proyecto de turismo cultural sustentable que se recomienda conocer si alguien desea aproximarse a las nuevas gastronomías rapanui. Allí no hay discursos sobre lo que las cosas deberían ser, sino que el relato culinario surge de la experiencia de consumo y de la puesta en escena de la cultura sin adornos ni esencialismos.

UN ANTITOUR POR VALPARAÍSO [2015]

Conocer parte del puerto guiados por Gonzalo Lara, joven sabedor de los diversos patrimonios, incluido el culinario, que este alberga, es sin duda una experiencia que hace posible mirar otros recodos, ángulos y espacios ocultos al simple turista. Se trata, como muy bien denomina a su recorrido, de un antitour por Valparaíso, que puede variar, pero que sigue una ruta en la cual se accede a vistas insospechadas y a sitios donde se puede degustar algo de la cocina popular de los cerros y el plan. Iniciamos nuestro periplo en la Iglesia de la Matriz y conocimos el eriazó donde se emplazará el Centro Interdisciplinario de Neurociencia de la Universidad de Valparaíso, una iniciativa Milenio que dotará al barrio La Matriz de un polo de desarrollo cultural y científico. Luego arribamos a la población Márquez, situada en una quebrada entre los cerros Arrayán y Santo Domingo, levantada en 1949 como vivienda social y que ostenta una arquitectura sorprendente, configurando con sus colores un cuadro casi onírico con el mar como horizonte. Desde ahí tomamos la calle Castillo hasta toparnos con el Camino Cintura hasta llegar a la Población Obrera, un ejemplo de vida en comunidad, que se construyó en 1898 y que hoy está restaurada, lo que le permitió recuperar no solo su patrimonio arquitectónico, sino también el ánimo que la fundó como vivienda colectiva. Allí nos admiramos del modo en que los jóvenes mantienen la memoria de su población y guardan celosamente su intimidad a los curiosos, así como la atmósfera que la rodeaba, plena de suspicacias y desconfianzas que pronto se disiparon cuando supieron que nuestro guía era un coterráneo del cerro Barón.

El antitour nos llevó luego por avenida Alemania hasta la plaza Bismarck, para emprender una empinada subida y llegar a Vista Hermosa, en el cerro San Juan de Dios, desde donde se observa Valparaíso, Viña y la costa en una amplitud y desde una altura espectacular. Ahí también pudimos apreciar cómo se autoconstruye en las alturas y cimas en una arquitectura espontánea, viva, que se va enmarañando y adosando a los meandros de laderas y quebradas. Bajamos enseguida y nos encontramos con el cerro Mariposas y su viejo ascensor, que pasa debajo de la calle Baquedano, admirándonos con los

variados laberintos y recodos desde los cuales nacen las viviendas como extrañas flores, conformando a veces un ruinoso paisaje de colores deslavados y fulgurantes otras. No seguiré enumerando el “antiviaje”, que nos llevó a entristecernos por el estado de abandono de la exfábrica de chocolates Costa, a visualizar la “otra casa de Neruda” y a tocar las puertas de un viejo caserón donde se vendía miel y la cuidadora nos invitó a recorrer los diversos pisos de un jardín que se abría a la bahía ya atardeciendo y con la brisa comenzando a refrescar la tarde veraniega.

Completa el trayecto una degustación de Las Empanadas de la Lulú en el barrio O’Higgins, cuya dueña, Elena Arancibia, ha trabajado siempre allí, primero como empleada y luego como propietaria. Colaboran en el amasado y venta sus hermanas Marisol y Georgina, así como su sobrina Claudia Mejuto. Este pequeño expendio con mesas de plástico rojo y atendido por estas mujeres es un ejemplo de la cocina popular sustentada por manos femeninas que elaboran con la misma receta de hace sesenta años, las mismas empanadas que varias generaciones de habitantes del barrio han consumido. Estamos frente a una tradición culinaria y a un acervo digno de saborear. No alcanzamos, por el tiempo, a comer los pasteles de la Dorite, una fuente de soda que confecciona brazos de reina y kuchen de manzanas también con viejos procedimientos. Esta dimensión culinaria del antitour finaliza con una visita a la Chanchería Osorno, donde pudimos comprar prietas, arrollados de huaso, pernil y queso de cabeza elaborados con técnicas heredadas por el dueño de sus parientes. Dentro de la ruta está, asimismo, una bajada a la Chanchería del Tío en el cerro Esperanza, que vende longanizas, prietas y charcutería propia de la zona, pero ya caía la noche y había que regresar.

Celebramos la existencia y ocurrencia de Gonzalo Lara de brindarnos, y a quien desee, esta “contramirada” del mundo porteño que ayuda a salirse de la visión clásica del turismo y abrirse a lo que entrega su itinerario desusado, a escuchar su relato apasionado de Valparaíso, su lugar de origen, y a degustar recetas con sabor y olor a mundo popular.

LO SIMPLE COMO MÁXIMA DE LO PERFECTO. DELICIAS ITALIANAS II [2015]

Camino a la Expo Milán fuimos acogidos en Roma por la historiadora María Rosaria Stabili —conocedora profunda de la sociedad chilena histórica y contemporánea— en su casa, cercana a la Villa Borghese. Un privilegio de afecto y comensalismo que nos ha llenado el alma y el cuerpo del placer de la vieja cocina italiana, cultivada y degustada por siglos por una comunidad que se identifica y goza de sus recetas como si se tratara de una obra de arte que día a día se renueva en su regocijo. A nuestra llegada, María Rosaria nos deleitó con *bresaola* (lonjas finas de carne curada), rúcula y queso parmesano, y un puré de habas y chicoria silvestre, un plato que proviene de su región natal: Lecce, al sur de Italia. Este último, una preparación nacida en los períodos de hambre que se ha transformado hoy día en una receta gourmet y que combina de manera impecable el sabor algo amargo de la chicoria y la suavidad dulce de las habas molidas aderezado con un chorro de aceite de oliva. Otros días saboreamos pastas con garbanzos, donde estos últimos —en moderada proporción— producen una notable mezcla de texturas; *farro* (una variante del trigo, cocido y semejante al mote, pero de consistencia más ligera) con tomates y aceitunas, y *agretti* (*Salsola soda*, una planta que crece en la costa y en las salinas), un agregado ligero y delicado que acompaña carnes o se come como ensalada con queso rallado. La *mozzarella* de búfala se nos prodigó en más de un almuerzo y al regreso de Lecce de Marcello —esposo de nuestra anfitriona— disfrutamos de su mano probando *zucchini* con jengibre, exquisitamente preparados, y aunque sin la tradicional anchoa que lleva el plato, el sabor puro de los zapallitos italianos inundaba el paladar dando el frescor necesario a los calurosos días romanos.

Aromas de orégano fresco, albahaca, menta y a veces de *peperoncino* (ají) invadían la casa de María Rosaria, y ella, que tiene muy poco tiempo para cocinar y que sostiene no es una experta en la materia, nos enseñó la primera lección de cocina italiana: todo debe ser simple, ahí está la perfección. Pudimos comprobar esa máxima en algunos restaurantes (es interesante notar que no hay demasiada diferencia entre el consumo hogareño y el de estos)

y en otras casas. Se trata de una tradición con pocos elementos (masas y vegetales, lácteos y carnes) que varían regionalmente, pero en los que debe predominar la excelencia de la factura, la cocción precisa, los productos locales y de calidad, así como la transmisión generacional de las recetas. Lograr lo simple, esa es la complejidad que pudimos palpar y que nos hizo pensar en el alucinante abanico de las cocinas humanas y sus diferentes modos de alcanzar el goce culinario.

LAS LECCIONES DE LA EXPO MILÁN [2015]

El pabellón de Chile en la Expo Milán sobresale por su bella arquitectura y por el concepto que lo envuelve: “El amor de Chile”, una frase de Raúl Zurita que sirve de gozne para lo que se exhibirá y para la materialidad de la propuesta vertida en clave culinaria y alimentaria. La puesta en escena visual de nuestro país a través de imágenes que conjugan paisaje y personas y cómo estas lo modelan productivamente, así como el marco telúrico de los cielos, los mares y la geografía desbocada (muy propios del poeta) es el inicio del viaje que harán los (as) visitantes. Se ha concebido visualmente un Chile que se desgaja de norte a sur y releva con una mirada “amorosa” los rostros y los haceres locales, regionales y sus nexos con la alimentación. Una vez concluido ese periplo se arriba a la gran mesa de Chile, concebida y esculpida por Osvaldo Peña, y sostenida por una serie de hombres mestizos, como nacidos del bosque, en la cual es posible degustar la oferta gastronómica del pabellón. Más allá, una suerte de emporio ofrece productos artesanales, culinarios y artísticos, combinando tradición (en el caso de Rari y Quinchamalí) y creatividad (como en los condimentos y conservas de pequeños productores).

Estuvimos allí un día en una de las actividades del pabellón, la presentación de la edición italiana de nuestro libro *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile* —en un diálogo con la profesora Camilla Catarulla—, que los organizadores generosamente realizaron acorde al concepto que subyace a la exhibición: la cocina es cultura, comer es un acto de comensalismo y las identidades sociales y personales se encuentran en la cadena que produce el alimento. Lo que observamos en esa ocasión fue lo que denominamos “la lección de la Expo Milán”. La valoración de las cocinas mestizas chilenas e indígenas y de sus cultores(as) como emblema de la “identidad Chile”, sin folclorismo ni parafernalias nacionalistas. Los platos que se venden en el pabellón son los clásicos populares como la cazuela, las empanadas, las sopaipillas, el pebre, los locos, el pastel de choclo, entre otros, llevados a la “mesa del país” en la vajilla de loza negra de Quinchamalí. Gracias a esas preparaciones en el concurso de los restaurantes de la Expo Milán, Chile obtuvo el segundo lugar, lo que dejó en evidencia que lo que ha definido nuestros

paladares desde antiguo es lo que nos lleva a distinguirnos en el contexto global. Para nuestros gustos, esos platos no eran todo lo “deleitosos” que son acá, pero se comprende que la exigencia de tener cocineros italianos y chilenos se confabula en esto. La enseñanza radica en la necesidad de indagar en profundidad en las variadas tesis de las cocinas chilenas y producir desde allí un concepto gastronómico y social que permita que este camino de lo “propio” nos proyecte más allá de las fronteras hasta ahora alcanzadas. Pero, sobre todo, aprender del “amor de Chile”, que muchas veces se nos pierde en el tráfico del mercado y del utilitarismo, y sin el cual ninguna cocina (ni persona) pervive ni se desarrolla. Al regreso pensamos en que ojalá no se trate de un simple eslogan publicitario y que el mensaje se difunda y se practique, así como el horizonte de los estilos culinarios que nos definen.

LA ONCE COMO SÍMBOLO CULINARIO [2015]

Este último tiempo la once chilena ha traspasado los límites de lo nacional desplazándose allende las fronteras a través de dos expresiones: el cine documental y la cocina. En el primer caso se trata de un registro visual realizado por Maite Alberdi a las reuniones periódicas de un grupo de amigas de su abuela, quienes a “la hora de once” se congregaban para mantener los lazos afectivos, la memoria de su pasado y construir un futuro (paseos y celebraciones conjuntas). Con una estética muy cuidada, la directora muestra la once como un momento clave en la reproducción de una comunidad de mujeres de la tercera edad y, al mismo tiempo, de la prodigalidad de los manteles que se repletan de tortas, queques, sándwiches y, por cierto, de la tetera del té que se escancia incansable sobre las tazas de porcelana. El documental ha tenido una enorme acogida en diversos lugares del mundo haciendo circular una imagen de Chile y del sentido colectivo de una de sus tradiciones alimentarias.

En el segundo caso, la once mereció el tercer lugar y un premio del jurado en el concurso que Dilmah Real High Tea efectúa en Sri Lanka. Allí, Cristian Gómez y Catalina Venegas desplegaron con gran maestría una muestra de los sabores y de la estructura de nuestro antiguo y especial consumo del té. En este caso, reconstruyeron la organización culinaria de una once de la Región de Valparaíso en la cual, como es característica de esta costumbre nacional, combinaron platos dulces y salados simultáneamente. Las preparaciones que concitaron la atención de los jurados fueron aquellas ligadas estrechamente a nuestro patrimonio alimentario, como las empanaditas fritas de cochayuyo y las sopaipillas pasadas por chancaca, los panes con palta y la creación de una cerveza hecha con té. El hábito chileno de tomar esta infusión con un conjunto de comidas dulces y saladas despertó el interés y curiosidad de quienes debían elegir las mejores puestas en escena y premiar a los participantes venidos de diversos sitios con sus propuestas relacionadas con el té. Compitiendo con equipos altamente dotados de tecnologías y apoyo profesional e institucional (grandes hoteles y restaurantes mundiales), la dupla chilena —como es habitual ya en nuestro país—, recurriendo a la solidaridad y

al apoyo de una red de amigos, así como a su pasión y profesionalismo, logró obtener un triunfo a partir de la presentación de una tradición arraigada de manera transversal en los distintos sectores sociales y geográficos chilenos.

Sin duda, mostrarse desde lo que se conoce, desde las bases de una cultura y de un lenguaje propio ha hecho posible que tanto desde el cine como desde la gastronomía la once, en tanto institución afectiva y de comensalismo, trascienda la costumbre y se transforme en un símbolo, es decir, en un signo que expresa la experiencia compartida de una comunidad. El secreto de los éxitos de estos jóvenes exponentes del arte visual y culinario quizás radique en su mirada puesta con inteligencia, rigor y dulzura sobre una práctica que, siendo habitual y antigua, se torna expresión e imagen de lo que somos.

Hace un tiempo, de visita en Maicolpue (en la costa de Osorno), hablamos sobre la pequeña cocinería donde la señora Nadia preparaba sus empanadas fritas de centolla y queso, de loco, de jaiba y el uso que hacía de ciertos productos nativos. Fruto del esfuerzo personal, esta exbuzo de bahía Mansa levantó poco a poco un restaurante que llamó con el mismo nombre y que se yergue en el mismo sitio donde funcionaba su pequeño puesto, frente a la calle principal, en un pasaje donde hay tienditas con productos locales que tienen como telón de fondo enormes nalcas, alerces y árboles nativos que se descuelgan de los cerros.

Es emocionante observar cómo Nadia ha ido recreando su universo culinario ahora al interior de un espacio que llama a entrar en él, pero conservando el espíritu de su antiguo negocio. Se trata de una rusticidad cuidada que toma elementos de la arquitectura popular de la zona, que acoge con su enorme salamandra y con la calidez de las maderas de vigas y paredes que coronadas de ventanales permiten otear el paso de los turistas y de los habitantes de Maicolpue, así como apreciar desde no muy lejos el vaivén poderoso de la costa. Es allí donde su dueña desafía el destino con fuerza y energía creadora, infatigable tras la cocina y tenaz en la construcción de sus sueños.

Amplió su carta y ha inventado nuevos platos, incluyendo postres con frutos regionales, así como ha mantenido las deliciosas e incomparables empanadas fritas. Ella misma atiende a sus clientes y explica sus preparaciones. Antes de comenzar a degustar sus recetas, una panera con sopaipillas impecablemente hechas llega a la mesa junto a un pebre de ulte y cochayuyo aderezado con merquén. Nos da a probar el plato que caracteriza a su nuevo emprendimiento: merluza con salsa de changle, hongo que ella recolecta y conserva para ofrecer durante todo el año. El postre de murta con membrillo y crema es también producto de su trabajo de hacer conservas. La mezcla de ambas frutas es una felicidad al paladar. En las mesas vecinas los comensales, familias, parejas y grupos de amigos disfrutaban de curantos en olla, chupes de centolla y jaiba, pails y caldillos que, nacidos de la mano prodigiosa de

Nadia, permiten conocer —a quienes no los han probado— los sabores que vienen de lo profundo de la tradición cocinera sureña y costera.

El gran mérito de Nadia no es solamente haber levantado a pulso su restaurante en el balneario de Maicolpue, sino también la puesta en escena de su talento para cocinar, que arranca del antiguo oficio femenino de las cocineras, de las dueñas de casa y de las mujeres que deben mantener a sus hijos(as) a través del arte de transformar los productos en alimentos buenos para nutrir, pero sobre todo de sabores entrañables. El gusto a sur se desprende de todas las ollas, que ella maneja como si fuera una orquesta a la cual hay que saber sacar los distintos matices y tonos. Quienes han nacido entre los olores a cholga, piure, salmón ahumado, algas y curantos encontrarán en este nuevo Kumeyal esos aromas pulidos y recreados por esta cocinera que, sin ser desleal a la tradición, reelabora para lograr algo tan delicado como una salsa de changle en la cual es posible palpar e incorporar el gusto de la humedad en que crece y se desarrolla este hongo.

Desde la tierra austral, donde todavía quedan alerzales, una mujer brinda su capacidad de regocijar a quienes la visitan con sus técnicas y saberes culinarios locales. Sin duda, por personas como Nadia, por mujeres como ella, las cocinas chilenas perviven en medio de la vorágine globalizada de ofertas gastronómicas, en su gran mayoría copias de un formato mundializado y homogéneo.

INVESTIGACIÓN Y COCINA: “TRAVESÍA” CHILOTA [2016]

La conversación entre indagación culinaria, especialmente de patrimonio y tradiciones en el comer, puede tener como resultado avances en el conocimiento de las cocinas históricas de una localidad o región, pero cuando el diálogo es entre cocineros(as) e investigador(a), este avance se potencia, pues casi siempre se produce una recreación que combina la nostalgia de lo querido y la recuperación de sabores que se comienzan a perder. En nuestro país, como he planteado muchas veces, se carece de pesquisas serias, con metodologías adecuadas y registros sistemáticos sobre nuestras cocinas familiares, locales y regionales (que son la base, la pluralidad, de lo que podríamos definir como cocina chilena), toda vez que la historia, la antropología y la sociología no han incorporado de manera amplia estas problemáticas. Sin embargo, desde la producción regional es posible, a veces, encontrar trabajos profundos que muestran en toda su riqueza una cocina específica y sus contextos sociales. Eso es lo que hemos encontrado en *Chiloé contado desde la cocina*, del reconocido intelectual chilote Renato Cárdenas y de la chef Lorna Muñoz. Se trata, sin duda, de un diálogo fecundo entre “academia” y cocina, pues no solo nutre el saber sobre el arte culinario chilote, sino que el sustrato de ese conocimiento se vuelca hacia una propuesta de consumo en el restaurante Travesía (del cual son dueños), donde podemos degustar comidas de larga duración, productos patrimoniales y preparaciones leídas desde el presente de la ínsula.

El desplazamiento que nos propone Travesía es doble: por una parte, el espacio del restaurante semeja el de las casas chilotas donde el comensalismo es la clave; nos podemos sentar en una mesa a conversar por horas tomando té o agüita de yerbas con una vieja tetera enlozada calentada en la cocina a leña, reviviendo los usos íntimos y hogareños. Por otro lado, se puede almorzar y cenar paladeando un conjunto de platos que con creatividad retoman el acervo alimentario de la isla: crema de papas topinambur, pescados con salsa de luche, pebre de cochayuyo, cazuela chilota, cancato, curanto en olla y muchos otros reelaborados, pero conservando la estructura y las técnicas tradicionales. No estamos frente a una apuesta gourmet estereotipada que sigue

las modas, sino a una verdadera estética local que recoge las formas caseras con la finura que da el profesionalismo y el amor al oficio. Lorna, junto a Flor Leiva (una cultora extraordinaria de la gastronomía isleña), han establecido ese diálogo femenino que puede hacer de la mesa de un restaurante una experiencia inolvidable, colocando toda su sabiduría y creatividad, así como sus manos prodigiosas en la preparación de los deliciosos platos ofrecidos. El abrazo afectivo de chilotes que investigan y cocinan es un modelo que vale la pena emular.

DISFRUTAR [2017]

Pocas veces experimentamos la comida como un hecho extraordinario que nos acerca al espíritu a través de los sentidos. Eso es lo que hemos vivido hace unos pocos días en Barcelona junto a los antropólogos de la alimentación Jesús Contreras y Myriam Beltran, y al poeta Cristian Foerster en el restaurante Disfrutar. Más que un sitio de prestigio (sus propietarios y creadores son tres jefes de cocina del Bulli, que en sus cortos años ya lleva una estrella Michelin y varios premios), es un espacio de encuentro con lo más profundo de la cocina contemporánea. Desde la entrada, la recepción de los fogones hace tomar conciencia de que se ingresa a un dominio inequívoca y estrechamente relacionado con las técnicas de transformación de los alimentos, con la magia y la ciencia de los conocimientos y saberes sobre hervores, cambios y reacciones químicas, en una atmósfera que restituye la cálida acogida del paisaje de los comedores del Mediterráneo. No hay etiqueta ni las prescripciones de un restaurante “elegante”, pero sí la bienvenida afectuosa de un servicio que recibe y explica, desde el inicio hasta el fin, los tres menús ofrecidos y que están formados por entre 18 y 35 platos. La primera pregunta alude a las restricciones alimentarias de los comensales, inaugurando así la primera fase del disfrute: no comer lo que no puedes o no quieres.

La propuesta, emparentada con la de los hermanos Roca, pero más intensa visual y gustativamente (al menos respecto de lo que presentaron en Chile), construye un escenario estructurado en una sucesión que evoca aperitivos, entradas, platos de fondo y postres que dialogan entre sí desde el inicio hasta el final en un discurso visual, olfativo, gustativo y táctil que involucra definitivamente sensaciones, sentimientos, memorias y abre preguntas sobre las imágenes de los platos y sus procedimientos técnicos. No se trata del mero ejercicio deconstructivo de la cocina molecular, sino de lo que se denomina “cocina técnico-emocional”, que opera dándole a la esferificación una nueva dimensión: conmovir, sorprender, uniendo tradición y cambio al interior de una secuencia pantagruélica y casi orgiástica de platos. Continentes y contenidos dialogan en las maneras de mesa donde, por ejemplo, en un

plato que es una suerte de terrario hay tres pétalos rojos de rosa que son el recipiente de gotitas de licor y de una fresa blanca (se llama lichi y rosas a la ginebra), o una caja en cuyo interior hay un gajo de mango y un triángulo sobre una cama de sal de mar (candy salado de nueces con mango, haba tonka y whisky). Nada es lo que parece ser, y mucho es lo que creemos, pero con variantes, como las aceitunas del Disfrutar con esencia de flor de mandarina que al estallar en la boca nos hacen recordar todos los aceites de oliva que hemos probado en la vida. Cada uno de los platos del menú puede ser degustado y analizado de manera sincrónica, pero, sin duda, lo que da la singularidad es la diacronía, el despliegue en el tiempo y en el espacio de una marea de sabores que embriagan y nos sumergen en la creatividad, lo lúdico y lo afectivo de Disfrutar.

Se agradece la experiencia de banquete y sutil arte culinario que combina las reglas básicas del comensalismo —la comida entra por los ojos y la cocina es afecto— con todas las potencialidades de la estética y la técnica, sin olvidar el sabor y el fundamento del placer y el gozo. En este caso, compartido con un grupo entrañable, reflexivo y complacido de la vitalidad ofrecida por la comunidad que anima el Disfrutar.

COCINAS Y GASTROPOLÍTICA. SÍMBOLOS EN TENSIÓN [2018]

“Mi buena hermana Emelina me manda minucia de noticias que no me importan y de gente elquina que tampoco mucho me importan (...). Le voy a decir que no me mande bobadas, sino solo dulce de manzana y descarozados. Y arropes para endulzar mi vida de patiloca. ¡Hermana mía, échele usted unos arropes a mi agriura!”

GABRIELA MISTRAL, *Cuadernos de la Errancia*, 1925

ALGUNOS TRAZOS CONCEPTUALES

Desde los inicios de la cultura el gesto de ofrecer alimentos a las divinidades para establecer correspondencia con ellas o conseguir su protección dibuja uno de los sentidos profundos que se alojan en la comida entendida como símbolo. Imagen ella misma de un esfuerzo clasificatorio (lo que es considerado comestible y lo que no), de una transformación (de lo crudo a lo cocido) y de un consumo corporal plagado de signos que construyen el principio de incorporación característico de cada grupo, la comida constituye un bien preciado, en cuanto digna “moneda” del intercambio con los espíritus poderosos que tutelan el mundo, a los cuales en muchos casos hay que alimentar para recibir sus favores. Ese es el eco más viejo de la gastropolítica: la posibilidad de “negociar”, de influir en las fuerzas sobrenaturales, de lograr beneficios para la comunidad a través del trueque del alimento mutado en ofrenda, pero también de establecer con ellas principios de equivalencia y reciprocidad.

Todos y todas sabemos que el dominio de la comida es de enorme complejidad, toda vez que es el único bien cultural que es incorporado cotidianamente en el cuerpo, a diferencia del abrigo u otras industrias humanas relacionadas con la sobrevivencia. Pensar el alimento implica múltiples desafíos teóricos, disciplinarios y del día a día (la pregunta ¿qué comemos hoy? es inevitable), pues su factura (la cocina) es un cruce abigarrado de elementos, pero sobre todo porque porta una característica que quizás ninguna otra práctica cultural presenta: se crea, desaparece y se vuelve a crear diariamente en un juego incesante y profundo en el que técnicas, cuerpos y símbolos se activan sin cesar.

Hay consenso entre quienes entienden la alimentación como un bien cultural de que comer es más que nutrirse, que desborda la razón biológica y se instala en el *locus* de las convenciones, de los acuerdos y de las decisiones colectivas: cada comunidad elige qué yantar produciendo un sistema de valores e ideologías en torno a los alimentos. Por ello, como dice Appadurai: “Comer es un acto político y, como tal, no es neutro, no se mueve por el simple determinismo biológico de la necesidad o por el crudo racionalismo economicista” (1981: 73).

Pero no solo organizamos la alimentación como un sistema simbólico, sino también de sabores. Lévi-Strauss introdujo la noción de gustema para referirse a las unidades mínimas del gusto que caracterizan a las cocinas dándoles una identidad. La existencia de gustemas supone un conjunto de técnicas (recetas) capaces de convertir un producto en un plato que combina los ingredientes de tal modo de producir un estilo particular. Este concepto introduce una nueva dimensión al acto de comer, el gusto como marca y diferencia personal y colectiva, y con ello la producción de un conjunto de mensajes y representaciones ligados a las distinciones sociales que producen los sabores (Roland Barthes profundizará esta relación entre signos y sabores en su artículo “Por una psicología de la alimentación”). Cuando Lévi-Strauss incorporó la noción de gustema puso el acento en la diferencia analítica entre cocina (técnica) y consumo (sazón), pero sobre todo destacó la oposición endógeno/exógeno, que da cuenta de otro nivel de intercambio en los sistemas culinarios: el de los préstamos, absorciones, mestizajes y rechazos de los alimentos. Será su mirada sobre los procedimientos culinarios (en su famoso triángulo) la que, desde nuestra perspectiva, entregue un dispositivo teórico para entender la forma como los sistemas alimentarios dan cuenta de las posiciones de los sujetos al interior de la trama social, comunitaria o familiar. Esto queda explícito cuando sostiene que “la cocina de una sociedad constituye un lenguaje en el cual traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne siempre —de manera inconsciente— a revelar en él sus contradicciones” (1968: 57).

Retomaremos más adelante este crucial tema con el ejemplo del asado, los significados de la exo y la endococina, y las tensiones simbólicas que trae consigo.

Desde que la cocina se instaló como lugar epistemológico para pensar lo social, numerosas reflexiones e investigaciones se han abocado a definirla, y es quizás Jack Goody quien ha planteado el esquema más completo para analizar los sistemas alimentarios incluyendo varios aportes teóricos en su propuesta. En lo medular, sostiene que cada sociedad los construye tramando producción, distribución, preparación (cocina), consumo y deshechos. En cada una de esas fases, los sujetos y los grupos involucrados toman decisiones políticas y económicas, de manera que ingresan a la escena alimentaria una diversidad de actores y conflictos. Estos sistemas pueden analizarse tanto desde una perspectiva histórica como sincrónica, son cambiantes en el tiempo, y están sujetos a todos los vaivenes y conflictos de la geopolítica alimentaria.

Por otro lado, con el auge de los procesos mundiales de patrimonialización culinaria se ha perseguido construir diversas definiciones de cocina, pero desde el campo de la antropología se ha arribado a un cierto consenso, de modo que se la entiende como un conjunto de productos, técnicas (recetas), maneras de mesa y principios de condimentación (los gustemas) que cobran sentido al interior de un conjunto de símbolos, discursos y prácticas que identifican a las comunidades que las elaboran. Cada una de estas dimensiones conforma un universo que, cada vez con mayor fuerza, es pensado y estudiado desde la pluralidad de lenguajes que las conforman.

A los enunciados anteriores se ha agregado la pregunta por las disyuntivas de las sociedades contemporáneas frente al alimento, sus campos de significación y negociaciones de sentidos. De manera evidente se constata que hoy, como en ninguna otra época, en las diversas culturas —tocadas por la globalización y sus efectos locales— la comida adquiere una centralidad discursiva y práctica sorprendente (ya sea por exceso o carencia), y, como nunca, las cocinas y el consumo han enfrentado tantas tensiones y problemas derivados de las contradictorias ideologías nutricionales, de las nuevas formas productivas (monocultivos y pérdida de la variedad de semillas), de los dictámenes de los saberes médicos y sanitarios, de las desigualdades en la distribución y preparación de los alimentos, entre otros fenómenos. Podríamos decir que la dimensión gastropolítica es la que se vuelve protagónica como lenguaje y representación de las contradicciones sociales.

RELATOS MÍTICOS Y POLÍTICA DEL ALIMENTO

Canillo y la catástrofe cósmica

Appadurai sostiene que la gastropolítica es el conflicto o la competencia, sobre los recursos culturales o económicos, que surge en las transacciones sociales en torno a los alimentos (1981: 495). Weintsmitzel expande esta definición a las negociaciones que se producen en el campo de la cocina como microesfera que habitan las mujeres, sobre todo en América Latina. Desde nuestro trabajo de campo en Rapa Nui hemos incorporado a esta noción todo lo referido a los dones y contradones, a la reciprocidad y al alimento como mensaje de posiciones entre grupos y personas, y entre estas y los espíritus. Por otro lado, en las pesquisas realizadas en el sur de Chile concebimos la gastropolítica como un sistema de signos que expresa la reproducción de las diferencias y desigualdades de género, étnicas y regionales.

Veamos dos ejemplos que nos pueden servir como referente para adentrarnos en algunas de las disputas derivadas de la comida y su función política (y también cómo sus conflictos reverberan en la actual escena alimentaria).

Entre los huilliches del sur de Chile encontramos la figura de Canillo como alegoría de la escasez y la hambruna, como un espíritu que amenaza la estabilidad material y como encarnación de las energías destructoras de la naturaleza. Es un ser que personifica el mal y permanece encantado en una roca en la localidad de Pucatrihue. De su origen hay variadas versiones, pero en todas ellas es un niño que no crecía y que, sin que sus padres supieran, se comía toda la comida que encontraba en la casa. Todos sospechaban de Canillo, pero como permanecía pequeño y no engordaba descartaban que fuera el causante de la desaparición de los alimentos. Un día, dejaron una olla repleta de comida sobre una zaranda muy alta, se escondieron para observar y con espanto vieron que Canillo se estiraba, crecía hasta tomar la olla y devoraba todo su contenido. Pensaron entonces que Canillo encarnaba el mal y lo arrojaron al océano para que se ahogara. Al poco tiempo sobrevino una gran sequía, todas las plantas de la tierra se marchitaron y, para evitar morir, la gente celebró una rogativa (un ritual de oraciones y ofrendas) en la roca donde vive el Abuelito Huenteano (espíritu tutelar de los huilliches) y le brindaron todo tipo de alimentos. En ese momento apareció Canillo volando

hacia el sol y se instaló allí con una rama de laurel, tapándolo y dejando todo en la oscuridad. Para apaciguarlo, porque no quiso bajarse, y temiendo la destrucción del mundo, el Abuelito Huenteano le ofreció a su hija en matrimonio y así Canillo descendió para la boda. Entonces el Abuelito Huenteano le dijo: “Como eres mi yerno, te quedarás encerrado en esta roca y no saldrás a hacer el mal” (Montecino, 2015b).

Todos los años, los huilliches de San Juan de la Costa acuden a realizar rogativas al Abuelito para que Canillo no recupere su libertad y permanezca encantado para siempre.

Este relato nos aproxima a un problema y una vieja preocupación relacionada con la comida: la posibilidad de que falte, el fantasma de la escasez, del hambre y la ruptura de los ciclos de crecimiento de las plantas alimenticias. El glotón es una amenaza a la estabilidad del grupo y, si en el cristianismo el pecado de la gula no estaba en la comida sino en su deseo en el imaginario huilliche este extraño niño que no engorda aunque engulle todo es condenado porque rompe con la repartición equitativa del alimento. El temor de ese desequilibrio radica en que la carencia del alimento es sinónimo de muerte corporal, pero, sobre todo, creemos, es un signo de destrucción social (la escasez supone violencia, peleas y pugnas grupales y personales). Esto queda de manifiesto en la metáfora de Canillo tapando el sol (una suerte de eclipse) cuando la comunidad le pide al Abuelito Huenteano interceder por ella a través del lenguaje de la ofrenda (del rito). La estrategia de Huenteano es seducir a Canillo con otro bien intercambiable: una mujer (su hija como oblación), con lo que consigue “encantarlo” en una roca, es decir, “devolverlo” a la norma, apresarlo en la conyugalidad como signo de cohesión social. Sin embargo, el peligro de que Canillo rompa con el encanto permanece latente.

Este relato es paradigmático del imaginario mapuche-huilliche, sin embargo, espejean en él una serie de símbolos, relacionados con la gastropolítica, cuyas significaciones son transculturales. Canillo representa la acumulación de alimentos (bienes-recursos) y el “mal” que ello ocasiona: la emergencia de la desigualdad expresada en la falta de comida. Por otro lado, esta ruptura, que es social, se desplaza a la naturaleza ocasionando catástrofes (la sequía, la imposibilidad del cultivo) que alcanzan dimensiones cósmicas. La resolución

de este inquietante quiebre que provoca Canillo es nada menos que la entrega de una mujer como metáfora del alimento para que sacie su “hambre”. Se “dona” a quien hace la comida (la mujer-cocinera), de modo que comparece la categoría de lo femenino con un doble signo: como cuerpo para ser “devorado” y como fabricante del alimento (sin duda, la leche de los pechos de las mujeres es un referente para muchas construcciones simbólicas de género que las asocian a la alimentación). En clave estructuralista, este matrimonio pone en evidencia dos cosas: que la heterosexualidad y la monogamia son parte de un juego gastropolítico, y que de él se desprende una jerarquía social masculina. El trueque de comida (ofrenda- mujer) será crucial, por un lado, para que el Abuelito Huenteano active su poder y, por el otro, para que Canillo se someta a él.

No puedo dejar de traer a esta escena mitológica las ceremonias de bodas chilenas (y de otros países), donde los banquetes que los coronan son ofrecidos, en las familias tradicionales, por el padre de la novia y funcionan como ofrenda y reciprocidad a los regalos recibidos de la parentela e invitados, y sin duda como una ocasión para actualizar los significados del nexo simbólico entre sexo femenino y comida con todas sus connotaciones androcéntricas. Pero también recuerda cómo la gastropolítica adquiere relevancia para derribar gobiernos: en Chile, la caída de Salvador Allende estuvo signada por la escasez de alimentos que escondían los comerciantes para crear un clima de caos. Además, la privación de comida en los campos de detención era una maniobra de dominio y sumisión. De este modo, el carácter espectral de Canillo nunca deja de asediar los imaginarios y las prácticas sociales.

La caída de los moáis

La figura de la cocinera, de signo femenino en casi la mayoría de las sociedades conocidas, adquiere también gran importancia en las disputas gastropolíticas. Entre los rapanui se cuenta que cierta vez una vieja cocinera que preparaba curanto (umu-horno de tierra) para los escultores de moáis recibió de ellos una enorme langosta, aunque algunos sostienen que no era carne de langosta, sino de la tortuga *Ura-rarape-nui*, que tenía el poder de dar a quien la consumiera una inteligencia extraordinaria, larga vida y mucha fuerza. La vieja

se esforzó en preparar un curanto delicioso y se ausentó un rato mientras este se cocinaba. Al regresar, vio que los hombres se habían comido todo sin dejarle ni un resto: los escultores se habían marchado olvidando a la cocinera que los nutría sin pedirles nada a cambio. Pero ellos no sabían que la vieja era también una hechicera y, enfurecida, se volvió hacia los moáis y los maldijo: “Muchachos, caigan abajo con vuestro peso”. De inmediato, todas las estatuas se desplomaron de sus altares y quedaron derrumbadas en el suelo. También desde ese momento perdieron todo el maná (energía-poder) que guardaban y a causa de ello los antiguos rapanui dejaron de construirlos. Aún hoy se observa en las laderas del volcán Rano Raraku las 397 imágenes sin alma: todas estatuas sin terminar que los artesanos dejaron allí por no compartir el umu con la vieja cocinera.

La trasgresión a la reciprocidad es evidente en este relato, sobre todo en una sociedad como la rapanui, donde el alimento es entendido como un don y un mensaje de sociabilidad y de intercambio que marca todas las etapas del ciclo vital de los sujetos. Los umu (curantos) están presentes en la vida y la muerte como expresión del papel que cada persona tiene en la cadena infinita de intercambios de alimentos que define a la comunidad. Así, el inicio de los trabajos está también signado con la preparación de un umu tahu, un curanto especial cuyo fin es pedir a los espíritus su intercesión en el éxito de las labores que se realizarán. La vieja cocinera lo había preparado especialmente para los escultores, de langosta o de la apetecida tortuga que tiene la cualidad de dar los “nutrientes” necesarios, precisamente, para levantar los monumentos (astucia, potencia, longevidad). Los hombres rompen con un *tapu*: la prohibición de la mezquindad, de la no repartición del alimento, en este caso, de no compartirlo con una mujer. Se produce una desigualdad de género en la cadena de distribución y retribución: la cocinera, que con su trabajo culinario nutre a los escultores, es excluida. Pero la agencia femenina, depositaria de los saberes de la cocina y de otros dominios, activa su poder a través de un hechizo que viene de las palabras, de una maldición que sale de la boca (la misma boca que fue privada de alimentos) y que produce un desastre ontológico: la interrupción del culto a los antepasados (los moáis). Recordemos el otro mito rapanui que cuenta que, para descubrir el secreto de cómo construir los moáis, el rey Mirú envió a unos jóvenes emisarios donde el viejo sabio Kave

Heke, quien les dijo: “Decidle a Mirú-a-Hotu que debéis mirar bajo vuestros cuerpos. En vosotros está el moái”. Hilando este relato podemos sostener que la cocinera, al derribar los monumentos, por extensión derrota al falo entendido como signo del dominio de los hombres, realizando así una suerte de castración simbólica a los escultores a través de su palabra poderosa. En este ejemplo, los conflictos de género son el trasfondo de una brecha que se manifiesta en la fractura de la reciprocidad alimentaria y que tiene como consecuencia la venganza y la destrucción de la representación material del maná masculino.

Volvamos brevemente el episodio de la maldición. La figura de la cocinera rapanui hace también comparecer un imaginario cultural relevante asociado a la boca, a ese lugar de la doble oralidad:

“La primera palabra, ma-ma, es una palabra de alimento, de leche y de memoria... (por otro lado la lengua que está al interior de la boca) se llama así porque liga tanto el alimento como las palabras; bastante más ilustrativa es la etiología del término latino para la boca, os: a la boca se le llama así porque a través de ella, como si de una puerta se tratara, entran los alimentos y salen las palabras” (Rigotti, 2015: 74-75).

Esta misma autora nos recuerda que el apóstol Pablo estableció que la locuacidad era un pecado típicamente femenino, por lo cual se condenaba a las mujeres al silencio y al sometimiento. Distante de este castigo cristiano, la vieja cocinera rapanui habla para punir el acto de glotonería masculina y para ello emplea su boca como mensaje y sanción.

Los relatos de Canillo y la vieja cocinera sacan a luz los conflictos sociales que se expresan en los intercambios culinarios y en la escasez de alimentos; pero, al mismo tiempo, nos enseñan que la cocina es un mensaje que la gastropolítica se encarga de actualizar y transmitir transgeneracionalmente, ya sea, como dice Appadurai, para construir relaciones sociales igualitarias, solidarias y afectivas, o para sostener relaciones caracterizadas por el rango, la distancia o la segmentación.

El asado

Revisemos rápidamente otro ejemplo de gastropolítica. Asar la carne es una de las más arcaicas técnicas de preparación y consumo, que se mantiene en muchas sociedades. En América Latina, está asociada a los “nacionalismos culinarios”. Argentina ha convertido “el asado” en un símbolo patrio¹ y también masculino (como lo demuestra el trabajo de Gil, 2004). El asado consiste generalmente en cocinar la carne a las brasas sobre una parrilla, pero también al palo (adquiere distintas modalidades). Su característica central es que se prepara en jardines, campos o terrazas, siempre en el exterior. Más allá de esta gastropolítica nacionalista (entiendo que la barbacoa es considerada también propia de Estados Unidos y de otros países como México) es interesante observar cómo a través de esta técnica culinaria, al menos en Chile y Argentina, se activa aquello que Lévi-Strauss denominó *endo* y *exococina* marcada por categorías de género: la primera por lo femenino y la segunda por lo masculino. El asado es por excelencia un símbolo de la *exococina*, aquella que se hace fuera de la casa y que constituye un terreno masculino donde se expresa el poder económico (asar carne es siempre un dispendio), político (en Chile se prepara especialmente para celebrar la independencia de España), identitario (los días en que juega la selección nacional de fútbol) y social (relacionado con el rango y prestigio del asador, la calidad de sus carnes y cortes; por ejemplo, las criadillas asadas son una delicatessen que solo come el asador). La *endococina*, espacio y esfera femenina, juega un rol secundario en el asado (cocción de las papas y preparación de las ensaladas). Esta preparación, leída desde la oposición *adentro/afuera* y sus desdoblamientos de género y clase (dependiendo de las particularidades de cada grupo cultural), es una arena gastropolítica por excelencia que posee la capacidad de movilizar un sistema simbólico donde se revelan las identidades sociales, así como sus viejos y profundos posicionamientos (la figura del chef en lo público —aclamado y remunerado— y la mujer cocinera en lo privado —privada de reconocimiento y remuneración— es un espejeo de las profundas significaciones de la desigualdad agazapada en la oposición exterior/interior).

¹ Ver *Todo sobre el asado*, en Netflix; *Manual del asador argentino* (Mirad, 2005) y Tobin, 2002.

SÍMBOLOS EN TENSIÓN

Como sostuvimos al inicio, en las sociedades contemporáneas el alimento, la comida, las cocinas y los sistemas alimentarios adquieren una centralidad sin precedentes y muchos de los elementos de la gastropolítica toman variadas tesituras. Quizás una de las más evidentes es la relacionada con la “paradoja del (h)omnívoro”, que Fischler (1995) define como la posibilidad humana de comer de todo, pero no poder comer todo. Esta paradoja actualmente asume el rostro de lo que el mismo autor denomina gastroanomia, un fenómeno relacionado con la abundancia moderna que supone la libertad individual de elegir los alimentos, pero también la inseguridad de su consumo. En el pasado esa elección era colectiva, ritualizada y dictada por los recursos y la tradición. Roto ese modelo, serán los individuos quienes escojan, lo que produce una “angustia” alimentaria. *Angustia* es una palabra que proviene del latín angostura, dificultad, y define el estado de las sociedades industrializadas e hiperurbanas. Es posible que los “trastornos alimentarios” estén relacionados con la dificultad que provocan las contradicciones discursivas de los mensajes que portan los alimentos: por un lado, desde la publicidad, destinados a seducir al sujeto apelando a emociones, resaltando sus cualidades y el placer de su ingesta, asociándolos a cada momento importante en la vida de las personas y a una situación de comensalidad y, por el otro, de las ideologías médicas y nutricionales que crean un índice terrorífico: el azúcar y la sal demonizadas, las grasas saturadas como lo peor, las bebidas gaseosas un veneno, para no invocar a las papas fritas como la máxima expresión de lo tóxico. Este índice, además, se expresa en un tipo de cuerpo ideal que siempre es responsabilidad del sujeto, no de la industria alimentaria, resultando así que estas ideologías interpelan fuertemente la dimensión subjetiva. Es interesante notar que este trasfondo simbólico construye nuevas nociones de lo puro/impuro y discursos nutricionales que compiten entre sí por el dominio de sus “verdades”. Desde esta perspectiva, podríamos decir que esos “trastornos” se presentan como espacio de cruce e intersección entre las dimensiones subjetivas y sociales, y entre intereses económicos y hegemonías simbólicas.

Si en el imaginario cristiano la gula o el deseo de comer delicias en exceso era un pecado, hoy ese placer ha devenido en clave biomédica, patología,

enfermedad. En ambos casos se trata de una recriminación, antes teñida por la asociación entre glotonería y lujuria, y ahora por el vínculo entre gordura, salud y economía (el gasto médico que suponen las patologías ligadas a la abundancia de alimentos). La lipofobia, el odio a las grasas y a la gordura —un término que Jesús Contreras sostiene caracteriza a las elites de las sociedades modernas, pasando de signo positivo en el pasado a negativo en el presente— ha ido de la mano con la creación de una serie de industrias farmacéuticas y cosméticas (que ofrecen panaceas para eliminar las grasas y bajar de peso) y con el auge de los gimnasios y de diversas prácticas y disciplinas del cuerpo que, como dice Rigotti, conjuran “toda dimensión de vicio y pecado (...) primero comer y luego ir a correr” (2015: 123) solucionando el problema del doble narcisismo de prodigarse el deleite de la comida y al mismo tiempo lucir un cuerpo ágil y esbelto. Asimismo, como contracara de la abundancia, un conjunto de imágenes femeninas en extremo delgadas se exhibe en pasarelas y revistas de moda, representando una suerte de ascetismo, de posibilidad de ayuno permanente y modelo moralizante que la lipofobia enarbola como triunfo sobre la grasa.

Si el anterior es un escenario reconocible, simultáneamente otros se ensamblan a las tensiones alimentarias de nuestro mundo. Canillo, con su amenaza de escasez, hambre y desastres naturales, pareciera hablar cuando pensamos en que estamos hoy atravesados por la oposición hambre/abundancia, equivalente a sociedades pobres/sociedades opulentas o países no industrializados/países industriales. Las comparaciones que realizan los organismos internacionales como la FAO dan cuenta de las grandes diferencias que existen entre ellos respecto de la diversificación alimentaria, el consumo de productos de origen animal, las proteínas, las grasas, los hidratos de carbono, etc. Como es obvio, todas las mediciones de estos elementos arrojan altos índices en las sociedades opulentas y causan patologías contrapuestas. Por su lado, muchos movimientos alertan sobre las consecuencias del cambio climático, del monocultivo, de la devastación forestal, de la pesca y recolección marina indiscriminada, de la contaminación entre otros fenómenos que asolan la fase de producción de alimentos y que afectan especialmente a los países pobres. Pero un tema relevante, su distribución, se aborda muy marginalmente, sin duda porque hay demasiados Canillo (al interior de los

países y entre países) glotonos que amenazan con catástrofes cósmicas y muy pocos abuelitos Huenteano que los enfrenten.

“ÉCHELE UNOS ARROPES A MI AGRIURA”

No quiero finalizar con el lado negativo de la gastropolítica y con imágenes “canillescas”. La negociación de sentidos que hoy es posible respecto de las cocinas y la comida es también un espacio de enorme poder simbólico y social. Si la individualización creciente es una marca, también lo es en muchos países y grupos sociales la búsqueda de la reciprocidad y del rescate de prácticas y memorias culinarias como fuente de las identidades personales, familiares y regionales (bástenos ver el rescate, reedición y proliferación de recetarios, la investigación del patrimonio culinario local, el cocinar colectivo). Asimismo, el comensalismo no pierde fuerza como fundante de la solidaridad humana, sino que los diálogos entre cocinas que viajan junto a migrantes y exiliados produce una conversación afectiva que borra alteridades. Por otro lado, la potencia de la Vieja Cocinera rapanui es un caudal femenino que se desplaza buscando los equilibrios, curando semillas, preparando fiestas y nutriendo el cotidiano.

Las cocinas migrantes, sin duda, son paradigmáticas a la hora de constatar que se instalan en los paladares, desterritorializando los gustos, pero al mismo tiempo traen a la escena culinaria identidades nacionales y lugares de origen. Los migrantes italianos en Estados Unidos quizás nunca pensaron que la pizza que comenzaron a preparar como memoria y preservación de sus prácticas culturales se transformaría en un símbolo transnacional con la exportación estandarizada que han hecho empresas como Pizza Hut. Lo mismo podríamos decir de la comida Tex-Mex como expresión de un mestizaje culinario que, nacido en Estados Unidos, se expande por las fronteras amplificando lo que podría haber sido un simple mestizaje de sabores. De ese modo, Italia y México se trasladan ahora sin sus migrantes, pero sí con su sello culinario imborrable a zonas remotas. El hot-dog estadounidense ha sido apropiado en Chile bajo la figura del completo (salchicha, chucrut, mayonesa) y del “italiano” (palta, tomate, mayonesa), y se ha convertido en una suerte de “plato nacional” compartido por la mayoría. De este modo, las

migraciones aportan una fuente de conversación, de inclusión y de aceptación culinaria que moviliza lo particular, pero fundamentalmente la incorporación del “otro”.

Estamos entonces ante una cartografía de lo común cuya densidad rebasa la separación de fragmentos y fronteras culinarias (los límites nacionales). Los estilos culinarios forman parte de un juego en donde lo general y lo singular dialogan, se confrontan y se proponen como un movimiento permanente de continuidad y cambio. Así, por ejemplo, la belleza patrimonial de los tamales, de las humitas, de los diversos “panes” de maíz que caracterizan las cocinas mesoamericanas y andinas emerge para decirnos que hay un lenguaje en el que nos entendemos y que sus declinaciones forman parte de identidades que no nos son ajenas y que queremos proyectar al interior de un universo compartido.

Para ello es preciso avanzar en la deconstrucción de los paradigmas que hemos señalado como dominantes con los cuales pensamos hoy la comida y las cocinas, y si las entendemos como sinónimo de culturas, entonces hay que desbrozar un poco y construir preguntas en torno a las identidades y sus riesgos al interior de un contexto donde el mercado fagocita los símbolos. Pero también las posibilidades que tenemos son amplias, toda vez que reconocer sustratos culinarios comunes nos puede conducir a una propuesta que rompa con la unicidad, con la competencia como nudo del desarrollo, y nos acerque a la puesta en valor de las cocinas como bienes compartidos.

Las cocinas anidan la capacidad de convocarnos, de reunirnos, y las manos que hacen vivir las recetas (las técnicas) son simultáneamente universales y únicas, y allí podemos alojar las esperanzas de un proyecto culinario colectivo que converse con el mundo en una morada común.

Muy bien sabía Gabriela Mistral de agriuras, y su pedido de arropes y dulces de manzana fue, más que apetito, una dulce memoria que la anclaba al Elqui (su lugar natal) en su vida andariega (de patiloca). Ese anclaje es el que nos dan las cocinas en tanto memorias vivas en el amplio cuerpo del mundo; solo tenemos que saber echarle el arropo que endulce sus múltiples vidas.

NOTAS PARA LA INCORPORACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS PROGRAMAS UNIVERSITARIOS [2019]

“Hay ya demasiado hastío en la pedagogía seca, fría y muerta, que es la nuestra (...) las lecciones sin espíritu y sin frescura que casi siempre recibe, van empeñándole ese gozo y volviéndole al joven o la muchacha fatigados, llenos de un desamor hacia el estudio que viene a ser lógico”.

GABRIELA MISTRAL, *Lecturas para mujeres*, 1923

Si a comienzos del siglo xx Gabriela Mistral percibía esa pedagogía seca, fría y muerta en la educación, a comienzos del XXI los debates sobre mallas curriculares y programas de estudios de las carreras de pregrado universitarios, al menos los que conozco en mi país, se anclan en “innovaciones curriculares” y en propuestas de sofisticadas metodologías, modos de incorporar las tecnologías en el aula, e incluso, derechamente, eliminarla y reemplazarla por espacios virtuales (algo que ya sucede en muchos postítulos y posgrados online); pero se carece de una reflexión sobre la vigencia en el siglo XXI de las ciencias sociales, por ejemplo, y todo cambio que se realiza es más bien instrumental. Entonces, hoy la pregunta no es solo qué enseñar, sino cómo enseñar y cuál es el papel de los(as) profesores(as) en un período de “dominación informática”, como la llama Dona Haraway, en la cual el “cuerpo está representado como un sistema autorreplicado, atrapado en una economía visual de circulación infinita” (Braidotti, 2007).

Pero no hablaré sobre este dilema, sino que más bien intentaré aproximarme de modo provisorio a la pregunta de cómo incorporar, desde una perspectiva situada y al interior de la enseñanza de las disciplinas sociales, el gran campo de la alimentación humana. Para ello me valdré, en parte, de mi propia experiencia —desde el año 2000 imparto el curso de Antropología de la Alimentación en el pregrado de Antropología de la Universidad de Chile— y de las reflexiones que he realizado con mi equipo¹ al respecto.

¹ María Elena Acuña como profesora adjunta y Alejandra Alvear como asistente desde 2013.

Nuestra experiencia da cuenta de que la inclusión de la Antropología de la Alimentación en la malla del Departamento de Antropología ha sido similar a cuando en la década de los 90 iniciamos el campo de Antropología del Género en el pregrado: se percibe desde la academia como un campo temático “menor”, de poca relevancia teórica y confinado como curso electivo a un lugar de poco alcance; sin embargo, la constante y elevada presencia de estudiantes en esos electivos (y sus respectivas tesis) pone de manifiesto su peso, no obstante la escasa valoración del *establishment* universitario dominante. Esto se debe en parte a que casi todas las aproximaciones teóricas validadas y en circulación no generan reflexiones ni conocimientos significativos sobre la reproducción social y sobre lo doméstico, y si bien estos temas gozan cada vez de mayor popularidad y prestigio dentro de la academia, la alimentación no se aborda de manera central y se desconoce su importancia en el ciclo y dinámicas del cuidado, de las economías domésticas y de reproducción festiva, de las identidades y de sus sentidos patrimoniales, imponiéndose la mirada economicista del gasto, del consumo y la biomédica por sobre otras consideraciones.

Enunciaré solo algunas de las cuatro cuestiones que hemos discutido y sus aterrizajes en la docencia:

—Primer tema: la alimentación debe ser comprendida como un campo de cruces disciplinarios más que como rama de alguna disciplina social o biológica (sociología, antropología, psicología de la alimentación, nutrición, etc.).

—Segundo tema: los grandes núcleos problemáticos desde los cuales abordar la alimentación y los ejes diacrónicos y sincrónicos, así como los sujetos y conflictos que se desarrollan en ellos (el triángulo producción, consumo, comensales como tensión de clase, étnica y de género; abundancias/hambrunas, enfoques de salud y de sustentabilidad alimentaria).

—Tercer tema: ¿desde qué horizontes teóricos se aborda el campo de la alimentación en América Latina? Se trabaja con las reflexiones de Europa y Estados Unidos en una globalización colonizada de esquemas

que no necesariamente sirven para comprender problemas que son mundiales, pero que ocurren de maneras particulares en nuestros territorios (la pandemia de obesidad, la biopiratería, la conversación de la biodiversidad o el problema de los desechos domiciliarios). De allí deriva la necesidad de incorporar los trabajos invisibilizados producidos por estudiosos(as) de nuestros países (descolonizar el disciplinamiento mental que producen las teorías).

—Cuarto tema: el peso de la cultura (y las comunidades) en el ámbito de la alimentación, tradiciones, identidades y resistencias; en los procesos de patrimonialización y exacción de saberes; en las migraciones y cocinas, en la transmisión (tensión entre lo oral, lo escrito y lo medial); el papel crucial de las mujeres en la alimentación.

Nuestra práctica docente es una combinación de metodologías que incluyen clases expositivas, el cruce de discursos disciplinarios, la observación, la experiencia del comensalismo, la autoetnografía, las genealogías culinarias y la transmisión transgeneracional de recetas, así como la indagación medial. Así, para el primer tema, vinculado a la necesaria pluralidad de miradas sobre el fenómeno alimentario, complementamos nuestros saberes con invitados(as) locales, especialistas de las ciencias sociales (historiadores, psicólogos, sociólogos), de la nutrición y del ámbito gastronómico (cultoras, chefs, cocineros). Del mismo modo, en las materias ligadas a los conflictos del triángulo producción, consumo, comensales participan invitados(as) del mundo indígena, campesino y de organizaciones; de esa manera, el valor de los sujetos (especialmente mujeres) que sufren los cambios y su forma de entenderlos y actuar sobre ellos adquiere una centralidad en que el núcleo es el concepto de “gastropolítica” (los/estudiantes también pueden tener un contacto de primera mano con las experiencias vividas por las comunidades).

En los marcos teóricos incluimos tanto en la bibliografía como en las exposiciones autores(as) latinoamericanos (Isabel Álvarez, Marcelo Álvarez, Paula Caldo, Patricia Aguirre, Xavier Medina, Raúl Matta, entre otros y otras) e intentamos desplegar miradas críticas sobre los marcos comprensivos clásicos, así como los elementos valiosos posibles de aplicar en la realidad

chilena. Las materias ligadas a la cultura son concebidas desde lo sensible a lo teórico: practicamos el canibalismo simbólico ingiriendo guaguas de sustancia, visitamos mercados y espacios de prácticas alimentarias alternativas y tradicionales, investigamos en las genealogías culinarias de las familias y autoobservamos sus hábitos en diarios de consumo, entre otras formas del conocer.

En estos ya casi veinte años, nuestra experiencia muestra que los intereses de los y las estudiantes son diversos temática y metodológicamente, pero sus tesis ayudan a comprender las grandes transformaciones alimentarias de Chile tanto en las cadenas productivas como en las formas de consumo y sociabilidad; cómo operan las diferencias sociales y culturales y cómo se pierden y recuperan saberes y sabores. Es clave hoy comprender también cómo los y las estudiantes incorporan sus subjetividades e ideologías alimentarias en las discusiones y cómo estas también se transforman en materias de reflexión e investigación.

Por último, dada la centralidad, al menos en Chile, de la relación alimentación, salud y políticas públicas, la experiencia de años nos muestra la importancia de conocer de manera histórica y situada la instalación de un modelo de alimentación altamente industrializado, con pérdida de biodiversidad, de saberes y sabores, con una transformación de los gustos y de los hábitos de ingesta, así como su impacto desigual en una ya desigual sociedad. Por eso, es imperativo pensar estas materias como transversales en los currículos de las ciencias sociales. Interrogarse sobre cómo se vincula nuestra alimentación con la cultura, con las relaciones de poder, en especial las de género, étnicas, territoriales y de clase, y con nuestras subjetividades, resulta más relevante que conocer sus respuestas, pues construir preguntas, y no solo apuntar a sus respuestas, nos permitirá entender también por qué frente a un momento de conmoción y protesta social un símbolo poderoso son las cacerolas.

TRAZOS DE MUJERES Y GÉNERO

“Toda la vida criolla está saturada de ideas patriarcales, lo veamos o no. Este también es un tejido ancestral que se ha roto en trechos muy pequeños.”

GABRIELA MISTRAL, *Sufragio femenino*, 1932

EL NEOMACHISMO EN TIEMPOS “MOLESTOS” [2011]

Dudé si titular esta columna “Aún tenemos patria (matria), ciudadanas”, pero decidí llamarla como reza para motivar una reflexión sobre las agitadas aguas en que vivimos las mujeres en estos períodos de transformación social —que avizoramos y experimentamos— y de los cuales aún no hay interpretaciones que, al menos en mi caso, satisfagan la comprensión de la multiplicidad de elementos que en ellos eclosionan. Nadie podría dudar de que asistimos en Chile, como en otras partes del mundo, a lo que he llamado un “crujido”, a una suerte de agrietamiento en las estructuras, o en el “sistema”, como se denomina eufemísticamente al modelo social de mercado que predomina y moldea el devenir mundial. Desde una perspectiva de género, es relevante comprobar que el neomachismo, en cuanto postura y actitud que considera políticamente correcta la igualdad entre hombres y mujeres, pero que en la práctica no permite que ello suceda, se aprecia de manera nítida cuando vemos la realidad estadística y la cultural. Las cifras de las desigualdades en el acceso al empleo, las brechas de sueldos, la escasa representación política de las mujeres, las diferencias a la hora de escudriñar dónde están las más pobres, las que pertenecen al mundo indígena, las migrantes, las adultas mayores, entre otras. Si bien el panorama de los números es desolador, lo es aún más el hecho de que se relaciona con los mecanismos profundos que hacen que las transformaciones y luchas por la igualdad entre hombres y mujeres no advenga con facilidad. La historia demuestra que, una vez conquistados ciertos derechos, las mujeres debemos seguir bregando debido a la aparición de nuevas inequidades, y ello tiene una causa no muy difícil de encontrar: los cambios en las estructuras simbólicas y psíquicas que constituyen la cultura no mutan tan rápido, como sí lo hacen las económicas y políticas. No nos hemos cansado de demostrar que es, precisamente, en ese poderoso nivel en el cual se van construyendo los estereotipos, los modelos, las formas de socialización, las valoraciones y desvalorizaciones que impregnan la vida personal y social. Las definiciones, significados y sentidos valóricos que construyen las relaciones de género son un núcleo potente desde el cual las sociedades van erigiendo los lugares, posiciones y condiciones de hombres y mujeres.

Cuando un alcalde se refiere a la dirigente estudiantil Camila Vallejo como una “endemoniada”, cuando el propio presidente se permite hacer chistes sexistas y un columnista dominical de *El Mercurio* advierte sobre el peligro del P.M. (el partido de las mujeres), podemos darnos cuenta de que estamos ya no frente a una escondida (“encapuchada”) fórmula del neomachismo, sino ante el rostro descubierto de una reacción conservadora que devela los mecanismos culturales a los que nos referimos antes. Ya lo dijo Freud, el inconsciente no tiene sentido del humor, y cuando las bromas se movilizan desde el ámbito de lo íntimo al político, las estructuras simbólicas emergen con toda su fuerza. En el caso del “humor” presidencial al comparar políticos y mujeres, a lo que apunta es a la idea decimonónica y machista de que una mujer que dice “sí” es una “puta”, no una “dama”, con todas las connotaciones que esa diferencia implica. Escuché en una mesa de almuerzo a dos connotados científicos sociales repetir el chiste y reír a mandíbula batiente. Sigamos con Freud, lo que nos provoca risa es algo que nos angustia, que no podemos controlar sino exorcizando sus contenidos a través de la risa hilarante que nos permite su liberación. ¿Qué angustia es esta, masculinamente transversal? La respuesta es casi un chiste: la creciente presencia de las mujeres en el ámbito del conocimiento, de lo público, de la política, del arte y sus logros respecto de los derechos femeninos amenazan el orden de género, los espacios tradicionales, y las formas establecidas de vincularse hombres y mujeres. De allí justamente es desde donde nace el neomachismo: de esa constatación de que la humanidad avanza sin vacilaciones hacia el respeto a los derechos humanos y dentro de ellos a los de las mujeres. Esa realidad no puede ser desmentida porque es producto de una historia colectiva de luchas y no del capricho individual ni de la búsqueda de ganancias personales; no se puede estar contra ello, a pesar de que los antiguos resortes, cuando no hay una elaboración intelectual, pugnan por negarla. Sin duda, una joven como Vallejo puede ser construida en el imaginario como una endemoniada, en la medida en que su carisma logra movilizar a muchas personas y, por cierto, evoca —aunque de otro modo— el de Bachelet, convirtiéndose en la escena del espectáculo (que reina en nuestra cultura) en blanco de sentimientos, emociones diversas en la medida en que su ser mujer (su cuerpo) es lo que “aparece” como el primer reflejo. Escuchamos con frecuencia este año en pasillos y reuniones decir

a los hombres, jóvenes y viejos, sobre la dirigente: “aunque sea comunista, es rica”; “me rindo ante sus ojos”. La belleza de la joven mujer “conmueve” y es lo que prima en los medios, despertando simpatías, a veces adoración y en otros casos aversión: la belleza, ya sabemos, puede llegar a ser monstruosa por lo insoportable. El alcalde de marras moduló lo que muchos tenían en el inconsciente, el “embrujo” de la belleza se relaciona con el demonio. No debe extrañarnos: el mito de la Quintrala tiene arraigo en Chile desde tiempos antiguos; libros, novelas, telenovelas y series se van sucediendo para mostrarnos una mujer con poder, bella y relacionada con el “mal”.

Este “dispositivo” mental chileno está desnudo, casi caricaturescamente desnudo; pero, más allá de eso, lo que nos mueve a reflexión es cómo encarar los profundos y ciegos mecanismos del sexismo tanto desde la perspectiva de las mujeres como de los hombres. En el primer caso, echamos de menos en los liderazgos femeninos actuales una real conciencia de género, en el sentido de conocer la historia de la discriminación en sus más penetrantes consecuencias y en el riesgo de que el cuerpo-mujer sea secuestrado por los modelos convencionales y aceptados por el mercado (que tiene su correlato en la política), que todo lo aprovecha. Sin esa conciencia y sin un horizonte claro en relación con la lucha por cambiar las desigualdades básicas entre hombres y mujeres, es muy fácil caer en la trampa de la “eficacia simbólica” del sistema. Por otro lado, es necesario que los hombres conozcan las luchas que las mujeres hemos dado por construirnos en dignidad e igualdad, que se produzca una aceptación real de que tenemos que construir una vida social equilibrada, inclusiva de las diferencias y que las brechas no son inventos del “feminismo”.

Llama también la atención que en la mayoría de las reivindicaciones que hemos escuchado este año no se hable de la necesidad de una educación no sexista; sin duda, la lucha de los movimientos indígenas logró —peleando, por cierto— que al menos la palabra interculturalidad se pronunciara. El trabajo del modelo ha sido muy bueno en cuanto a retroceder en materias que son amenazas a lo que podemos llamar un “liberalismo a la chilena”, que le interesa ser liberal en lo económico, pero no en lo cultural. Una de esas amenazas la constituyen los avances en términos de género. Cuando pensé en el título “Aún tenemos patria (matria), ciudadanas” fue cuando escuché que

la ministra del Sernam acusó recibo del sexismo del presidente. Sin embargo, es evidente que las ciudadanías femeninas están tensionadas y vulneradas, así como otras, y que vivimos un momento de retrocesos de ciertos logros, pero ello no significa que no se haya instalado una conciencia de que “el machismo mata”.

ENSAYOS FAMILIARES. PRESENCIAS MASCULINAS Y AUSENCIAS FEMENINAS EN *LA OTRA CASA*, DE JORGE EDWARDS [2012]

Mimético al gesto “familiar” de los ensayos que comentaremos, e incluyendo la “referencia autobiográfica”¹, no puedo sino traer a escena el momento en que conocí personalmente al autor. Recién se asomaba la palabra democracia en Chile, cuando un grupo de intelectuales, escritores y escritoras fuimos invitados a la Universidad de Maryland, por Saúl Sosnosowski, a un coloquio sobre Cultura, autoritarismo y democracia. El conjunto de hombres y mujeres que descendimos del avión en Washington dibujaba el “arcoíris” ya devenido de la Concertación, aunque ninguno y ninguna participaba, en esos momentos, en el oficialismo de manera formal. De quienes asistieron y no me olvido, a pesar de los más de veinte años transcurridos, es de Diamela Eltit, Adriana Valdés y Nelly Richard. Junto a nosotras, Agustín Squella, Bernardo Subercaseaux, Eugenio Tironi, Manuel Antonio Garretón, Cristián Cox, Alfonso Calderón y el querido Mariano Aguirre. Era diciembre y nevaba en Washington. Arribamos a una residencia de la universidad, una suerte de monasterio, para nuestra costumbre de paisaje urbano pleno de bares y farmacias, pero sobre todo para nuestro deseo de superar toques de queda, represiones de cualquier índole después de haber ganado nuestro derecho a la libertad. Sin embargo, la residencia de lo que más gozaba era de restricciones: de horarios, de llegadas y salidas, y sobre todo de bebidas. Sabemos que para la mayoría de chilenos y chilenas la sed es una pulsión aprendida no solo por la necesidad histórica de madre y pecho (los huachos que nos persiguen con sus inagotables ansias de succión), sino también porque somos una cultura más oral que sádica (desde el punto de vista del psicoanálisis de la alimentación, preferimos gozar del mamar más que del trabajo de masticar). Fieles a nuestra cultura, un grupo de invitados buscábamos ya la primera noche algo

¹ Pilar Vila sostiene que una de las características de los ensayos de Edwards es la incorporación de la autobiografía: “¿Cómo organiza el ensayista estos textos? ¿Qué estrategias discursivas emplea y hacia dónde direcciona su voz? En principio el rasgo más destacado es la inclusión de las referencias autobiográficas. El yo no está ausente y su diseminación toma distintos caminos” (2008: 239).

para beber, y en el deambular entre pasillos y máquinas que solo devolvían envases de gaseosas, Mariano Aguirre trajo la buena noticia: Jorge Edwards ha llegado y puede conseguir whisky en la desolada y fría noche de la capital del imperio. Su nombre evocaba para mí el libro *Persona non grata*, la imagen de la llamada generación del 50 y del “pajerío”, chilenismo que deriva de “pijaíto”, “señorito” (Morales Pettorino, 2006: 2208). Luego de una “vaca”—que el diccionario ya citado define como “acción y efecto de aportar dinero entre varios con algún propósito (2006: 3155), la “persona non grata” apareció con una enorme botella de whisky, una suerte de garrafa gigantesca, un fetiche casi monstruoso, del cual se convirtió en guardián no celoso, sino pródigo, de los rituales nocturnos de esa chilenidad pensante y bebedora que se congregaba en su dormitorio, como entendemos nosotros esa habitación: metonimia de la casa que nunca queremos dejar, y por eso —mirado desde hoy día— no es extraño que no incursionáramos en la “noche de Washington”, sino que nos apretujáramos en el pequeño espacio que el “poncho” de Jorge Edwards extendía como un abrazo que todos agradecíamos (más tarde leí su artículo “El Whisky de los poetas” y pude percibir que su conocimiento del bendito destilado era antiguo y salpicado de experiencias literarias y que en el *Sueño de la historia*, como señala Santini (2006), el tópico de la bebida es más que una simple referencia).

Los “ensayos familiares” que componen el libro que comentaré contienen una serie de claves para comprender los pliegues y repliegues culturales nuestros. Como antropóloga, me aproximó a *La otra casa. Ensayos sobre escritores chilenos* como si se tratara de la lectura de un cuaderno de terreno que hace posible escudriñar nuestros imaginarios a través de una mirada singular que a su vez lee y relee a algunos escritores chilenos. La propia apuesta de Edwards, tributario de ese género de “ensayos familiares” que cultivaron, como sostiene, “los ingleses del siglo XIX”, entre los cuales están Stevenson, Wilde (...) y por apropiación perfectamente debida, Jorge Luis Borges y algunos otros” (2006: 11), permite esta aproximación, toda vez que en su libro —su cuaderno— hay un cruce permanente entre testigo, obras y autores. De ese modo, Edwards se configura en tanto “informante clave”, pero también como sujeto legitimado para aquello que Geertz (1988) denomina “interpretar la cultura”, es decir, entenderla como una trama de significaciones que el etnógrafo descubre y

analiza a partir de un juego en el cual las subjetividades propias y las ajenas se unen a prácticas y discursos verificables. A nadie pasa desapercibido que en muchos de sus “ensayos” la voz de Edwards emerge como memoria, testimonio de un “nosotros” (los escritores) y como develamiento y reflexión literaria, pero también puede ser escuchada como “indicio” en el sentido de Ginzburg (1994), es decir, como huella, rastro o síntoma. Es en esta última vertiente en la que el “testigo” Edwards abre para mí su polifonía: podemos acercarnos a su escritura ensayística como narración que muestra ciertos ecos de la interpretación del mundo, pero al mismo tiempo como marca de un discurso en el que se asoma lo colectivo, lo situado, los prejuicios, los silencios, las clausuras, las manías y alucinaciones de un sujeto, una sociedad y de una época. Concebida desde el paradigma indicial, desde la comprensión de Geertz y desde las teorías de género, descubro esta obra de Jorge Edwards en toda su riqueza antropológica, literaria y política.

El primer indicio que nos interesa resaltar es aquel que reverbera en el título del libro: “la otra casa”, que ha sido escogido del notable artículo sobre la novela de José Donoso *Casa de campo*, definida como “fantasía pura”, “poética”, comparándola incluso con la atmósfera de *Alicia en el País de las Maravillas*, en la cual la “ficción se impone a todo”. “Pero es aquí, justamente, donde opera la paradoja principal de *Casa de campo*. Porque todo es desorbitada, extremada ficción, pero todo alude a la realidad histórica. La casa, en buenas cuentas y como ya lo insinúe antes, es Chile” (2006: 136). Por eso, elegir “la otra casa” como título no solo se puede entender como un homenaje al genio de José Donoso, sino también a la actualización de una imagen —la casa— que aparece cargada de densidad histórica y simbólica. La casa, y no el poblado, es lo que se erige como paisaje de la sociabilidad chilena. El jesuita Alonso de Ovalle, al que podemos considerar el primer escritor que narra el país desde el extranjero, enfatiza, ya en el siglo xvii, este tópico y su relevancia. Por otro lado, y haciendo una digresión, el gesto narrativo del jesuita chileno se asienta en un problema que el propio Edwards aborda: “Hay escritores que no pueden ni saben vivir fuera de su provincia y otros que desde la distancia, alejados en la geografía y en el tiempo, consiguen transformar la región provinciana, donde a menudo los árboles no permiten ver el bosque, en un verdadero espacio novelesco” (2006: 13). Si bien nuestro historiador

no convirtió en espacio novelesco la historia colonial chilena, sí trazó desde la distancia una silueta y una representación que toca ciertos nudos intemporales, o de larga duración. Ovalle es el primero que llama la atención sobre la costumbre de nuestros antepasados mapuche —también de los más viejos, los “aconcagua” de la zona central— de no vivir en ciudades ni pueblos, y la contrasta con la liminaridad material (calles, contornos urbanos, planos y mapas) y lingüística (la imposición del idioma) de los españoles. Nada parecido a las prácticas europeas había en nuestros parientes originarios, pues de acuerdo con el jesuita, la “apretura” no les agradaba, sino el “desahogo”, por ello vivían repartidos en los campos, en las faldas de los valles, en las cercanías de los ríos, en la ribera del mar, solo respondiendo a su cacique. Por ello, la ruka, la casa, fue la única noción de “interior”, protección y límite, aunque singularmente concebida:

“Sus casas son de ordinario pajizas, y así, sin altos ni entresuelos ni ventanas, y no son demasiado grandes, ni están unidas ni continuadas unas piezas con otras, sino cada una de por sí, de manera que cuando se les antoja mudar de sitio, arrancan la casa y cargan con ella, llevando cada cámara y aposento de por sí, la cual cargan diez o veinte hombres, más o menos conforme es su grandeza, y no tiene esto más que descarnar de la tierra las principales varas y palos en que está fundada (...) y luego con grande algazara, echando mano cada cual de aquellos como pilares en que se forman los arcos, comienzan a caminar hasta el lugar reputado (...) ni dentro de ellas tienen cajas ni escritorios ni otra cosa cerrada con llave, porque lo que asegura lo que cada uno tiene, no es otra que la fidelidad que, como cosa sagrada, guardan unos con otros” (1968: 111).

Esta imagen del traslado de la frágil “cobertura” doméstica, este cargar con la casa, instala un profundo sentido psíquico y social en la medida en que lo que se muda es un cierto concepto de “interior”, la “esfera” (al modo de Sloterdijk, 2003) que constituye al ser más de dos, y la “fidelidad” como argumento de la pertenencia (la parentalidad) y no de la propiedad de las cosas.

No es banal entonces la elección de este título para el libro, en la medida en que se desprende de muchos de sus ensayos este ir con la “casa a cuestras”,

en clave del propio autor de ir con Chile a cuestras. La escritura concebida como “ensayos familiares”, la alegoría de la casa: el país, los parientes, los hermanos, los amigos, los sirvientes nos reenvían a una concepción muy arraigada en el orden cultural chileno que todo lo “familiariza” —sabemos que es común la narrativa que relaciona nación y familia—, pero, en nuestro caso, tal vez opere como modo perverso de exorcizar la precariedad y el amor-odio, los *double blind* que produce nuestra estructura social plagada de desigualdades. Donoso fue maestro en dar cuenta de las sinuosidades de las relaciones entre lo dominante y lo subalterno, las identidades en perpetuo devenir, y Edwards lo parafrasea, dándole un nuevo sentido: estamos no solo frente a la casa —la casa de campo—, sino de la “otra casa”, la “otra”, que produce un desplazamiento hacia pliegues que el inconsciente femenino chileno —y por cierto de otros sitios— asocia a la “segunda casa”, a esa que los hombres tenían —¿tienen?— como barraganía, tradición polígama o vanidad patriarcal (más adelante ahondaremos en esto).

Otro indicio es el vinculado a la escritura, ahora entendida como la “otra casa”. En la experiencia del autor, el oficio era concebido por su padre como “una forma particularmente malsana, retorcida, de malgastar las energías, de pérdida de tiempo, de no cumplimiento de los deberes hereditarios” (2006: 46) y agrega, “y me empecé a convertir pronto en un niño sospechoso, peligroso. Lo supe por instinto y ahora me parece que opté prudentemente por pasar a la clandestinidad. En otras palabras, fui lector y escritor clandestino desde mi primera adolescencia”. Pero no solo en la infancia, sino también en la juventud, la escritura se vive como algo fuera del orden tradicional, un sitio “otro”. En “El improvisador discordante” leemos: “Yo era un alumno más bien ausente de los ramos normales, conquistado ya por los morbos conjugados de la lectura y la escritura” (2006: 118). Espacio secreto, oculto, prohibido e improductivo —por ello malsano— en la concepción familiar y de clase. En “Juan Emar: números cábalas, círculos”, la figura del progenitor de Emar es semejante al suyo: “En su calidad de tío, y de hombre de buen consejo, pertenece al mundo del padre, y por lo tanto, al de los enemigos de la vocación artística o literaria. Me pregunto si destrozarlo, destruirle el cráneo a furibundos picotazos, como sucede en el Pájaro Verde, no representa la posibilidad de salir, de emprender el vuelo, de pasar el umbral” (2006: 64).

Ese “pasar el umbral” puede comprenderse como la huida del espacio parental para trasladarse, tal vez, a la “otra casa”, la de la literatura, de la escritura, significadas como tropos femeninos, y quizás por ello pronunciadas y practicadas en la clandestinidad. Esa maniobra traslaticia bien puede ser el gesto indicial de un sistema de representaciones, de cierta economía simbólica desde la cual se negocia la masculinidad del escritor y su oficio en el contexto epocal de la cultura burguesa androcéntrica del Chile del siglo pasado.

En sus ensayos, por otro lado, emerge la noción de que el espesor cultural de la sociedad chilena proviene de la literatura. Esta tesis, que también ha sido planteada por Bernardo Subercaseaux y otros autores, tiene como supuesto que la vertiente “ilustrada” es la que constituye el “monumento”, la “ciudadela”, la “pirámide” que nuestros parientes mapuche jamás construyeron (recordemos la cita de De Ovalle de la ruka). A falta de inscripción material de la memoria, los chilenos tendríamos a la literatura como trama de significaciones (una tesis discutible a la luz del otro monumento que heredamos desde tiempos precoloniales: la tradición oral, la oralitura, en palabras del poeta mapuche Elicura Chihuailaf). A propósito del Premio Cervantes a Gonzalo Rojas, Edwards comenta: “Este es un gran Premio Cervantes, pero sirve a la vez, para recordar que la provincia chilena de la poesía, provincia sin duda fértil y señalada, existió desde mucho antes que Pablo Neruda y Gabriela Mistral, desde los años de Alonso de Ercilla y Pedro de Oña, y sigue existiendo después de Nicanor Parra y Gonzalo Rojas, con Jorge Tellier, con Enrique Lihn y tantos otros” (2006: 110).

Así, el lugar común “Chile, país de poetas” se convierte en algo más que un eslogan identitario: la fundación colonial —letrada— es la ruta “señalada” que definió a la “provincia”. Es interesante notar que *La Araucana* (Ercilla) y *Arauco Domado* (Oña) ponen en escena las contradicciones que nos han perseguido (entre la idea de los mapuche como guerreros indómitos y la noción del indígena sometido —extinguido—, en paralelo mitológico, la alternativa del Sueño del Pongo o el Imbunche). Edwards desplegará todas sus experiencias personales y sus saberes de lector comprometido para mostrar en cada uno de sus textos cómo los escritores, su vida y sus obras han construido la cultura chilena. Más aún, el propio Edwards, en su ejercicio de lector impenitente, está inmerso de tal modo en esa trama que “De repente no sé si leí todos esos

cuentos [como señala en los Témpanos de Coloane] o si los soñé. Hice la lectura en mis intervalos, en mis insomnios, en días de lluvia torrencial, con ruido de olas de fondo de mi casa de la costa o de pesados vehículos que corrían por pavimentos mojados. Cosas, me digo de la lectura y de la literatura” (2006: 115).

En ese sendero de la literatura como expresión de la cultura chilena, los símbolos de Pablo Neruda y Gabriela Mistral, y otros nombres canónicos, sus imaginarios poéticos, pero también sus vidas, componen escenas que el testigo-Edwards complementa con sus saberes literarios y vivenciales. Deambulamos en *La otra casa* por muchos de los recovecos, costumbres, tics, rarezas, malditismos, estereotipos de nuestra sociedad y también escuchamos las quejas clásicas que nos acometen cada cierto tiempo (somos “feos”, como diría el “inútil” pariente de Edwards, “provincianos”, ignorantes). Estas observaciones etnográficas, es decir, la escritura que entrecruza biografía y análisis, son abordadas con ironía (por ejemplo, esa imagen de “lista de espera” en que los artistas aguardan ser premiados en Chile) y distancia, posiblemente las buenas distancias que permiten soportar el horror que produce el espejo de nosotros mismos. Autores y obras son dispositivos para decir, criticar, describir un mundo, un tiempo y crear así un *locus chilensis* textual, pero también un documento de época. Ironía y parodia son rasgos que el ya citado Santini descubre en las novelas de Edwards.

Un viaje relevante de los ensayos de nuestro testigo es el político, que en su amplia connotación de doctrina, acción, cortesía, gobierno y negociación de sentidos abarca las esferas macro y micropolíticas. Resalta su interpretación de *Casa de campo* como una alegoría del país en el momento de la dictadura:

“Hay un médico, Adriano Gomara (...) que habla en voz alta desde una torre, que nos hace pensar en Salvador Allende. ¿Y quiénes son, por último, esos antropófagos que parecen existir en un plano más alejado y cuya existencia no está completamente comprobada? En algún momento, se tiene la vaga impresión de que los antropófagos podrían comerse a los niños bonitos, sonrosados, bien nutridos de la gran casa. ¿Serán los comunistas de la imaginiería de ultraderecha, que mandan los niños a Moscú o que simplemente se los comen?” (2006: 137).

Ecos de un pasado no tan lejano, cuando Chile vivía inmerso en fantasmas y en metáforas espeluznantes que nos devolvían permanentemente a los núcleos antiguos y perturbadores de la memoria: el canibalismo como expresión del lugar en el que se pierde lo “humano”, o la trasgresión a la norma cuando nos concebimos como “buenos para comer”, en las palabras de Marvin Harris (1991) (Cronos, la Caperucita Roja, Hansel y Gretel, entre otros relatos, nos advierten de esa posibilidad). Más allá o más acá de la fascinante figura de la antropofagia, la pregunta que coloca Edwards —frente a esa definición de los marginales a la casa de campo, factible de extender a los pobres, los “subversivos”, los delincuentes, los “otros” y “otras”, los que no tienen nombre (los huachos)— restituye el corazón de la *imago mundi* del poder, replicada, como sabemos, por cada uno nosotros al pensar las fronteras de las identidades desde el código hacendal —del perverso trascendental, como dice Morandé (1984)—, cuya operación metonímica de la familia sirve para “ordenar” las cosas, los sujetos y el mundo. En los ensayos de *La otra casa* abundan los “descarriados”, las “ovejas negras” de las familias de las elites que debían ocultarse a la vista pública, negados, pero en algún lugar amados.

En la relectura que en 1977 hace Edwards al *Loco Estero* de Alberto Blest Gana, “una novela completamente política y actual, que permite comprender mucho de lo que ocurre en el Chile de ahora y, que a la vez lo anuncia” (2006: 15), se aprecia ese “descarriamiento” que se entronca con el poder. El autor analiza a los personajes y la urdimbre familiar y política: un oficial liberal, Estero, derrotado y arrojado por la codicia de su hermana doña Manuela, que lo declara loco para apoderarse de sus riquezas —más adelante comentaré esta figura femenina—, y el Ñato Díaz, el polo popular, el de los antropófagos subalternos que no comulgan (como los inquilinos con su patrón) con las “doctrinas” de sus “superiores”:

“El revolucionario de raíz popular, que no sigue al pie de la letra los esquemas teóricos y que utiliza como armas de lucha su ingenio criollo y su integración completa en el medio (...). El desenlace de la novela es desconcertante, como si Blest Gana quisiera indicarnos que los Ñatos Díaz y los Manueles Rodríguez siempre quedan desplazados, al final, por las fuerzas del orden, por aquello que Portales, precisamente, llamaba ‘el peso de la noche’” (2006: 16-17).

Retomando esa última frase, Edwards trae a su reflexión a esta figura emblemática, y de manera directa a la dictadura y a Pinochet, que se han valido de ella para producir un relato de legitimidad política: “Lo sorprendente es que la Junta Militar invoca el ejemplo de Portales a cada momento y ha bautizado con su nombre el nuevo palacio de gobierno, después del incendio de la Moneda, suprimiendo de paso, detalle significativo, el nombre de la gran poeta Gabriela Mistral” (2006: 18).

Edwards saca a luz cómo el gobierno militar ignoró la clave de la doctrina portaliana, que descansa, según él, en su postura sobre el imperialismo, citando una carta donde Portales se opone a la doctrina Monroe, advirtiendo que existe la posibilidad de salir de una dominación (la española) para caer en otra (la norteamericana) y denuncia la estrategia de una conquista no por las armas, “sino por la influencia en toda esfera. Esto sucederá tal vez hoy no, pero mañana sí. No conviene dejarse halagar por esos dulces que los niños suelen comer con gusto, sin cuidarse de un envenenamiento (...). Los niños que han comido la golosina envenenada probablemente sufrirían indigestión si conocieran esta carta” (2006: 19), comenta Edwards. Leído desde el siglo XXI, no hubo indigestión, el veneno se ha globalizado y los niños de antaño están felices de haber municipalizado la cultura, “molizado” las plazas y parques públicos, y jamás se han interrogado por las consecuencias de la “dominación” y el imperialismo. Lejos también están los Ñatos Díaz y los oficiales Esteros de emprender alguna “locura”; endeudados y globalizados, quizás solo dejen espacio a los “antropófagos cuya existencia no está completamente comprobada”.

Fuera de estas figuras del Chile textual y social que el testigo hace comparecer (la canibal, la del envenenamiento portaliano, la familiar) hay una que, sin duda, heroica y resistente, vale la pena mencionar. Se trata de Jorge Millas y de su lucidez coherente y trágica, que se debate en la sociabilidad nacional de las décadas del 60 al 80. En el ya citado “El improvisador discordante”, Edwards despliega y sintetiza desde giros biográficos un testimonio de la atmósfera político-cultural de mediados del siglo XX: narra a su generación, a sus compañeros de universidad, a su comunidad literaria, a los escritores con los cuales se fue formando en la conversación, la polémica, la confrontación literaria e ideológica; pero también da cuenta de otra generación, la de algunos de sus profesores

de la Escuela de Derecho, y se detiene en Millas, quien “hacía una invitación permanente a reflexionar con independencia, con auténtica libertad, sin dejarse llevar por las corrientes en boga” (2006: 118). Aun cuando el autor no pudo asistir al mítico Congreso de Literatura organizado por Gonzalo Rojas en la Universidad de Concepción en 1962, sí se enteró de los debates y de las posiciones antiimperialistas y a favor de la Revolución cubana de la mayoría de los escritores “ídolos”, entre los cuales se encontraban Carpentier, Fuentes y, por cierto, el gran ícono Neruda. Justamente, será a ellos a quien el filósofo ponga en interdicción: “Vamos libertándonos de una forma de esclavitud, de una forma de sujeción y de una forma de envilecimiento, para entregarnos a ciegas a otra forma de esclavitud y a otra forma de envilecimiento”. No era poco decir todo esto desde una minoría casi solitaria, y decirlo, por añadidura, frente a las barbas del maestro legendario y la estrella mexicana en ascenso. Millas increpó luego a Neruda: “Me rebelo decididamente contra el empeño en identificar una solución posible con *la* solución única, y contra el intento (...) de considerar enemigos de la humanidad y del progreso (...) a todos los que ven el peligro de alcanzar la libertad material al costo de la servidumbre espiritual” (2006: 121).

Una década más tarde, Millas, profesor de la Universidad de Chile, no quedó impávido ante los violentos sucesos del 11 de septiembre, y en 1975

“apareció en *El Mercurio* un artículo suyo cuya publicación parecía consecuencia de una distracción de la censura: ‘La universidad vigilada’. Era una crítica de fondo, escrita sin la menor ambigüedad, contra el sistema de universidad controlada, sin la menor libertad de cátedra, con agentes de la policía secreta instalados en cada curso y con rectores militares delegados (...). Un rector de la universidad, perteneciente a la rama de Aviación de las fuerzas armadas, hacía demostraciones de paracaidismo en un campus universitario. Era la entrada del rey Ubú a nuestras academias” (2006: 123).

Como es de imaginar, Jorge Millas no pudo permanecer más tiempo en ella y fue exonerado y relegado a “instituciones de las catacumbas de la oposición” (2006: 124). El testigo Edwards relata con emoción un discurso del filósofo en plena dictadura, en el Teatro Caupolicán, y piensa en cómo

en los 60 había sido repudiado por la izquierda y en los 80 esta lo escuchaba y respetaba. No era, claro, la misma izquierda. La figura de Jorge Millas, su personaje, el que Edwards dibuja, está en vías de extinción, pero recuperado por él permanece: se trata del intelectual independiente, cuya ética lo lleva a desafiar todo orden que aniquile al sujeto y que amenace su oficio pensante como única y valiosa pertenencia.

Así, el autor de *La otra casa* va construyendo los contornos de su propia mirada política, solidaria con la idea de democracia sin apellidos. Pero, del mismo modo, nuestro testigo documenta y denuncia las supresiones que la propia democracia, una vez instalada, comienza a realizar en el núcleo mismo de la cultura: la enseñanza del Castellano, que, como sabemos, ha pasado a llamarse Lenguaje y Comunicación. En *La desaparición de Federico Gana* Edwards declara releerlo como “desquite en homenaje solitario” (2006: 21) por haber sido eliminado de las listas de lectura de la enseñanza media. Preguntando a una serie de escritores jóvenes constató que nadie lo conocía:

“En otras palabras, la nada, la amnesia absoluta, la selva. Sin memoria ¿podemos tener ciudades, lenguaje, sabiduría, presencia en el mundo? No voy a mencionar algunos de los nombres que han reemplazado a Gana (...) las listas que me han leído por teléfono, y conste que figuro en buen lugar y que no respiro por ninguna herida, me han dado la impresión de una curiosa y más o menos incoherente ensalada” (2006: 54).

En clave política de Edwards: la cultura chilena está amenazada en la medida en que la literatura, el espacio de su espesor, ya no tiene el peso que tuvo en el pasado cercano. Esa “curiosa e incoherente ensalada” sigue más presente que nunca y los índices lectores son simplemente su evidencia más prístina.

Por último, *La otra casa*, en tanto síntoma, nos muestra un conjunto de presencias y ausencias que delatan otro rasgo relevante para comprender las estructuras sociales y los imaginarios chilenos. Las presencias escriturales son las masculinas, los autores son los nombrados, hablados, recordados, construidos en tanto sujetos hacedores de signos y significados. Parece que Edwards no escapa a la constante que el antropólogo Kuno Trüeb (1991) ha descubierto en los relatos biográficos masculinos: discursos siempre referidos a los hombres

importantes que un narrador ha conocido, porque de ese modo el propio hablante se prestigia al pertenecer, rozar y compartir el mundo de quienes tienen el poder y al mismo tiempo verifican su virilidad y la socialización en el universo de su género.

Por generación y experiencia, nuestro informante clave pone de manifiesto una comunidad en que las mujeres no debieran participar, y digo debieran, en el sentido de los deseos normativos, porque en las prácticas concretas sí lo hacen. Reflejo de una época y de una concepción de lo femenino, Edwards solo dedica su atención a Gabriela Mistral; no hay otras escritoras en el suelo textual de *La otra casa*, ni siquiera las de su generación, como las poetas Stella Díaz Varín, Delia Domínguez o las novelistas Marta Brunet, Elisa Serrana, María Luisa Bombal, María Carolina Geel, Mercedes Valdivieso, entre otras. Es cierto que cualquier inclusión supone una exclusión, pero en este caso, por ser sistemática, la omisión se instala como indicio inquietante. En muchas de las páginas de *La otra casa* se silencian los nombres de las mujeres, incluso de aquellas con las cuales se ha compartido espacios intelectuales. Por ejemplo, en “Sombras y Apariciones”, un artículo dedicado a Bolaño, leemos:

“[en París] presentábamos (...) novelas en ‘miniatura’, en compañía de una escritora mexicana, Bolaño dijo que le costaba mucho hablar de una obra suya y ofreció en cambio presentar la novela mía. Nuestra colega mexicana, no se sabe exactamente por qué, entró en estado de súbita indignación. Uno de los personajes de la historia de Bolaño era una mexicana y nuestra compañera de mesa lo acusó en público, con inusitada furia de toda clase de deformaciones y traiciones. La mesa naufragó en una confusión muy divertida” (2006: 180).

Más allá de las consideraciones respecto de la imagen de la mujer desbordada (un tanto “loca”), ella nunca tuvo nombre: borrada su identidad, pasa a formar parte del espectral genérico “una escritora”.

La imagen poderosa de nuestra premio nobel, tal vez por lo imposible de elidir, es merecedora de dos artículos: “Gabriela Mistral desde Japón” y “Testimonios femeninos”. En este último se aborda su posible maternidad

biológica (de Yin Yin) y sus vínculos amorosos con Magallanes Moure. Edwards nos dice que la poesía de Mistral se puede entender “a partir de este rechazo —al erotismo directo con Magallanes—, de esta especie de insatisfacción sin salida” (2006: 43). Luego, la compara con Neruda, el

“poeta de la elocuencia cívica. Un Victor Hugo de Chile y de todo el mundo americano. Gabriela Mistral, en alguna medida es la poeta del silencio. La elocuencia social no calza bien en ella. En ninguno de sus versos se adivina el deseo de convertirse en voz de la tribu... Y a pesar de eso su poesía es voz de los demás, y sobre todo de los sectores más débiles: de los niños, las mujeres, los campesinos pobres” (2006: 44).

Nuestro testigo lee las diferencias entre ambos poetas en clave de género: lo masculino habla, lo femenino es silencio; el primero está en las grandes preocupaciones, la segunda en las pequeñas y subalternas. Se puede oír el eco nerudiano de “me gustas cuando callas porque estás como ausente, distante y dolorosa como si hubieras muerto” porque, ¡claro!, cuando las mujeres rompen el silencio...

Hay, sin embargo, mujeres que habitan *La otra casa*, pero como personajes o alusiones. Ya recordamos la figura de Manuela, la hermana del Loco Estero, “mujer fuerte, encarnación del matriarcado chileno con raíces hispánicas, profundamente reaccionaria, digna antecesora de las matronas del barrio alto que con sus cacerolas contribuyeron a derrocar a Salvador Allende, y amante, por añadidura, del jefe de policía del régimen (2006: 16)”. Esta codiciosa y cruel mujer “está más viva que nunca” (2006: 19), sostiene nuestro testigo; recordemos que esta lectura de Blest Gana es de 1977.

Aparte de las consideraciones políticas (las mujeres reaccionarias), son las mestizas chilenas las que se perfilan negativamente porque actúan, se dan la libertad de tener amantes y de desear el dinero. ¿La interpretación de Edwards se sitúa desde un horizonte donde las mujeres debieran ser las guardianas de los valores éticos de una sociedad católica como la nuestra o, mejor dicho, al “modo” nuestro? No sería extraña una respuesta positiva, porque calza con la visión tradicional e idealizada de lo femenino como algo “puro” que, obviamente, entraña su reverso, lo corrupto. Las mujeres mapuche, que

el autor vio cuando visitó la casa de Pablo Neruda en Temuco, son reveladoras de una nueva tesitura: la imagen femenina etnificada:

“En la vereda de enfrente, en toda la esquina, había una bodega y bar, un recinto oscuro, con barricas y sacos en la entrada. Ahí vi llegar a las indias mapuches, con sus trajes típicos y sus adornos de tosca y hermosa platería, cargando sus hijos a la espalda, en busca de sus maridos que se emborrachaban con chicha de manzana y con los chacolies y pipeños de la última cosecha” (2006: 79).

Esta descripción, que recuerda los daguerrotipos de Heffer o Millet, de fines del siglo XIX, coloca en el universo indígena femenino (¿de la buena salvaje?) la abnegación, la maternidad, las “salvadoras” de los hombres perdidos en la embriaguez. Mis conocimientos en la materia me indican, sin embargo, que en el mundo mapuche hombres y mujeres beben y se emborrachan a la par. El contraste entre estas “buenas” mapuche y las “malas mestizas” forma parte de un viejo sistema simbólico dual que no produce matices en la definición del género femenino.

De este modo, las ausencias femeninas se constatan en la obliteración de las escritoras en *La otra casa*, pero, como vemos, están presentes en las representaciones de género que porta el autor, también en la breve aparición de la tía Elisa, que le entrega el secreto de su tío escritor, y en las “no una, sino muchas mujeres” inspiradoras de la poética nerudiana.

Como de interpretar-escribir los sistemas simbólicos se trata, uno de los espejos de *La otra casa* es la de una cultura donde el signo mujer habita “esa otra parte”, una alteridad que no es una, como el nombre propio y la obra de los hombres, singular, acotada y elogiada. Los sistemas de prestigio y poder de la sociedad se vislumbran en esa otra casa como reflejo de una concepción en que las categorías de lo femenino y lo masculino tienen un lugar claro: la primera, en la penumbra del silencio; el segundo, en la luz del habla y el lenguaje.

Nuestra lectura del cuaderno de terreno finaliza. La riqueza de los ensayos del libro que hemos comentado radica en constituir un escenario, unas escenas textuales que hacen posible palpar una época que se desvanece, porque

el propio valor de lo literario hoy sucumbe, convirtiéndose en una expresión más de las industrias culturales y de la fantasía mediática. Ausentes muchos de los personajes evocados, el autor forja una memoria, un documento que los recupera, y, junto a ellos y a su escritura, la pervivencia de ciertas modulaciones de “lo chileno” que permanecen y otras que han desaparecido. Las ausencias y presencias que conforman estos ensayos familiares movilizan e interpelan en muchos sentidos, no solo son “buenos para pensar”, como dice Lévi-Strauss respecto de los mitos, en los imaginarios que el autor reproduce, sino en los vacíos que van dejando y en los costos que significa pertenecer a una cultura que nos obliga permanentemente a andar con la casa a cuestas.

LA CHIVA EXPIATORIA [2012]

En el habla chilena una “chiva” es una mentira, un embuste, y, en términos sociológicos universales, un “chivo expiatorio” es alguien que paga por las culpas colectivas. Es un mecanismo conocido en muchas comunidades señalar a un hombre o a una mujer como el responsable que se debe sacrificar para reestablecer el orden; casi siempre los chivos expiatorios emergen en momentos de violencia, anomia o desestructuraciones sociales, y también en períodos en los que el poder desea entronizarse (no olvidemos que los nazis construyeron a los “judíos” como portadores de males que había que eliminar, ya que cargaban una culpa ontológica —étnica en este caso— por la cual debían pagar y que el nazismo se encargaba de hacer punir reproduciendo con ello su poder).

Hoy, asistimos a la configuración perversa de la presidenta Michele Bachelet como el “chivo expiatorio” del descalabro que vivió toda la sociedad chilena y sus instituciones cuando el terre-mare-moto de 2010 asoló nuestra zona centro sur. Es casi de manual antropológico el modo en que se diseña a esta emblemática mujer como la causante de las muertes ocurridas en el sismo. Esta operación simbólica tiene un plano obvio en la manipulación política, en tanto busca destruir el prestigio de la presidenta (la única mujer en Chile en acceder a ese sitio y con una enorme aprobación ciudadana a su gestión) y con ello tratar de mitigar la amenaza que significaría su eventual repostulación al gobierno. Eso es lo más evidente. Sin embargo, tras esta maniobra hay otros niveles que se ocultan al simple análisis. El primero se relaciona con el imaginario de la “mala madre”: Bachelet es la madre que dejó a sus hijos (a los huachos/as) abandonados a su suerte y por ello debe pagar. Tras esto emerge otra dimensión, la psíquica, que coloca la muerte (simbólica) de la madre —también la del padre— como necesaria para el desarrollo del hijo(a), y, por último, se asoma en la maniobra el gesto femicida que corona las estructuras del dominio masculino en la sociedad contemporánea.

Convertir a Bachelet en “chivo expiatorio” supone colocar a toda la comunidad contra ella y así producir la unión (nacional) en torno a su expiación. Con ello sería posible olvidar otras “culpas” y no cuestionar, o más bien negar y ocultar, problemas nuestros más estructurales. Por ejemplo, las fallas

en la transmisión transgeneracional de las experiencias telúricas (por suerte, los mapuche aún relatan el mito de Kai Kai y Ten Ten que alerta sobre los maremotos y la salvación huyendo a los cerros); los saqueos como parte no solo de un “desbocamiento” en momentos de caos, sino de una conducta ligada al fetichismo del objeto que nuestra chilenidad de mercado propicia incansable (la conducta japonesa al respecto pone de manifiesto que la cultura —y no “el animal que llevamos”— es la base de la actitud ante un desastre natural); la contradicción entre lo que promovemos como autoimagen (el país exitoso, con mayor tenencia de TIC y parque automotriz) y lo que somos (el día del terremoto todo falló, las instituciones más eficaces de la guerra no pudieron controlar nada). Y así podríamos seguir.

La imagen de la presidenta culpable es un muy buen argumento para la trama de un poder que necesita perdurar, pero un asunto que, cuando se desata, buscando todos sus pliegues, hace emanar un dejo de podredumbre y de cinismo porque juega con víctimas (los muertos y sus deudos) y victimarios (la presidenta y su equipo). Nadie en una experiencia como la que vivimos espera que el (la) jefe de un Estado diga qué hay que hacer, ni que, omnipresente, nos dé ordenes de colocarnos en los dinteles o huir despavoridos; espera, por cierto, que luego de la catástrofe su presencia restituya la ruptura del orden social. Esta construcción del “chivo-expiatorio Bachelet” nos infantiliza como país: los niños (los huachos) culpan a la madre de sus propios males (típico de la chilenidad: si los hijos son drogadictos o enfermos o malos estudiantes es culpa de la progenitora), ella no nos dijo cómo teníamos que actuar, ella no tenía conocimientos sismológicos, la madre no ejerció su función “divina” y trascendente.

El procedimiento, sin embargo, puede perder su eficacia porque no toma en cuenta un factor determinante: la sociedad chilena no necesita un chivo expiatorio porque no está ni fracturada ni hambrienta, y tampoco está dispuesta a asesinar a la madre; la madre no es el problema, es más bien el poder del padre, que, desesperado, quiere borrar la potencia de una silueta femenina que de manera inquietante adquiere otros dominios. De allí entonces que se arme esta “chiva”, que, sin duda, no logrará resolver el duelo social (como no lo pudo hacer la Teletón posterremoto) ni reparar las pérdidas (tangibles e intangibles), justamente porque se enuncia como embuste y faramalla, y no como gesto reflexivo y elaboración colectiva de lo sufrido.

MATAR A LA MADRE, MATAR A LA HIJA [2012]

Llama la atención dos procesos que ocurren en estos días relacionados con las figuras de Michel Bachelet y de Camila Vallejo. En el primer caso, como escribí en una columna de Cooperativa.cl, se trata de enlodar su liderazgo construyéndola en culpable de las muertes ocurridas en el terre-maremoto que nos asoló en 2010, la “chiva expiatoria” necesaria para que las candidaturas masculinas a la presidencia puedan enarbolarse sin el dique amenazante que representa la potente imagen de la expresidenta; un reclamo a una suerte de madre trascendente que no auxilió como debía a sus “huachos(as)”, un perverso reclamo que borra la inoperancia de todas las instituciones en esa catástrofe, y, peor aún, que deja sin mirada crítica la dramática pérdida de la transmisión de la memoria telúrica en la cultura chilena (me refiero a que hasta hace un tiempo todos(as) crecimos sabiendo qué hacer en un terremoto por la experiencia que nos transmitieron nuestros antecesores). Se podría hablar de un feminicidio simbólico, en la medida en que Bachelet debería ser la gran sacrificada dentro de las atávicas costumbres sociales de designar a un(a) culpable que permita retornar al orden. ¡Maniobra antigua e implacablemente inscrita en el imaginario humano!

Desde otra vertiente, el poder masculino intelectual, representado por el Premio Nacional de Historia Gabriel Salazar, ataca, disminuye, dicta sentencia sobre Camila Vallejo, con un discurso casi santificado de tribuno e índice: si la jovencita fuera inteligente no militaría en el Partido Comunista, si fuera algo más que una geógrafa no ignoraría la historia de Cuba, la bella joven está dominada por los viejos de su partido. Como el tío de Antígona, Salazar, cual Creonte, condena a la “hija”, en un discurso no solo machista sino además de dueño de la verdad absoluta, entronizando de manera casi ridícula a la disciplina histórica como la única que devela lo cierto. La operación simbólica es evidente: Camila Vallejo es una amenaza al poder del proyecto político de Salazar, una mujer que se sale de las coordenadas donde el Creonte criollo quisiera tenerla. Violencia simbólica se llama esa estrategia de aniquilamiento, y la conocemos demasiado en el devenir de las sociedades humanas.

Casa y calle como engranajes de las construcciones de género y envés de lo público y privado.

RELACIONES DE GÉNERO Y VIDA PRIVADA [2012]

Uno de los pivotes de los análisis contemporáneos sobre las relaciones de género es la oposición público/privado. Una lectura de esta oposición se asienta en la idea de que lo privado emerge históricamente en las sociedades occidentales una vez que se produce la separación entre producción y reproducción. Desde esta perspectiva, lo privado está indisolublemente ligado a un modo de producción, el capitalista, y al proceso de industrialización que trae consigo. En este proceso, lo reproductivo quedó confinado a un espacio alejado del trabajo productivo, de las labores asalariadas, fuera de la autosubsistencia, que implicaban la articulación de determinadas estructuras familiares para mantenerse en el tiempo.

Sin embargo, si los antiguos modos de producción domésticos se basaron en el control de las mujeres como medios de reproducción, al interior de lo que Meillassoux (1990) llama relaciones de reproducción (es decir, los sistemas de parentesco), el nuevo modelo no se aleja demasiado del control y poder sobre la fecundidad de las mujeres. Independientemente del proceso de separación de las esferas, la armazón parental mediante la exogamia (que supone el intercambio de mujeres entre grupos, generalmente de patriparientes) se mantiene, y lo que se ha reordenado son más bien las posiciones de los miembros del grupo familiar de acuerdo con los haceres (externos o internos al *domus*) que en él descansaban y de los espacios en los cuales se realizaban. De este modo, la antigua división sexual del trabajo se acoplará ahora con la división de las esferas públicas y privadas, y la noción de trabajo productivo se trasladará a la primera (realizado por los hombres) y de trabajo reproductivo a la segunda (realizado por las mujeres). Estas asignaciones de esferas separadas para hombres y mujeres construyeron ideologías de género que han persistido en el tiempo y que se han resistido a las transformaciones políticas, económicas y sociales.

La dicotomía entre público y privado ha sido para muchas intelectuales feministas el hito que ha marcado la posición desigual de las mujeres en la vida social. Más allá de la discusión de si han existido o no sociedades igualitarias respecto del género, que aún no se ha zanjado, lo que sí está consensuado

es que hay una marca histórica clara de que el advenimiento del capitalismo y su efecto colonial propició de manera universal las desigualdades de género, legitimadas por el discurso cristiano que acompañó el proceso de expansión colonial. Sin duda, la industrialización fue uno de los puntos de inflexión más prístinos en la emergencia de lo público y de lo privado entendidos desde el género como la oposición entre producción/reproducción. Sin embargo, sabemos que la transformación de los antiguos grupos domésticos en hogares separados de la producción artesanal y de la autosubsistencia no se dio de manera uniforme en América Latina. Más bien, en nuestros territorios se produjo una combinación, desde el punto de vista productivo, de economías familiares y de economías capitalistas que situaron a hombres y mujeres en diversas situaciones respecto de su relación con lo doméstico y lo privado. En ese sentido, no es posible aplicar la oposición público/privado de manera intercultural, sobre todo para analizar sociedades del pasado, pero también para muchas del presente.

De ese modo, se puede hablar de la oposición público/privado en las sociedades capitalistas, en las cuales la característica central es volver invisible el trabajo doméstico asentado en lo privado. Este trabajo, clave en la reconstitución cotidiana de la fuerza de trabajo, se ha nombrado como “economía de apoyo” y no es registrado en los indicadores que miden el estado de la economía, ocultando así el valor implicado en él. Al mismo tiempo, esta separación de esferas consagra, por así decirlo, un modelo de valuaciones sociales que sitúa el trabajo masculino como más prestigioso que el femenino, y produce una desigual valoración de los tiempos cotidianos de las mujeres y de los hombres.

Teniendo en consideración la historicidad de la emergencia de lo privado como esfera ligada a la reproducción, podemos decir que no es posible concebirla sino como parte de un mismo proceso ligado a la aparición de lo público. Si pensamos ahora sin el referente exclusivo de lo económico, lo público se asoma ligado a lo político, a la construcción de la ciudadanía, al “bien público”, y el Estado como su administrador y reproductor. También ese horizonte posee un correlato de género. Lo privado como *locus* de lo femenino supuso, en sus inicios, la exclusión de las mujeres en las negociaciones del poder social entendido solo como deliberación de los iguales, en que iguales

son los que transitan y construyen el andamiaje del “bien público”, es decir, los hombres. Se puede colegir entonces que el lenguaje que separa las esferas de lo privado y lo público ordena, con el solo hecho de asignarle género a esa separación, la participación desigual de las mujeres en lo político, pero al construir lo privado también desde un orden jerárquico no muy distinto al público, politiza las relaciones sexuales —base de la organización parental— y las convierte en relaciones sociales de poder.

En el actual escenario de globalización neoliberal y de capitales transnacionalizados lo público aparece, asimismo, como una construcción ligada a las industrias culturales y a aquello que se vincula orgánica y materialmente con el Estado. Así, lo público adquiere variados significados (económicos, políticos, comunicacionales), sin embargo, lo privado no se desarticula respecto de sus contenidos generizados ni de sus nexos con lo doméstico y con las armazones parentales. Mas, si no se deconstruye como lenguaje y significado, sí hace aparecer —al menos analíticamente— la ficcionalidad de la dicotomía público y privado o, más bien, pone de manifiesto la necesidad de mantener esa oposición para preservar, simbólicamente, un determinado orden, determinadas directrices de las relaciones de género. En otras palabras, la ampliación de las definiciones de lo público no cambia la asignación de esferas ni la internalización de sus límites para hombres y mujeres.

Hasta ahora hemos enunciado las definiciones de lo público y lo privado como esferas producidas por una cierta “economía” y una “política” asociadas a diferencias de género. Sin embargo, la perspectiva antropológica nos abre a otros sonidos que suturan, explicando, las profundas brechas que entraña la oposición, así como sus ecos y fantasmas —en el sentido de Sloterdijk— hundidos en el tiempo. Esos caminos se ligan a la consideración de la construcción simbólica del género que da cuenta de que todas las sociedades construyen ideologías de género, casi siempre sobre la base de pares de opuestos, los cuales pueden ser complementarios y no necesariamente desiguales, como lo demuestra el registro antropológico de la diversidad cultural. Esos pares de opuestos construyen sistemas simbólicos que producen significados compartidos y modulaciones propias de cada sociedad sobre la posición de lo femenino y lo masculino dentro de una escala de prestigio y poder. En la mayoría de las sociedades las definiciones de género son

definiciones de poder que se proyectan al resto de las relaciones sociales y constituyen los sistemas de estatus que colocarán a los sujetos al interior de valoraciones de arriba/abajo o superior/inferior.

El cuerpo femenino y masculino han sido en la mayoría de las culturas el punto de arranque de las tematizaciones de género, ya sea por el carácter reproductor de las hembras humanas —como sostiene Ortner— o por sus secreciones sanguinolentas involuntarias —como plantea Heritier—; lo femenino casi siempre se ha leído en oposición a lo “cultural”, a lo fálico como simbólica del poder masculino, del poder del padre. Ya sea desde esas vertientes u otras, las comunidades han construido cadenas de símbolos para “hablar” de las siempre inquietantes diferencias tangibles (biológicas) entre hombres y mujeres. Lo importante es comprender que esas diferencias en sí mismas no significan nada sin el constructo cultural que las convierte en sentido y lenguaje. Serán las estructuras de parentesco y las formas que adquieran las familias las que pondrán de manifiesto estas maneras de hablar de las diferencias de género, pues es ahí donde se constituyen primariamente las nociones de lo social y de su continuidad.

En consecuencia, no es posible analizar los movimientos y transformaciones en la división sexual del trabajo, aparejados a la historicidad de la oposición público/privado, sin traer al escenario los sistemas de símbolos y las ideologías de género que otorgan la gramática y los significados de la posición y condición de las mujeres en la vida de las sociedades y, muy especialmente, en la sociedad contemporánea. Las consecuencias de esta dimensión cultural (simbolización de los cuerpos en categorías femeninas y masculinas) trajó consigo una discursividad sobre las diferencias sexuales (lo biológico), constituidas como diferencias de género, que casi siempre entrañó (y entrañan) una jerarquización y dominio, un sistema de valoración social. Como sostiene Segato —discutiendo algunas narrativas antropológicas que plantean desmontar, recurriendo a algunos mitos, la noción de subordinación universal de la mujer—, el papel de instituir la ley es masculino y

“permanece fuertemente asociado con la virilidad ideológica y trascendente del dios. La autoridad, por tanto, no es neutra, no está encarnada en una figura andrógina, sino radicada en una divinidad que exhibe los atributos

de la masculinidad. De este modo, esa figura, esa posición en el discurso constituye la llave de la comprensión de lo que es la masculinidad... Se trata, una vez más, de la ley fálica de la interdicción, de la separación, del límite y del orden” (2003: 23).

De estas consideraciones se desprende una de las preocupaciones centrales en las reflexiones sobre género: el concepto de igualdad y sus horizontes posibles de alcanzar. La búsqueda de igualdad entre hombres y mujeres, para lograr la justa inclusión de estas en todas las esferas, supuso en las sociedades modernas una cierta identidad de las mujeres (una universalidad de la sujeción y dominación); sin embargo, la incorporación, por ejemplo, al universo del trabajo remunerado, puso de manifiesto que, de acuerdo con la pertenencia de clase, la condición de las mujeres era distinta, como también lo era su posición dentro de las estructuras. Lo mismo sucede cuando la mirada se posa en las características étnicas y de generación, entre otras. Por eso, la “identidad” mujer cedió su paso a un concepto plural y cambiante del sujeto femenino, un sujeto cuya posición se desplaza de acuerdo con los contextos en los cuales se realiza su existencia.

Con todo, las diversas políticas para lograr la igualdad entre hombres y mujeres no contemplan —sobre todo en nuestros espacios culturales latinoamericanos— una reforma más radical en la constitución de lo social: el mundo de lo íntimo, de lo privado, de la reproducción de lo doméstico (de la desigualdad en la división sexual del trabajo doméstico) y de las relaciones de parentesco (cuyo corolario es una cierta organización de los afectos). Es decir, allí donde las relaciones entre hombres y mujeres producen la vida humana y hacen posible el decurso de lo filogenético. Pero, sobre todo, no se produce reflexión crítica respecto de la tensión que sobre lo doméstico genera lo público en cuanto a la valoración social “generizada” de las prácticas que lo constituyen y a su inclusión como elemento constitutivo de la vida social.

A esta tensión entre público/privado se agrega una mayor, que de algún modo la contiene: la del contrato y el estatus. Segato piensa que estos son dos ejes interconectados, uno vertical, vinculado a relaciones de entrega y expropiación, y uno horizontal, ligado a las relaciones de alianza y competencia. Ambos conforman un “sistema único” de equilibrio inestable. El horizontal

se organiza, ideológicamente, en la noción de “contrato entre iguales” y el vertical se articula en torno al “mundo premoderno de estamentos y castas. En ambos ejes, los miembros son portadores de índices diacríticos de su posición relativa” (2003: 30). De este modo, aunque el contrato y el estatus son universos de sentido que se originan en tiempos diferentes, coexisten. Nosotras pensamos que, precisamente, la larga duración del sistema de estatus es lo que en nuestras sociedades latinoamericanas, y especialmente en Chile, permite dar cuenta de las contradicciones entre las prácticas sociales ligadas a las relaciones de género (ancladas al orden del estatus) y las políticas de igualdad (afincadas en el orden del contrato).

El campo de fuerzas entre el sistema del estatus y el del contrato adquiere su máxima potencia cuando las mujeres descalzan al primero transitando y desplazándose de lo privado a lo público. La socialización en determinadas concepciones de género se produce en una imbricación entre lo íntimo y lo colectivo, en el aprendizaje de la lengua y sus sentidos, en la memoria de modelos femeninos y masculinos que se transmiten oral y gestualmente, y que en cada clase tendrán su realización particular. Los códigos de género así transmitidos son los del estatus: las jerarquías entre hombres y mujeres, el control del cuerpo femenino, la violencia sobre ese cuerpo cuando no acata el poder masculino, el valor de la maternidad, el trabajo reproductivo y doméstico como una labor de mujeres, etc.; todos ellos construyendo un sistema de valores y posiciones, así como un imaginario que, como sabemos, tiene por función “naturalizar” los argumentos de las desigualdades que produce.

La contradicción y el conflicto emergen cuando los sujetos femeninos y masculinos se “encuentran” en el espacio del contrato, de la “igualdad formal” portando todos aquellos signos que los han construido como categorías dentro de una jerarquía de mayor y menor prestigio, de mayor y menor autonomía. No es extraño entonces que se deban crear, entre otras medidas, códigos de buenas prácticas laborales, que tienden a paliar —desde la escritura y la “ley”— las iniquidades que el sistema del estatus y su imaginario producen cuando las mujeres “usurpan” los espacios considerados por este como propios y que otorgan prestigio masculino. Para autoras como Segato y Pateman, las nuevas formas de violencia contra las mujeres se explican por esta dinámica del estatus y el contrato.

Podemos colegir entonces que la inclusión de las mujeres a las distintas esferas sociales de poder tiene su muro de contención en la mantención de una cultura basada en el orden del estatus, y podemos deducir también que esta valla no ese superará simplemente promulgando leyes de incorporación a las estructuras económicas y políticas. Por cierto, y esto es importante de consignar, esa cultura del estatus no solo opera en el caso de las mujeres y los hombres, sino también, y de manera simultánea, en relación con la clase social, la etnia, la generación, todas ellas posiciones y condiciones sociales que forman parte de los sujetos y de su género.

Por ello, se torna necesario problematizar el vínculo entre igualdad y diferencia. El dilema, en el caso de las mujeres, se traduce en una doble encrucijada: la igualdad, en términos culturales, supondría diluir su especificidad y “ser como” los hombres. La política de la diferencia, por el contrario, plantea ser iguales, pero “como mujeres”. Ese “ser como las mujeres” en muchos casos se anida en la construcción de lo femenino como maternidad (el cuerpo diferente) y domesticidad. Pero lo anterior nos conduce al predominio del sistema del estatus, que es el que precisamente anuda la desigualdad. La construcción de una “nueva ciudadanía” y de procesos crecientes de inclusión para las mujeres tendría necesariamente que pasar por una transformación del sistema del estatus y por una nueva concepción de la oposición público/privado en la cual, como dice Chantal Mouffe, “cada situación sea un encuentro entre lo privado y lo público, puesto que cada empresa es privada aunque nunca sea inmune a las condiciones públicas prescritas por los principios de la ciudadanía” (1993:28).

CASAS Y CALLES REPUBLICANAS. LO PRIVADO, LA ECONOMÍA DOMÉSTICA Y LAS RELACIONES DE GÉNERO [2012]

La vida republicana traerá consigo la huella indeleble de la división discursiva, política y económica de las esferas públicas y privadas chilenas, en la medida en que el gesto refundacional que supuso tuvo como emblema la secularización, la separación entre la Iglesia y el Estado. De este modo, la oposición público/privado emerge como discurso eminentemente moderno. Sol Serrano sostiene:

“El espacio público comprendía el Estado y la política, era habitado por el ciudadano con plenitud de derechos, un hombre, avecindado, letrado, con renta y sin dependencia jurídica (...) un espacio de individuos iguales, libres y autónomos (...) el espacio del razonamiento crítico. El espacio privado comprendía la propiedad y el mercado, pero también y especialmente la vida privada identificada con la familia, un espacio jerárquico y definido por vínculos de protección y dependencia, de la mujer con el marido, de los hijos con los padres, de los sirvientes con los amos” (2008: 29).

De acuerdo con la autora, la privatización religiosa que trajo consigo el proceso de convertirnos en república proviene de dos vertientes: cedió, por un lado, la calle, la plaza pública, la política, a las nuevas instituciones, pero no se afincó por completo en la vida privada, sino que mantuvo su poder como “culto colectivo en la sociedad civil”. Por otro lado, la piedad se feminizó y se individualizó. Un tránsito que puede leerse como el paso de lo barroco a lo romántico. Esta privatización, por cierto, tuvo una serie de consecuencias relacionadas con el disciplinamiento desde un nuevo orden que concibe la oposición pasado/presente análoga a bárbaro/civilizado y con un sentido de “progreso” que implicaba dejar de lado una serie de “supersticiones” y conductas coloniales consideradas resabios de primitivismo. La educación será entendida como la “medida” del avance desde la “oscuridad” colonial hacia la luz republicana. Desde esa perspectiva, la oposición femenino/masculino se proyectará en oralidad/escritura, religiosidad/laicismo, entre otros pares que configurarán las ideologías de género.

Por ello, desde el punto de vista de las relaciones sociales entre hombres y mujeres podemos visualizar de manera nítida que aquellos sistemas de estatus secularmente trabajados y fuertemente arraigados a los imaginarios culturales se acoplarán, en un principio, sin conflictos a la oposición público/privado como dominios masculino/femenino. Sin embargo, con el tiempo ese acoplamiento irá produciendo una erosión, una contradicción, en la medida en que las ideas de igualdad, la educación formal y los influjos de los cambios epocales mundiales coloquen en el escenario chileno la necesidad de ruptura o, al menos, la crítica al sometimiento de las mujeres al espacio privado y a los trabajos domésticos y la lucha por los derechos ciudadanos que sí poseen los hombres. De ese modo, la república —sobre todo a fines del siglo XIX y comienzos del XX—, con el dibujo nítido del Estado y la idea de nación, anunciará, a partir de las propias paradojas que entraña su asentamiento, nuevas posibilidades de desplazamiento, de la casa a la calle, pero también de la casa a lo público mediante el trabajo remunerado femenino y más tarde a través de la política.

Esbozamos la hipótesis de que fue en este momento cuando comenzaron a perfilarse las paradojas que recorrieron de manera nítida el siglo XX y los inicios del XXI. Cuando aparece la noción de igualdad de todos los sujetos de la nación y el “contrato”, desde lo legal o desde los discursos de su escritura, se criticará al sistema de estatus, la reflexión desde las diferencias no podrá dejar de escucharse ni de ir ganando lentamente un sitio en los imaginarios sociales y en el escenario público. Sin duda, las mujeres fueron las primeras —junto a los mapuche— en constituir un referente identitario que bregó por zafarse de un orden que las relegaba a lo doméstico, para lo cual reclamaron ciudadanía, vida pública y luego trabajo remunerado. Lo notable es que las contestaciones del Estado al modo en que se organizan las relaciones sociales de género —de acuerdo con una precisa división sexual del trabajo— se producirán desde ciertos nudos ciegos, al igual que las formulaciones de las organizaciones femeninas. El peso del sistema de estatus es poderoso —dado que se ancla en un largo proceso colonial— y se arraiga en definiciones cuya memoria no es fácil de borrar (aunque permanezcan soterradas en el inconsciente debido a la forclusión, como hemos señalado de ciertos sujetos etnificados y generizados), lo que juega en contra de las

energías emancipatorias. Quizás por ello las ideas políticas y las teorías del feminismo norteamericano y europeo de fines del XIX y comienzos del XX hayan sido releídas desde un particular modo y desde la ambigüedad que produce reclamar por la igualdad siendo parte de una cultura cuyas ideologías de género conforman una jerarquía social que anuda género, clase y etnia, en una tríada amalgamada en el poder desde antiguo, y en una forma específica de habitar la casa y la calle, ahora convertidas en sinónimo de lo privado y de lo público como esferas consideradas socialmente reproductivas y productivas. Esas esferas, a su vez, tendrán una valoración y un prestigio relacionados con el género que las habita y las reproduce.

Desde nuestra óptica, ese es el nudo ciego, difícil de desmontar en sus inicios, que se enquistaba en los cambios que producirán en Chile los procesos de creciente igualdad, urbanización e industrialización.

Sin duda, las primeras contradicciones se pondrán en escena con las características mismas del viejo asociacionismo femenino chileno, que presenta una doble cara: la del mundo de las obreras —con los Centros Belén de Sárraga en el norte— y las del mundo de las elites. En las primeras se dibuja el anticlericalismo y en las segundas, por su defensa del catolicismo, se destiejen las tramas que dejan a las mujeres fuera del “contrato republicano”. El nudo clave de este asociacionismo, sin embargo, es que no cuestiona el universo de lo doméstico ni las relaciones desiguales que en él se producen, sino que se centra en lo público como espacio negado, por un lado, y por el otro, en la lucha por los derechos maternales, conyugales, pensiones y otros aspectos ligados a la familia como *locus* de las identidades femeninas. El Estado, por su parte, toma en sus manos la “protección”, sobre todo de las mujeres y la familia populares, construyendo un discurso social identitario que va profundizando las necesidades simbólicas de legitimación de la división de las esferas públicas y privadas estrechamente relacionadas con la industrialización. Así, la “madre” y la “dueña de casa”, en tanto atribuciones femeninas, adquirirán dimensiones y definiciones ya no solo dentro del sistema de estatus sino también del contrato. Las instituciones educacionales, sanitarias y legales colocarán el acento en esas dos grandes maneras de constituir a las mujeres como sujetos, las cuales se ajustarán a las normas de la parentalidad: conyugalidad y filiación debidamente asumidas y debidamente resguardadas en sus desbordes. De esta

manera, el emblema de la “madre” como sinónimo de lo femenino adquirirá un nuevo peso al ya esculpido en las antiguas concepciones culturales de género. Ahora, con los nuevos matices que el Estado republicano adosará a esos imaginarios, se irá desdibujando al padre como *locus* de las políticas y de su papel en la reproducción doméstica y en el cuidado de los(as) hijos(as). La paternidad no se problematizó sino como función proveedora, aportadora del salario (consecuente con la asignación de lo masculino a lo público). Su ausencia como padre se constató en el mundo popular y en el abandono de sus “deberes” como esposo de las clases medias y en el tema de los bienes de las casadas.

Por otro lado, la naciente industrialización del país produjo ciertas fisuras en la división de las esferas pública y privada y su asignación de género. Aun cuando el modelo enarboló el afincamiento femenino a lo privado, las mujeres del mundo popular se vieron, como casi siempre lo estuvieron, obligadas a trabajar remuneradamente para subsistir. No obstante, los tipos de trabajos a los que acceden son los ya conocidos en la calle y en la casa coloniales como vendedoras, lavanderas y empleadas domésticas. Ya no serán “sirvientas” en el antiguo sentido, pero sí se mantendrán al interior de las casas de las clases altas y medias, donde se reproduce el sistema de estatus tradicional (es decir, valuadas como inferiores en las escalas de prestigio social), con un contrato laboral siempre precario y muchas veces trasgredido por los(as) patrones(as). El desarrollo industrial implicó una ampliación del trabajo doméstico a las fábricas, pero, como demuestra Hutchison, no estuvo exento de los conflictos ideológicos de género, y da cuenta de cómo las oposiciones público/privado, femenino/masculino se expresaron valorando el “trabajo a domicilio” por sobre el de las fábricas:

“Cuando el trabajo a domicilio fue mencionado en los periódicos o en los debates del Congreso, a menudo era propuesto como una solución a la incómoda presencia de mujeres en las fábricas: se argumentaba que al remover a las mujeres del amenazante ambiente físico y moral de las fábricas, y al proveerlas con un trabajo pagado en la casa, las mujeres podrían mantener su hogar, contribuir al ingreso familiar y preservar su dignidad como esposas virtuosas y madres de familia de la clase trabajadora” (2015:12).

En suma, se prefiere a las mujeres dentro de la casa. Ya sea con argumentos moralizadores o éticos, las ideologías de género se resisten al desplazamiento y al cruce de las esferas por parte de las mujeres. Lo que queda de manifiesto cada vez que se analiza el trabajo femenino remunerado es que siempre estará relacionado con extensiones de los haceres domésticos y reproductivos considerados habilidades de mujeres. Se traslada entonces de la casa a la calle la domesticidad en el trabajo textil, en la industria de los alimentos, en los oficios como costura, y más tarde en las profesiones ligadas a la educación (preceptoras y profesoras), a la salud (matronas, enfermeras y, más tardíamente, médicas), al servicio social. En ese sentido, las mujeres bien pueden homologarse a la figura que Alonso de Ovalle (en su *Histórica Relación del Reyno de Chile* del siglo xvii) destaca sobre los mapuche: llevan su casa a cuestras. También en los períodos republicanos ellas van “con la casa a cuestras”, metáfora de la dificultad de desprenderse de los signos marcados por los imaginarios sociales.

Pero, sin duda, los grandes constructores y, al mismo tiempo, reproductores de las identidades de género y la asociación ineludible de las mujeres con el ámbito privado y doméstico, así como en su función de madre y dueña de casa, son dos poderosos discursos que emergen a comienzos del siglo xx, el de la educación y el de las nacientes industrias culturales. Me refiero, en este último sentido, a las revistas dedicadas a las mujeres. Ambos discursos presuponen el acceso de las mujeres a la lectura y, de un modo u otro, reflejan la emergencia de la clase media mediante la educación pública y laica, y el peso de lo femenino en la misma. En el caso de la educación, la instauración a fines del siglo xix del currículo de Economía Doméstica y su larga duración ponen en el tinglado una sistemática estatal, una persistencia en la enseñanza de los trabajos reproductivos y de la responsabilidad femenina correspondiente. La memoria de ese ramo sigue viva en quienes lo tuvieron: aprender a cocinar, a comprar, a bordar, a tejer, a confeccionar un ajuar de guagua, entre otras “labores”. Las promotoras de esta materia educativa copiaron y parafrasearon manuales y obras generalmente europeas, y elevaron a la calidad de “ciencia” los conocimientos domésticos. Este gesto, desde nuestra óptica, le dio valor al sitio de lo cotidiano-hogareño habitado y mantenido por las mujeres, pero también generó un disciplinamiento que redujo y legitimó

las identidades femeninas a la “dueña de casa perfecta”, a la “madre perfecta”. Del mismo modo, construyó un armazón simbólico para velar sus labores de “ejército de reserva”, al mismo tiempo que bordó la idea de que casa y nación se conjuntaban. De lo privado emanaba el buen orden público y el desempeño de hombres y mujeres en él. Madre y nación se constituyeron en una díada clave para el “progreso” del país. Las nociones de ahorro e higiene se asociaron a cierta moral. Los textos de Economía Doméstica constituyen verdaderos tratados filosóficos y antropológicos de género, destinados a otorgar una cierta racionalidad, que, a pesar de estar hilvanada a significados religiosos básicamente católicos, dieron un sentido a las estructuras de lo cotidiano y la existencia femenina en la vida privada de los grupos familiares.

Teresa Prats nos dice, por ejemplo:

“La mujer ha sido creada para la vida de familia, para el hogar doméstico, del cual es el alma y el ornamento. La administración interior de la casa, el gobierno doméstico, el cuidado y la educación de la familia le están reservados, y esta es su gloria y su destino.

La mujer tiene un gusto instintivo por esta vida dulcemente, por todos sus detalles íntimos y oscuros, pero profundamente bienhechores.

De la mujer dependen la prosperidad interior, la salud de los niños, el bienestar del marido (...) Ella repara las fortunas vacilantes, sabe transformar la comodidad en riqueza. Por fin ella gobierna y gobierna para salvar, y su imperio es más efectivo que el de los ministros y reyes (...) Ella destierra de su casa las palabras groseras, los actos violentos; ella mejora tanto a sus servidores como a sus hijos” (1909: 87).

Por cierto, se trata de una economía doméstica dirigida a las mujeres de las clases altas, en la cual se sigue manteniendo la servidumbre dentro de las casas y la caridad con los desposeídos. La autora conmina a las mujeres a visitar a los pobres en “nuestras ciudades modernas [que] han experimentado una especie de agrupamiento topográfico: tenemos los barrios ricos y los barrios pobres y hace prístina una ecuación muy arcaica. Los pobres tienen necesidad de nosotros, nosotros tenemos aún mayor necesidad de ellos” (1909: 79)). La dependencia mutua entre pobres y ricos, que plantea nuestra propiciadora

de la economía doméstica en los liceos, se basa en que los pobres constituyen el reverso de la propia humanidad, lo que permite ver el negativo de la foto en versión de clase social: nosotros, pero al revés; ellos permiten iluminar nuestras virtudes.

En los textos y discursos sobre la economía doméstica podemos rastrear como en un sitio arqueológico todas las estratigrafías de un orden social chileno que, vía la república, quiso “blanquearse” del pasado, sin transformar de manera radical las concepciones de las diferencias y distinciones sociales. Esa “topografía” de la que habla Teresa Prats es la que no se subvierte, sino que se mantiene agazapada tras la noción de pobre, “pueblo”, servidumbre, y que se encarnará en un cuerpo: las mujeres populares. La autora recomienda visitar al pobre, no bregar por la desaparición de esa diferencia, si no la caridad no podría efectuarse.

El ramo de Economía Doméstica no solo se impartió en los liceos, sino también a quienes estaban en el lado pobre de la “topografía”. La industria necesitaba mano de obra capacitada y para ello se creó la Escuela Profesional de Niñas, la cual orientó su enseñanza hacia la capacitación de las estudiantes “en sus roles de esposas y madres de la clase trabajadora. De este modo los que originalmente eran cursos suplementarios de Economía Doméstica y moralidad, se convirtieron en la justificación esencial para continuar con la capacitación vocacional femenina” (1909:97). Por cierto, hubo reclamos en contra de estas escuelas en la medida en que se las veía como una posibilidad de ascenso en la escala social de las mujeres populares y ello redundaría en la escasez de “niñas de servicio”:

“Esta carencia de servidumbre es en Chile una de las conquistas del progreso, porque el antiguo personal de sirvientes es hoy el personal de sendas escuelas donde se enseñan cincuenta diversos ramos, cuarenta y cinco de ellos inútiles, y que convierten en señorita de moral frágil a la antigua china de buenos músculos y de pelo de crin” (1909:123).

Así, la educación de las hijas de las clases bajas fue un impedimento para la reproducción del imaginario de las castas. La enseñanza debilitaría la “moral” de la descendiente de la china (es decir, de la indígena). Nuevamente,

el pelo aparece con su efecto metonímico, el cuerpo musculoso y el cabello tieso denotan a una clase de mujeres: las mapuche que hoy se travisten de “señoritas” por efecto de la educación. Las antiguas “mocetonas” de cabello tieso perviven como una memoria imborrable en la psiquis del republicano. Su sitio ahora no son las rukas ni los ranchos, sino los conventillos, donde el “barrio pobre” vive en el “hacinamiento y la enfermedad”, una imagen transmitida hasta la saciedad por los imaginarios de las clases altas. Pero de ahí se “reclutarán” las empleadas domésticas, de ese *locus* urbano donde las mujeres por “destino” deben emplearse en las casas particulares. De todos modos, se preferirá siempre a las mujeres migrantes campesinas, pues ellas, de acuerdo con los estereotipos de las clases altas y medias, serían “más dóciles”, “más fieles” que las mujeres criadas en la ciudad.

Si insistimos en todas estas citas es porque operan como metáforas, como imágenes poderosas que se han ido depositando en la memoria y en la psiquis, y dan cuenta de su efecto a largo plazo. El ramo de Economía Doméstica funciona como la gramática de la relegación —en apariencia gozosa— de las mujeres al universo de lo privado, y aun cuando muchos de sus preceptos en las prácticas sociales no tenían soporte concreto, sí han formado parte de las ideologías de género y de los imaginarios en torno a la madre y a la dueña de casa. Del mismo modo, las concepciones allí enseñadas durante casi setenta años han sido importantes para entender el trabajo de naturalización del engarce casa-madre y trabajo doméstico-femenino. Hay que notar que ese engarce no solamente se liga a la conyugalidad como base de su realización, sino que opera de manera transversal, como un horizonte para cualquier mujer, a pesar de que al comienzo se hizo hincapié en el rasgo de “esposa y madre”. Tenemos la hipótesis de que el Estado, desde ese poderoso espacio de la educación formal, fue labrando, dando “racionalidad”, discurso y sistematicidad a las categorías construidas desde el sistema del estatus en relación a la posición y condición de las mujeres en la vida social. En ese sentido, lo que hace es recoger, modelar y modular en sentido “ilustrado” aquello que ya estaba presente en los imaginarios culturales y adecuarlo a los nuevos escenarios económicos y políticos. Así, no se trata de un mero disciplinamiento, sino más bien de una conversación alternada entre estatus y contrato, que producirá también roces y frotos con efectos inesperados: a

mayor educación de las mujeres, también mayor acceso a la reflexividad crítica, mas ello trabaja a la par con la naturalización de la domesticidad como norma y de la maternidad como destino. El culto mariano afincado en las hondas calles, cerros, grutas e iglesias en los cuales se conformó como rito y en la intimidad de la casa o de la plaza construyó su mito, no desapareció (y aún no lo hace). A pesar de la “privatización” religiosa, la cultura católica mestiza y popular siguió perseverando en la iconización de lo femenino materno y su valor “sagrado”.

El otro gran relato lo conformaron las revistas para las mujeres que datan desde inicios del siglo xx. En su gestación, mercado (ampliación del consumo por la industrialización), coyunturas históricas y nuevos posicionamientos de las mujeres, se entreveran para darles nacimiento. Un análisis diacrónico de estas publicaciones permite conocer cómo ponen de manifiesto la relación entre público y privado (cultivando, muchas veces, el imaginario de su separación), la tematización de la relación entre mujer y trabajo remunerado y un entramado de miradas que tendrán “lo moderno”, los cambios, como sustrato, y la mantención o reacomodo, por otro lado, de la figura de la esposa, madre y dueña de casa. También se escribirán en sus páginas, desde que las mujeres de clases altas y medias accedan a profesiones y labores remuneradas, las tensiones de esas nuevas identidades con los argumentos de los modelos arraigados en el estatus. De algún modo, esas revistas —*Familia* y *Eva* son un claro ejemplo—configuradas para el “público” “dueñas de casa”, consolidaron la naturalización de las diferencias entre hombres y mujeres, pero también de las ambigüedades y contradicciones que emergerán a mediados del siglo xx en relación con las mutaciones en las configuraciones de las relaciones sociales de género. Mauricio Amar nos dice sobre los discursos de estas revistas: “Aun cuando se produzcan cambios sociales como el ingreso de las mujeres al mundo laboral, se apela a que ellas participen con un sentimiento de culpa, dejando atrás no solo un deber moral (el cuidado de los hijos y la satisfacción del esposo), sino que también su propia posibilidad de alcanzar la felicidad” (2010: 56).

Ese “sentimiento de culpa” será trazado desde mediados del siglo xx y se seguirá arrastrando como núcleo de los conflictos —de las mujeres de clases altas y medias— entre maternidad y trabajo remunerado. Lo que jamás se

pondrá al descubierto en esos medios será el hecho de que la responsabilidad unívoca de la mujer con lo doméstico y la crianza de los(as) hijos(as) debe ser transformada para que todos(as) alcancen la “anhelada felicidad”. Amar resume la postura de las editoriales de las revistas como “cambiar, pero no tanto”; de esa manera es posible rastrear las filigranas de la ambigüedad que constituyen las ideologías de género republicanas. Desde la afirmación del nexo entre madre y nación, la diada madre y casa se enquistó en el simbolismo de género; sin embargo, el propio desarrollo económico, el avance y la difusión de los ideales de transformación estructural de la sociedad, junto a la profundización de la reflexión sobre la igualdad (ahora ligada a los derechos), impactó en esas ideologías culturales. De todos modos, ese impacto se desplazó siempre a una reflexión más sobre el “afuera” que sobre el interior doméstico. El resultado conocido: la emergencia de las dobles y triples jornadas laborales de las mujeres. La “casa a cuestas” es un asunto difícil de superar.

PALOMAS ENTRE CÓNDORES: IMÁGENES DE FUTUROFEMINISTAS [2014]

“Las mujeres formamos un hemisferio humano. Toda ley, todo movimiento de libertad o de cultura nos ha dejado por largo tiempo en la sombra. Siempre hemos llegado al festín del progreso, no como el invitado reacio que tarda en acudir, sino como el camarada vergonzante al que se invita con atraso y al que luego se disimula en el banquete por necio rubor. Más sabia en su inconsciencia, la naturaleza pone luz sobre los dos flancos del planeta.”

GABRIELA MISTRAL, *Educación Popular*, 1918.

LOS FEMINISMOS, CAMINOS RECORRIDOS

Abordaremos en este artículo el despliegue de las imágenes de futuro de los grupos feministas en el Chile del siglo xx. Desde tres tiempos escudriñaremos las miradas sobre el porvenir de la mujer —como categoría compleja de los imaginarios mistralianos, como equivalencia en el sufragismo y el feminismo de mediados de siglo, y desde el mañana utópico de la década de los 80— a partir de la liberación de las opresiones de género. En el corolario abordamos el retorno del concepto de “la mujer” bajo los imaginarios liberales y el tiempo líquido de la diseminación de prácticas y símbolos de la igualdad que espeja en los nuevos feminismos chilenos. Para esbozar las construcciones de futuro de esos tres tiempos recurriremos a las producciones escriturales y discursivas de intelectuales y lideresas cuyo influjo ha sido fundamental en la construcción del mundo deseado por los distintos feminismos y sus épocas.

Las estudiosas de los movimientos feministas en América Latina distinguen dos grandes campos en los cuales se han debatido las reivindicaciones ligadas al género. Por un lado, los movimientos de mujeres que emergieron a comienzos del siglo xx y que demandaron derechos civiles y políticos e igualdad de salarios, ligados al surgimiento del feminismo en Estados Unidos y Europa, donde se dibujó, por primera vez en la historia, la igualdad entre hombres y mujeres como perspectiva de futuro. Por otro lado, el surgimiento

de un conjunto de reivindicaciones feministas de nuevo orden, a fines del siglo xx, en el contexto de una democracia arrasada por las dictaduras. En ese tiempo, múltiples voces y luchas femeninas construyeron un escenario político en el cual las actrices y agentes de un cambio cultural profundo emergieron dibujando la silueta distinta de movimientos de mujeres y movimientos feministas. Los primeros, ligados a los discursos sociales tradicionales que definen lo femenino, se erigen como imagen ética de una condición que reclama por justicia para sus hijos(as), esposos, hermanos(as) desaparecidos(as) o víctimas de la violencia de los regímenes militares. Del mismo modo, nacen organizaciones de mujeres ligadas a la sobrevivencia y a la pobreza, a la búsqueda de ingresos para reproducir a sus familias en medio de la crisis político-económica que conllevó la instauración del neoliberalismo. Junto a ellos, el movimiento feminista se alza y entrelaza con reivindicaciones que van más allá de la condición de género, cuestionándola, tensionándola y construyendo una utopía donde igualdad y democracia serán los límites que guiarán un cambio radical en lo público y en lo privado, así como la posibilidad de una liberación amplia sexual y social. Por ello, como sostienen muchas autoras, podemos decir que los ideales de futuro de los movimientos de mujeres no necesariamente son feministas en el sentido de que estos últimos cuestionan todo el orden social construido bajo el andamiaje “logo-falo céntrico”, y por eso vale la distinción entre movimientos de mujeres y movimientos feministas, en tanto los primeros no producen una utopía, un deseo de futuro, sino más bien operan en las soluciones pragmáticas a problemas concretos.

Podríamos decir que la diferencia que señalamos es análoga al desplazamiento de los conceptos “mujer”, al de “género”, que producirá un cambio epistemológico en los modos de comprender la posición de las mujeres y que se hermana con las dos grandes concepciones que han estado en tensión desde mediados del siglo xx: el feminismo liberal y el feminismo socialista. La puesta en escena de “la mujer”—en tanto dispositivo conceptual— tuvo como corolario los movimientos por la educación, los derechos civiles y políticos de las mujeres, los que una vez ganados abrieron nuevos campos de lucha, toda vez que los cambios operados, además de lentos, no implicaron transformaciones en las concepciones de los lugares de las mujeres y de los hombres, ni en el sistema de prestigio y poder asociado al género. El nudo

principal de esas demandas fue la conquista del espacio público por parte de la mujer, entendida de manera universal. La mujer, en tanto imagen unívoca de un cuerpo, de una “sustancia” idéntica, se convirtió en el significante que circuló como medida de lo moderno, de la emancipación y de la justicia. Por ello, educarse, votar, ejercer el derecho a la propiedad y el trabajo fuera del hogar son logros que los movimientos feministas de comienzos y mediados del siglo xx alcanzaron, pero sin desafiar el núcleo duro de los modelos establecidos de género. Esas son las bases del feminismo liberal, cuya cultura se ha ido transmitiendo por generaciones, y en la cual pueden coincidir diversas posiciones políticas. Desde las nociones del feminismo socialista, por su lado, se extendieron los límites de las reivindicaciones más allá de lo público, con el acento en las relaciones de género como relaciones sociales de poder que atraviesan lo público y lo privado, las esferas productivas y reproductivas, construyendo desde la noción de igualdad entre hombres y mujeres la utopía de una sociedad distinta, sin opresiones ni de clase ni de género.

Estas delimitaciones de feminismos liberales y socialistas son más que nada analíticas, pues en la realidad nuestra las trazas históricas y culturales han ejercido torsiones a las utopías feministas del “primer mundo”, y, aunque siendo tributarios de ellas —recordemos que el feminismo como ideología nace mundializado—, las modulaciones particulares son claramente discernibles (un ejemplo de ello es que el aborto, un claro logro de los movimientos feministas europeos y norteamericanos, en Chile no aparece como campo de conquista). En la propia práctica feminista latinoamericana y chilena han surgido las críticas que han hecho posible una lectura singular del adjetivo “liberal” y “socialista”. De manera evidente, las reflexiones y concepciones de las teorías de género han sido un soporte relevante de estas relecturas, así como las teorías posmodernas han servido para cuestionar sobre todo el vínculo con el poder: participar de él (ganar el espacio de lo político formal) o ser autónomo (ejercer una contracultura) y, al mismo tiempo, cuestionar la estructura heterosexual dominante, lo que ha dado lugar a una ampliación de las reivindicaciones sobre la utopía de la igualdad, que es la que tiñe el horizonte general de la imagen de futuro.

Esos debates sobre la compleja relación con el poder tuvieron una versión a comienzos y mediados del siglo xx respecto de la inserción o no de las feministas en los partidos políticos, sobre todo en los de izquierda, en el

sentido de pasar de movimiento a partido propio (Lavrin, 2005), o mantener el eje en las mujeres como sujetos de las reivindicaciones contra la opresión. Por otro lado, hay un rostro común de los movimientos de mujeres y feministas, al menos hasta la década de los 90: una vez que se han obtenido las demandas, se produce lo que algunas estudiosas denominan “silencios” (Kirwood, 1987; Ríos, Godoy y Guerrero, 2003), es decir, la desaparición de la escena política o callejera de los grupos organizados. Al mismo tiempo, en períodos de crisis serán las mujeres chilenas y latinoamericanas las que se convertirán en actrices cruciales, pero una vez desaparecida la coyuntura, sus figuras retornarán al espacio privado (Lavrin, 2005). En paralelo, los feminismos viven un proceso global: sus éxitos son frustrantes, lo que supone que una vez ganados ciertos derechos emergen otros, en la medida en que las sociedades no superan desigualdades ancladas en el engranaje más profundo de la organización social, como son las de género. Pero si bien las formas de lucha y de construcción de utopías mantuvieron ciertos rasgos hasta fines de los 80, los 90 y el siglo xx traerán lo que denomino feminismos como movimientos culturales líquidos (parafraseando el concepto de Bauman, 2003, y Bartra, 2008), esparcidos en diversos espacios y con diversas expresiones simbólico-políticas, que coexistirán con el feminismo liberal de Estado.

TIEMPOS MISTRALIANOS: EL FUTURO DE LAS PALOMAS

Gabriela Mistral no fue propiamente una feminista de su época, sino que tuvo una relación entreverada con el sufragismo y el feminismo chileno y mundial, los cuestionó en muchas de sus concepciones y debatió con ellos desde su escritura ensayística. Pero, paradójicamente, mediante esa impugnación elaboró un feminismo que, más allá de lo utópico, leyó los procesos del futuro casi en un acto de nigromancia política. Gabriela Mistral, con una mirada crítica a su presente y con una práctica existencial descalzada de los moldes de su tiempo, borda una postura feminista contemporánea —entendida como una búsqueda de la igualdad entre hombres y mujeres dentro de una democracia radical que brega por la desaparición de las opresiones de clase, etnicidad, generación y opción sexual— con los hilos disponibles del momento histórico del cual fue testigo y protagonista, urdiendo una trama densa de símbolos y visión de porvenir.

En un lenguaje poético-político, Mistral encara y da cuenta de las coyunturas del feminismo de comienzos y mediados del siglo xx. La primera etapa está relacionada con la idea de la emancipación de la mujer a través de la educación. En 1906, a los 17 años, escribe en *La Voz de Elqui* el artículo “La instrucción de la mujer”, con el cual inicia su reflexión sobre los problemas de género, con la idea de que la civilización y el progreso humano han ido sacando a las mujeres de la humillación: “Hoy ya no es la esclava del ayer sino la compañera, la igual”, sin embargo, no se ha logrado la victoria y se la confina al hogar y el modo de vencer esta situación es a través de su desarrollo intelectual:

“La instrucción suya es una obra magna que lleva en sí la reforma completa de todo un sexo. Porque la mujer instruida deja de ser esa fanática ridícula que no atrae a ella sino la burla (...). Instruir a la mujer es hacerla digna y levantarla (...). Es preciso que la mujer deje de ser la mendiga de protección y pueda vivir sin que tenga que sacrificar su felicidad con uno de los repugnantes matrimonios modernos; o su virtud con la venta indigna de su honra (...). Que pueda llegar a valerse por sí sola y deje de ser aquella creatura que agoniza y miseria si el padre, el esposo o el hijo no le amparan (...). Y habrá así menos degradadas. Y habrá así menos sombra en esa mitad de la humanidad. Y más dignidad en el hogar (...). Hágasele amar la ciencia más que las joyas. Que consagre a ella los mejores años de su vida. Que los libros científicos se coloquen en sus manos como se coloca el Manual de Piedad (...). Honor a los representantes del pueblo que en sus programas de trabajo por él incluya la instrucción de la mujer; a ellos que se proponen luchar por su engrandecimiento, ¡éxito y victoria!” (citada en Montecino, 2004: 209-211).

La joven Gabriela reflexiona tal vez desde los meandros de su propia experiencia como educadora y sabedora de la libertad y autonomía que da a las mujeres el saber letrado, pero también desde su posición de clase. El sustrato mistraliano se explicita en 1918 y se sintetiza en que la educación dignifica al pueblo y, si la mujer accede a ella, “renovaremos el ambiente espiritual de una clase entera” (citada en Montecino, 2004: 214), solo a través de la faena que hará la educación en los sujetos femeninos se avanzará en superar las desigualdades (el influjo de la madre ilustrada será crucial en sus

hijos(as)), pues “a todos nos mancha un mundo imperfecto e injusto” (citada en Montecino, 2004: 214).

El otro jalón es el del trabajo de las mujeres. En 1919, en “Nuevos horizontes en favor de la mujer”, Mistral denuncia la desigualdad en los salarios de mujeres y hombres a propósito de la propuesta de un proyecto de ley que estimulaba la contratación de mujeres en las tiendas de género (las cuales eran atendidas por hombres), siendo positiva esta moción:

“Lo único que habría que pedir es que cuando estas ocupaciones sean desempeñadas por mujeres, los patrones paguen los mismos sueldos de cuando eran disfrutados por los hombres. Porque pasa al respecto una cosa curiosa, que constituye, en el fondo, una injusticia y una iniquidad: cuando la mujer ocupa un puesto que antes era desempeñado por un hombre, en el acto disminuye el sueldo” (citada en Montecino, 2004: 219).

En 1927 entrará en una polémica con las feministas al proponer una “nueva organización del trabajo”, planteando que existen profesiones de mujeres y hombres, y que no es un triunfo el que ellas hayan llegado a la “brutalidad de la fábrica”, a “oficios viles” a “profesiones sin entraña espiritual”. Pretender hacer lo mismo que los hombres indignaba a la escritora, en términos actuales, criticaba a quienes confundían igualdad con identidad. Calificaba de “zarandajas” las ideas de pedir que las mujeres hicieran el servicio militar, eliminar los vestidos “y hasta la supresión de género en el lenguaje”. Para ella la mujer “será igual al hombre cuando no tenga seno para amamantar y no se haga en su cuerpo la captación de la vida, es decir, algún día en otro planeta, de esos que exploran los teósofos en su astral” (citada en Montecino, 2004: 229). Así, el oficio de la mujer “está escrito en todo su cuerpo” (citada en Montecino, 2004: 231). De allí que las profesiones “naturales” sean la de maestra, médica, enfermera, “directora de beneficencia, defensora de menores, creadora en literatura de la fábula infantil, artesana de juguetes, etc.” (citada en Montecino, 2004: 231).

Uno de los tópicos mistralianos que borda el ineludible espíritu feminista de la época es el político. Las luchas por el derecho a voto y la participación pública de las mujeres encontrarán en ella un campo reflexivo desde donde

imaginará el futuro femenino. En 1925 (citada en Montecino, 2004: 221-227) observa críticamente a la miríada de sociedades de mujeres a las que percibe sin “columna vertebral” y vacías de conceptos, destacando su “sentimentalismo mujeril, quejumbroso, blanducho”. El feminismo chileno le parece desgajado de los problemas sociales, vanidoso en su afán de crear organizaciones para elegir directorios (“baratijas de zulúes que nos gustan mucho”). Opina que el Consejo Nacional de Mujeres no es tal, ya que no están allí las sociedades obreras. En esta crítica, Mistral construye lo que debería ser el feminismo, su utopía:

“Santa ronda nacional de mujeres sería ésa en que la mano pulida coja la mano prieta, y la aparadora de zapatos escuche, de igual a igual, a la maestra y la costurera diga a la patrona cómo van viviendo ella y sus tres hijos con su salario de tres pesos. Asamblea cristiana, en que la dueña de la vivienda pútrida mire la prueba de ésta en la cara sin sangre de su pobre inquilina. Purgamos la culpa de no habernos mirado jamás la cara las mujeres de las tres clases sociales de este país. El amor vive de conocimiento, decía Leonardo, el *humanísimo*” (citada en Montecino, 2004: 223).

Desde esta postura modeló lo que debería ser lo nacional: “soldar las clases por medio de intereses y sentimientos comunes”, democratizando la cultura y humanizando el Estado. Les pide a las feministas que tengan paciencia y humildad, y les dice que los problemas de las mujeres son comunes y que por ello todas apoyarán la “equiparación de salarios, la enseñanza obligatoria de la puericultura, el servicio médico escolar y el sufragio”, por lo cual el feminismo debe unificarse, pero sobre todo debe centrarse en la reflexión y en la “información del movimiento social femenino”. No puede permanecer en lo afectivo, pues “para el sentimiento está la vida individual y las mujeres han decidido abandonar el pliegue tierno de la casa”. En el terreno de lo público no hay espacio para la emotividad y advierte sobre los soportes financieros de las organizaciones de mujeres si no se logra un gran movimiento unificado: “Si los piden al Estado [los recursos] vendrá la coquetería política, muy fea a reemplazar a la antigua, donosísima; si los reciben de los partidos masculinos, incorporan la infección a su cuerpo, como quien derrama un tubito de bacilos de fiebre tropical: habrá hedor de aliento por muchos años” (citada en Montecino, 2004: 226).

Así, la escritora adelanta los problemas que enfrentará el feminismo chileno colocando como horizonte la autonomía frente al poder masculino (el Estado también lo es) y la unidad: pequeños archipiélagos o un gran cuerpo diferenciado y femenino. Con ello, anuncia, asimismo, lo que se ha denominado el feminismo cultural, que aboga por la mantención de las diferencias de género en un horizonte de igualdad de oportunidades y valorización a partir de las distinciones simbólicas que el cuerpo materializa.

Al interior de lo político el derecho al voto, otro de los tópicos desmenuzados analíticamente por Mistral y en el cual se aprecia su prospección al mañana. En 1927, en “El voto femenino”, cuando se negó el voto a las mujeres francesas y en 1932, cuando en Chile se había obtenido el voto municipal para las mujeres, en *Sufragio Femenino*. En el primero hace presente su visión impugnadora de la política en general:

“El derecho femenino al voto me ha parecido siempre cosa naturalísima (...) [pero] Hay derechos que no me importaría ejercitar porque me dejarían tan pobre como antes. Yo no creo en el Parlamento de las mujeres, porque tampoco creo en el de los hombres. [En Chile]... se hablaba de la nueva Constitución, yo acogí con mucha simpatía, aunque poco o nada entiendo de ello, proposición que hicieron dos maestros convencionales de un Parlamento a base de gremios (...). De semejante parlamento sí me importaría seguir los trabajos (...). Yo oiría con gusto a una delegada de las costureras, de las maestras primarias, de cada una de las obreras de calzado o de tejidos hablar de lo suyo en legítimo. Pero me guardaría bien de dar mi tiempo a la líder sin oficio, que representa al vacío como el diputado actual, y en cuya fraseología vaga no se caza presa alguna de concepto ni interés definido. La corporación confusa de hoy en que nadie representa a nadie no me interesa aun cuando contenga la mitad de mujeres. Dudo que resulte una novedad medular ni una renovación de las entrañas nacionales bajo este régimen, en que el agricultor habla de escuelas y en que el abogado se siente con ínfulas para juzgar el universo” (citada en Montecino, 2004: 237).

En el segundo, propone una reflexión sobre lo que ocurrirá con la participación política de las mujeres, a quienes insta a no votar como “adláteres”,

sino “feminizando la democracia”, es decir, tomando conciencia de que la inteligencia femenina va a la par de la de los hombres y que “ya no se nos puede tratar como a criaturas desvalidas, o dulcemente taradas, con el seso a medio desarrollar”. La tarea de las mujeres en las asambleas políticas es plantear sus problemas sin “quedarse en una inútil duplicación del hombre”. Uno de sus temas centrales será abogar por la dignidad de los niños, porque la época los ha vuelto “visibles (...) como quien levanta al pez del abismo”. Lo propio de las mujeres se anclará en su calidad de “matriarcas”¹, representándose a sí mismas.

Mistral imagina a las mujeres como candidatas y en el Senado llevando los nudos de su condición como identidad política. Para ello, en *Sufragio Femenino* sostiene que habrá que organizarse hasta “adquirir la cultura social entera”, estudiando historia, sociología, derecho, matemáticas. Así se podrá ir a las elecciones y vaticina: “Si votamos, solo por hombres, seguiremos relegadas, sin cobrar verdadero amarre sobre el timón de mando”. En la imagen de futuro, en el Senado, habrá mujeres como “palomas entre cóndores, aportando allí el zureo hogareño”, lo que sucederá es que:

“Saldrán de nuestro mujerío casero algunas *leaders*, que sin ser unas antihogares, afronten salir a las calles y pertenecer al Senado (...) equilibrando así con sus sensibilidades de mujeres, el Chile que se estaría haciendo sólo con decisiones viriles. Codo a codo y en proa de una Patria concebida como un hogar grande (...) las mujeres completarán la empresa política, en la cual falta más economía, acaso solo economía, porque nosotras partimos y llegamos de la tierra a la mesa, de lo tangible a lo factible, sin embriagarnos en teorías ni perdernos en dédalos de discusión ideológica. *Por eso algún día Chile elegirá a una mujer para la Presidencia de la República*” (las cursivas son nuestras) (citada en Montecino, 2004: 239).

De este modo, el feminismo mistraliano construyó un deseo de porvenir donde hubiera un cambio en las jerarquías no solo entre hombres y

¹ Opone este concepto al de “patriarca” y lo relaciona con lo que llama el “tejido ancestral” que supone que el hombre solo se preocupa del hijo cuando este “se le va pareciendo”.

mujeres, sino entre las clases sociales, a partir del conocimiento (dado por la educación y por los oficios) como pivote de las acciones. La participación política de las mujeres sería crucial en tanto dotaría al entramado de las negociaciones y reivindicaciones de sentido su diferencia. La feminización de la democracia llevaría al ideal de que una mujer presidiera la república en la medida en que sus valores son los que faltarían en Chile. La idea del país como un “hogar grande” con las mujeres en lo público, allana el camino para que el que el máximo poder político de la república esté en manos de una de ellas. Así, elucubrando lo que sucederá con el derecho al voto, Mistral ve un futuro donde el conjunto de valores femeninos (los materno-matriarcales que traen a escena a los niños, los intelectuales, entre otros) creará un nuevo orden inclusivo de todas las capas sociales.

La “utopía mistraliana” se ha realizado solo en cuanto a la asunción de una presidenta, y sus ideales de mantención de la diferencia aún persisten en algunos grupos feministas, aunque releídos en su concepción del cuerpo, la maternidad, la filiación. Las mujeres han llegado al Parlamento, pero no han feminizado la democracia aún², a pesar de que el vaticinio de una mujer presidenta se haya cumplido.

TIEMPOS ILUSTRADOS. EL MAÑANA DE LA PAREJA

Si Mistral habló desde una posición de clase y política que complejizaba el feminismo de comienzo y mitad del siglo xx, las voces de las clases medias ilustradas fue la dominante en los movimientos pro emancipación de la mujer. Amanda Labarca y Elena Caffarena participaron desde sus inicios en el movimiento feminista, fundando la segunda el Movimiento Pro-Emancipación de las Mujeres de Chile (MEMCH) y la primera el Círculo de Lectura y posteriormente el Consejo Nacional de Mujeres. ¿Desde qué lugar imaginaron

² No hemos logrado una participación equilibrada de las mujeres en el Senado (la ley de cuotas, por ejemplo, no ha sido promulgada) y en los tiempos de la Concertación en el poder, ha habido avances en cuanto a incluir mujeres ministras, pero ello no ha sido suficiente para esa “feminización de la democracia”, quizás porque se ha privilegiado a mujeres que provienen de partidos políticos y no del movimiento feminista.

el futuro del género femenino estas influyentes intelectuales cuya longevidad las llevó a ser testigos y partícipes de casi todo el siglo XX³?

Amanda Labarca construye sus nociones feministas fuertemente marcada por el ideario norteamericano y elabora sus conceptos desde una mirada donde la historia de las mujeres y del feminismo son los pivotes analíticos. Su horizonte se ancla en el cambio como eje de la sociedad y su “progreso”, y está convencida de que son aquellos(as) que desafían su tiempo los que producen las transformaciones, “con todos aquellos que no encajan en la estructura común, con los desambientados, los afligidos, los inconformes y los soñadores se amasa el pan de la renovación” (1947: 11). Desde ese lugar, las mujeres emergen como sujetos de cambio y el feminismo como “esas mudanzas violentas y penosas que obligan a revisar conceptos y actitudes espirituales que han cavado muy hondo en el subconsciente” (1947: 17). Labarca comprende el feminismo al interior de su generación, que ha sido parte de un mundo de cambios dramáticos:

“Capitalismo y comunismo; imperialismos y democracias se combaten por doquier. La generación madura resiste (...) añora el ayer; la juventud se rebela en contra de órdenes que considera inadecuadas; la vida familia se deshilvana; la dicha es difícil, precaria, fugaz. Esta es la época que nos ha tocado vivir. Plena de sugerencias desde el punto de vista histórico; atormentadora para la generación que la sufre” (1974: 16).

Su mirada al futuro se elabora desde una periodificación que se inicia con las “marisabidillas” (las mujeres ilustradas desde el siglo XIV hasta las revoluciones francesas e industrial), sigue con las “renegadas” (las que tuvieron que disfrazarse de hombres para escribir, como George Sand y Concepción Arenal), las “adelantadas” (aquellas que ingresaron a los liceos, academias y universidades), las “primeras feministas” (las inglesas que proclaman los derechos de las mujeres), las “sufragistas” (quienes abogan por el derecho a voto, y logran las conquistas civiles y políticas) y finaliza con las “neofeministas” (las mujeres

³ Amanda nació en 1886 y murió en 1975, en tanto Elena nació en 1903 y falleció en 2003.

post-1930). Todas estas etapas configurarán para Labarca el movimiento de cambio de las mujeres, que se verá enmarcado a fines de la segunda mitad del siglo xx por la Segunda Guerra Mundial, lo que supondrá una lucha de las feministas por la paz y la democracia. En este escenario, las nociones de porvenir de la autora se despliegan dominadas por su experiencia cosmopolita⁴⁷ y por un presente que percibe gatillado por el “régimen industrial y capitalista” que sacó a la mujer de la casa a la fábrica, a la oficina, en definitiva, al espacio público, el que transforma su identidad en obrera, productora, equiparada con el hombre, con el cual colabora en lo económico, en alcanzar el progreso:

“... compañeros en las tribulaciones e inquietudes de esta hora de estertor en que se desintegra el andamiaje económico y la fe en los valores espirituales que sostuvieron durante veinte siglos la cultura de occidente. Acaso entre los escombros de esta catástrofe *surja un nuevo tipo de civilización en que a la mujer se le asigne tareas distintas y complementarias a las del varón*. Acaso. Pero seguramente ya será en un plano de equivalencia, porque esto es lo que han demostrado los cien años de evolución femenina: que ni su mente, ni su calidad espiritual, ni su capacidad de trabajo, ni su devoción a la causa de la humanidad son inferiores a la de su compañero. El neo feminismo marca el instante en que ambos pueden y deben colaborar armoniosamente en busca de las soluciones que anticipen un porvenir menos sombrío que nuestro pasado reciente” (1947: 65-66) (las cursivas son nuestras).

Entonces, el futuro labrado por el feminismo apunta a un mundo nuevo en que lo “distinto y complementario” de las mujeres respecto de los hombres llevarán a la “equivalencia” de género. Ese concepto está ligado a su postura de construir un “feminismo no de superioridad” (1947: 213) y de considerar que ni todas las mujeres son víctimas inocentes ni todos los hombres irresponsables⁵. De ese modo, la utopía es la igualdad no de cada individuo femenino y masculino en su singularidad, sino de la pareja hombre-mujer,

⁴ Amanda Labarca fue delegada en múltiples asambleas de mujeres en distintos países de Europa y en Estados Unidos.

⁵ Este argumento usó para sensibilizar sobre el maltrato a las mujeres.

que se complementa (¿completándose en una unidad?)⁶. Labarca no pudo escapar de las condicionantes ideológicas del feminismo latinoamericano (Lavrin, 2005), lo que queda de manifiesto cuando en 1945, a propósito del Día Internacional de la Mujer, dice que “al igual que todas las mujeres del mundo, anhelamos un provenir más cierto para el niño, condiciones de mayor bienestar para la familia y un estatuto legal más justo para la mujer en cuanto trabajadora y partícipe de una democracia” (1947: 164).

Ella era consciente de las diferencias de los feminismos mundiales y del chileno⁷, y también de los abismos en los soportes materiales: “Todos sufrimos en Chile del mal de anhelar y no poder, porque los recursos son diminutos ante la grandeza de nuestros sueños” (1947: 193). Igual que Mistral, Labarca ve en la educación la herramienta para construir nuevos valores, en que el intelecto será el “medio” y la “ética social” el fin. De allí que las trabajadoras-madres⁸ deberán educarse para convertirse en las educadoras de las nuevas generaciones. Y ese ideal se afinca en que las mujeres deben ser también responsables de la democracia, pues el nazismo y el fascismo son amenazas claras a sus derechos conquistados: “Vivamos alertas y vigilantes para que perdure nuestra república y para que la paz nos dé alientos para continuar, hombres y mujeres unidas, modelando la frágil y promisoriosa arcilla de nuestra democracia” (1947: 241-242).

Resulta notable el lugar de los enunciados de Labarca, pues su libro fue publicado dos años antes de que se legislara el derecho al voto universal de las mujeres chilenas, es decir, con la experiencia de una democracia incompleta, de una vivencia de no ser ciudadana, ella, quizás desde el *locus* que le da su posición de “adelantada”, confabula un destino de equivalencias de género.

En una cantera similar, pero desde la vertiente de la lucha del movimiento feminista, Elena Caffarena cimenta el futuro desde una posición femenina plural, al declarar que su libro: “Se trata de un esfuerzo colectivo, forma

⁶ Cabe señalar que ella optó por el apellido de su esposo, negando el del padre (Pinto).

⁷ De hecho, escribe un artículo en el cual señala las distancias culturales y los distintos modos de comprender el feminismo y las prácticas organizacionales en su experiencia en la Asamblea Internacional de Mujeres de South Kortright (1947: 69-97).

⁸ Labarca comprendía como mujer trabajadora tanto a las que laboraban fuera como dentro del hogar.

peculiar de trabajo de la institución (...) constituye para mí una satisfacción ligar este trabajo al nombre de mis compañeras del Movimiento pro Emancipación de las Mujeres de Chile a quienes debo tantas enseñanzas y estímulo para la acción” (1952: 7). En el exordio a un capítulo de la *Historia del feminismo* podemos rastrear los tiempos que visualiza Caffarena para pensar el futuro de las mujeres. Será la revolución industrial al desplazar a la mujer al trabajo productor la que produzca una “mujer nueva” con conciencia de su posición, en la medida en que la sociedad:

“no se acomodaba en absoluto para recibirla. Su vida, en cambio, se había transformado profundamente al duplicarse sus responsabilidades: a sus obligaciones domésticas se juntaba ahora su nueva actividad de productora fuera del hogar. Esta situación contradictoria la empujó (...) hacia las fuerzas nuevas [que] comenzaban a plantear sus reivindicaciones (...) [pero] muchas cedieron al llamado que se esconde bajo el lema más emotivo que verdadero, de ‘reina del hogar’” (1952: 10-11).

Ese lema era obra de las corrientes reaccionarias, sin embargo, la lucha por los derechos de la mujer fue más fuerte, pues siempre encontraban una organización social que las explotaba de manera “fría, feroz, inexorable” y, finalizados sus trabajos, debían emprender el del hogar “junto al fogón de la cocina”. Caffarena lee desde los conceptos marxistas la explotación de clase de las mujeres, pero va más allá al hacer visible lo que hoy llamamos la “doble jornada”. Por otro lado, y a diferencia de Labarca y otras feministas, tiene la convicción de que las primeras luchas de las mujeres no se plantearon un cambio radical de la sociedad: “El feminismo con sus propósitos y afanes de emancipación nació bajo un signo de combate. Pero la ideología de sus grupos dirigentes (...) no fue jamás revolucionaria; es decir, no trató de transformar profundamente la sociedad, sino tan solo de incorporar activamente a la mujer a la sociedad existente” (1952: 12).

Esta mirada crítica, de una vertiente de izquierda, condicionará su visión del porvenir y tomará en consideración que los errores ideológicos fueron creer que el voto “ampliaría las bases del proceso democrático” y construir a la mujer como un reservorio de “pureza moral”. Las causas de estas limitaciones

radicarían en que las sufragistas anglosajonas provenían de las clases dominantes y estaban relacionadas con los miembros del gobierno que las reprimía. Por otro lado, está que los partidos socialistas no consideraron la relevancia del feminismo, y, por último, el hecho de que muy pocas obreras participaron de él. Caffarena observa que el feminismo, toda vez que se obtienen los derechos políticos, se bifurca en distintos rumbos, por un lado, el burgués, que emerge como una “parodia” y un acomodo a lo logrado; y, por el otro, aquellas que consideran que la verdadera emancipación solo llegará con la participación de otros sectores, que aún la sociedad les adeuda “protección integral como madre, en su persona y en la de su hijo”. Y es aquí donde el concepto de igualdad entre mujeres y hombres entra en escena, pero:

“no igualdad a cualquier nivel y ahí está quizá la mayor y fundamental diferencia con la feminista de otros tiempos. Esta última al desarraigarse de su hogar por fuerzas superiores, miró al hombre como a su enemigo (...) por su incapacidad para encontrar las verdaderas causas del sometimiento y la explotación de que era víctima cayó en acusaciones de las que éste emergía como el gran y único culpable. Contrariamente a esta posición, la mujer de hoy ha madurado lo suficiente como para aspirar y encaminarse hacia esa etapa de armonía de la pareja humana que debe ser requisito indispensable de toda sociedad en ascendente progreso. La competencia de sexos y la desintegración del matrimonio son propias de sociedades en las que no existe seguridad económica y cuya imperfecta democracia mantiene la co-existencia de grupos privilegiados en indefensos” (1952: 14-15) (las cursivas son nuestras).

La utopía de la principal dirigente del MEMCH a inicios de la década de 1950 se relaciona con el ideal de la igualdad en la pareja humana, acorde a un sentido evolutivo —y positivista— vinculado a un estadio en el cual no existirán las diferencias de clase y la democracia se habrá completado. El origen de la subordinación de la mujer no radica en las relaciones de género, sino en una sociedad injustamente estructurada, pero una vez que la “pareja humana” lo supere, podrá desarrollarse plena y sin conflictos. La estrategia para lograr esta utopía es que las mujeres luchen por su capacitación individual, y más que nada por la democracia y la paz, participando en los partidos políticos, pero

manteniendo el movimiento de mujeres con sus especificidades (“sus necesidades inmediatas”). Este no debe seguir la “bandera partidaria de cualquier color”, pues:

“el interés de la mitad de un pueblo es de mayor importancia y permanencia, que la inmediata cercanía del poder. Necesitan las agrupaciones cierta independencia para emitir sus juicios y sus críticas: de esta única manera se hacen respetar y establecen el principio de que la ayuda gubernamental debe existir gratuitamente, sin necesidad de comprarla con tributos palaciegos o inadmisibles claudicaciones” (1952: 17).

Mediante los escritos de Labarca y Caffarena podemos acercarnos a los modos en que las principales protagonistas de los cambios políticos femeninos de mediados del siglo xx se imaginaron el futuro de las mujeres chilenas. La primera con la noción de equivalencia entre hombres y mujeres, la segunda desde el horizonte de la igualdad. Ambos conceptos se hermanan en la imagen de la pareja hombre-mujer como el modelo para el futuro, dentro de una democracia perfecta como contexto de un logro civilizatorio (no olvidemos el fantasma de la Segunda Guerra) que se alcanza con educación, pero que rebasa las fronteras dibujando una utopía donde la sociedad completa muta las diferencias de clase y con ellas las de género.

EL FEMINISMO RADICAL DE JULIETA KIRWOOD: DEMOCRACIA EN EL PAÍS Y EN LA CASA

Si el tiempo del Club de Lectura, del MEMCH y de otras organizaciones de mujeres estuvo marcado por la lucha por incorporarse al “contrato” (todos(as) somos iguales ante la ley), las reflexiones teóricas y las reivindicaciones de fines del siglo xx adquieren nuevos matices. Desde un hoy signado por la experiencia de la Unidad Popular y el quiebre democrático que trajo consigo la dictadura, Julieta Kirwood piensa y edifica una interpretación (histórica y política) sobre el feminismo chileno y latinoamericano, a la vez que va escribiendo su utopía. Sin duda, el gesto de Julieta desborda las miradas convencionales, y es por ello que su postura vanguardista sigue influyendo en la construcción del futuro. Descalce de la sociología como

disciplina, ruptura con los propios modos en que el feminismo chileno había comprendido la posición de las mujeres, propuesta política que universaliza las reivindicaciones de los márgenes, el pensamiento —y la acción— de Kirwood anuncia y diseña las nuevas identidades en escena en el momento más autoritario de la vida chilena. Uno de los supuestos clave radica en el desvelamiento de la contradicción que sufren las mujeres entre lo universal y lo particular, entre los discursos sociales de la igualdad y las “vivencias concretas de opresión que ellas experimentan” (2010: 21). La singularidad del pensamiento de Kirwood es su proyecto académico liberador, que supone una indagación del pasado (la historia no escrita) desde la perspectiva de una virtual superación de la opresión femenina. La búsqueda de la “historia real” que está oculta a la propia dominación es “la que se proyecta hacia la destrucción de toda forma de dominación” (2010: 23)⁹.

“La perspectiva feminista promueve y destaca, tanto a partir de la presencia femenina en la historia como en el momento presente, la necesidad de estudiar, comprender, y explicar los contenidos y demandas de los distintos movimientos femeninos, no reduciendo su problemática a cuantificaciones de participación política, laboral, sindical, sino que tratando de *captar su más profundo significado de contestación frente a un orden tradicionalmente discriminatorio hacia las mujeres, así como relevar sus aportes, latentes o manifiestos, al proyecto de cambio global*” (2010: 26) (las cursivas son nuestras).

Kirwood propone “desacralizar el análisis” de lo femenino superando la noción de individuo y de grupo, y centrándose en los sujetos que todavía no se constituyen en tanto tales y desde ese lugar conocer el “por qué y el cómo de esa opresión”, lograr su toma de conciencia y los argumentos para negarla. La autora se distanciará de las feministas de mediados de siglo al cuestionar la idea de igualdad y el supuesto de que la clase social determina la actuación política de las mujeres.

⁹ Cabe destacar que en la nota sobre esta frase la autora llama la atención de que es fruto de un trabajo colectivo con Baño, Faletto y Kirwood (1978).

“Otro inquietante problema plantea *el mito de la igualdad* en la incorporación social y política de ambos sexos. *Nos encontramos con la imposibilidad teórica y factual de la igualdad en un mundo diferenciado por la naturaleza del trabajo productivo y el trabajo doméstico.* En situaciones mínimas puede afirmarse una integración igualitaria cuando exista, además, una integración de la mujer a la fuerza de trabajo general (...) un trabajo femenino que está mayoritariamente orientado al trabajo de servidumbre o accesorio, con sueldos y salarios diferenciados por sexo, es la tónica general” (2010: 28) (las cursivas son nuestras).

La apuesta de Julieta es un futuro de “democracia real” que solo se logrará construyendo un “proyecto político total” que incluya a todas las marginalidades, dentro de las cuales se encuentran las mujeres. Allí deberán participar “todos los sectores excluidos, en una redimensión de los tiempos y espacios sociales y políticos” (2010: 29).

Esta conciencia deviene en rebeldía social, se construye con “razón informada”, es la que hace trascender las rabias personales e ir más allá de la propia discriminación y reconocerla en otros. Desde ahí se puede construir la virtualidad —idea que Julieta toma de Henry Lefebvre— que comprende a todos los discriminados:

“La virtualidad de una nueva sociedad está también inscrita en la historia oculta femenina; es un proceso continuo de sucesivas tomas de conciencia de que el Orden, que es esencialmente discriminatorio, puede ser re-construido de acuerdo a un nuevo sistema de valores e ideologías, de relaciones concretas, alternativas y no contradictorias (...) [lo que] se traduce en cómo desean o aspiran estos sectores (dominados) que esta nueva sociedad se realice (...). *Ello le daría un contenido de veras revolucionario a la protesta femenina, en tanto busca la sustitución del viejo orden tradicional en lo que es su base de sustentación: la organización de la vida cotidiana, que es una cuestión concreta absoluta y no abstracta* como sería por ejemplo la destrucción de las clases sociales. *La revolución de la vida cotidiana* sería la extrema precisión en el tiempo y en el espacio de un cambio social real para la sociedad en su conjunto” (2010: 32) (las cursivas son nuestras).

Kirwood esculpe la utopía feminista imaginando un porvenir que, arrancando del pasado, toca a la opresión en todas sus manifestaciones y en la universalidad de la organización de lo cotidiano —que sin duda va más allá de lo doméstico— y sus coordenadas témporo-espaciales. La sociedad alternativa supone un proyecto que sustituye la dominación por una constitución justa de lo “familiar y cotidiano”, y de allí arranca su universalidad, porque la injusticia en esos planos atraviesa las clases y la idea de que lo personal es político cobra un sentido más amplio.

Si Labarca y Caffarena confiaban en la educación como herramienta para el logro de las utopías, Julieta se basa en la toma de conciencia, en la investigación feminista dotada de una perspectiva distinta, en la escritura de la historia como liberación y fuente del futuro. La tensión entre los partidos y el movimiento feminista fue resuelta en la idea de la autonomía de este último, toda vez que la discriminación femenina no es visible a los primeros, en especial para los de izquierda, pues los análisis de clase lo impedían al pensar a lo femenino como “contradicción secundaria”. También criticó la visión política de los partidos, que solo vieron tras las luchas por el voto político el vínculo madre-hijo, y a los de izquierda, afincados en un imaginario de la familia como el “núcleo revolucionario básico”, donde la libertad de las mujeres no traspasaría el umbral de la casa.

De ese modo, todas las ideologías reproducen el orden conservador, el que, en el momento en que Julieta desarrolla su pensamiento, está cargado de autoritarismo. Por ello, sus reflexiones feministas van más allá de cualquier modelo clásico de organización social para promover algo nuevo, fuera de los análisis economicistas, intentando confabular modos inéditos de hacer política:

“La realización de la política es más que una referencia al poder del Estado, a las organizaciones institucionales, a la organización de la economía y a la dialéctica del ejercicio del poder. Es también repensar la organización de la vida cotidiana de mujeres y hombres, *es cuestionar para negar —o al menos comenzar a dudar— la afirmación de la necesidad vital de la existencia de dos áreas experienciales tajantemente cortadas: lo público (político) y lo privado (doméstico), que sacralizan estereotipadamente ámbitos de acción excluyentes y rígidos para hombres y mujeres*” (2010: 157) (las cursivas son nuestras).

De acuerdo con esa utopía, la democracia deberá tener expresión en la calle y en la casa, abarcar todos los espacios en los cuales se desarrollan los sujetos (constituidos en tanto tales). Kirwood no homologa casa y pareja, ni casa y familia, sino que, sabedora de los diversos arreglos existentes, el *locus* del cambio estará puesto en la superación de las relaciones de opresión en todos los planos de la existencia humana.

COROLARIO: RETORNOS, LÍQUIDOS Y FRAGMENTACIONES

Los imaginarios de futuro sobre las mujeres y las relaciones de género que hemos expuesto van desde la utopía mistraliana, la más compleja por su mezcla de ideales cristianos (la mujer-madre), ilustrados y de clase, pero la más visionaria en relación con las consecuencias de la participación política femenina: un Parlamento donde las “palomas entre cóndores” (palomas-matriarcas) lograrán el máximo poder del Estado. Las miradas del mañana de las feministas de la primera mitad del siglo xx se anclaron en un porvenir donde el “contrato” tomó las veces del ideal de la complementariedad en la pareja hombre-mujer (en la ficción de haber alcanzado ya un piso de igualdad con los derechos civiles y legales). El gran salto epistemológico y político lo protagoniza el feminismo de fines del siglo, que encuentra en Julieta Kirwood la cristalización de un imaginario que se fraguó en la multiplicidad de la reflexión, la acción y la experiencia de la falta de libertad, de la dictadura como límite del pensamiento. El futuro, desde ese presente que modificó violentamente las estructuras económicas y culturales, será el de otro cambio radical a la configuración de las relaciones sociales de género: ya no basta con democratizar lo público permitiendo que más mujeres accedan a la política, sino que además se debe democratizar lo privado, cambiando las relaciones de opresión que allí se producen. La igualdad en tanto contrato no modifica la experiencia (ni el estatus femenino/masculino, diría Laura Rita Segato, 2003) de la discriminación de las mujeres y de otros grupos marginados (los indígenas, los jóvenes, los pobres, los campesinos, etc.). De allí que la “democracia real” sea el horizonte.

De un modo u otro, los diversos movimientos de mujeres y feministas fueron alcanzados por la circulación de este imaginario político; por ello,

cuando finalizó formalmente la dictadura las esperanzas de realización de esos ideales resurgieron. Los procesos vividos desde la década del 90 al 2000 tomaron no obstante rumbos distintos, ya que muchas de las premisas teóricas se diluyeron y el movimiento feminista se fragmentó en múltiples y pequeños grupos con posturas diversas. La utopía fue vencida por el pragmatismo y la cooptación de muchas líderes al interior del nuevo Estado democrático. La creación del Servicio Nacional de la Mujer (Sernam) gatilló importantes debates sobre el poder (Ríos, Godoy y Guerrero, 2003), pero el nudo del conflicto —desde mi punto de vista— fue la reificación del concepto de “mujer”, aparejado a una concepción liberal del feminismo de Estado. El resultado es el retorno de la unicidad mujer y su arraigo en la esencia corporal, en la universalidad con una vuelta de tuerca liberal. Así, los problemas que se deben resolver son del ámbito público, mientras que los privados competen a cada cual. Entonces, los ideales feministas pierden su médula, bajo un horizonte tecnocrático de construcción de políticas públicas de “igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”. Pero, como la realidad de género es compleja y asentada en estructuras profundas y de larga duración, los conflictos derivados de la vida cotidiana no pueden soslayarse y esas políticas públicas debieron producir propuestas para asuntos como la filiación (la ilegitimidad de los(as) hijos(as)) y la violencia intrafamiliar, cuyo nombre indica que no se centra en la relación de violencia de los hombres contra las mujeres, sino de todos(as) con todos(as) al interior del hogar.

Con todo, y luego de décadas de desarrollo del feminismo de Estado a través del Sernam, las brechas salariales entre hombres y mujeres se mantienen, las mujeres siguen ejerciendo profesiones u oficios feminizados, acceden de modo ínfimo a los puestos de poder en empresas y en otras instituciones públicas, no participan ampliamente de la política formal, aumenta la violencia contra ellas con su máxima expresión en el feminicidio, las mujeres más pobres siguen siendo las más pobres de su grupo, las indígenas están bajo el umbral de la pobreza, y así... ¿no habrá que dar el salto y comenzar a destejer las tramas de la desigualdad de género desde otra urdiembre?

Los movimientos de mujeres y feministas de fines del siglo xx y comienzos del xxi, herederos de diversas utopías, han configurado hoy —en consonancia globalizada— un gran movimiento cultural que se derrama en

distintos espacios, intersticios y tiempos. Esa liquidez de los fluidos actuales muestra un panorama plural que abarca las universidades —grupos feministas que bregan por producir espacios de igualdad entre académicos(as) y diseminan los saberes de género y feministas en el pre y posgrado—, los medios de comunicación oficiales (periodistas mujeres comprometidas ya sea con el feminismo liberal o vertientes más radicales que incluyen esos discursos en revistas dedicadas a la mujer u otras secciones¹⁰), los medios electrónicos alternativos (en los cuales los diversos agregados feministas nuevos y de larga data plantean sus horizontes políticos), distintas corporaciones¹¹ y agrupaciones de jóvenes (como las feministas anarquistas, lésbicas y performáticas), entre otras vertientes. Si el feminismo de Estado se ha anclado —anquilosado— en las negociaciones simbólicas con el imaginario neoliberal (libertad económica, pero restricción cultural), los múltiples afluentes, deltas y desembocaduras feministas construyen un caudal donde las utopías se dibujan de acuerdo con los intereses parciales y los resquebrajados modelos de futuro del pasado. Pero quizás en algún aposamiento de estos flujos se pueda recobrar ya no la utopía de un Atahualpa cuyos miembros diseminados por los diversos puntos cardinales esperan que se reúna la cabeza con todos ellos para producir un mundo nuevo, sino la poderosa imagen que surge de la revisión de las nociones de futuro, en la cual las palomas entre cóndores puedan contagiar al ave carroñera y diseñar un mundo donde la igualdad en la diferencia sea el primer paso para la inclusión de todos(as) en una democracia ampliada, feminizada (al modo de las palomas) y liberadora de las firmes amarras con que la armadura social nos ancla a las desigualdades simbólicas como sustentación de las económicas y de su cosificación alucinante y posthumana.

¹⁰ Un análisis de estas representaciones podría configurar un notable mapa simbólico de los mensajes contradictorios sobre la igualdad pública de las mujeres, cruzados por las imágenes de la publicidad comercial de cosméticos, vida sana, alimentos, moda, que construyen a la “mujer liberada S. A.”.

¹¹ Como Humanas, de la vertiente más radical y ligada a los derechos humanos, hasta Comunidad Mujer, la expresión más prístina del feminismo liberal, pasando por el Observatorio de Género, liderado por las feministas conciliadoras de los 90.

AMOR A LA GREDA [2014]

Desde las tierras chillanejas, mirando hacia la costa, refulgen bellas y negras figuras en la cartografía del arte popular chileno. Creación levantada por manos femeninas, en la cerámica de Quinchamalí habita la historia del mestizaje y de la industriosa fuerza de las mujeres que la han modelado. Del viejo gesto alfarero de las mapuche con su loza utilitaria a la configuración de un universo de representaciones antropomorfas y zoomorfas, las loceras quinchamalianas han retratado la cultura campesina y el devenir de la historia regional y local desde el barro y la memoria.

Depositarias de los saberes de la cochura, de la forma moldeada a mano, de las incisiones y pulidos, de los cuidados que hay que prodigar a cada figura, los linajes femeninos de Quinchamalí han ido transmitiendo transgeneracionalmente los conocimientos que hacen posible conocer estilos y especializaciones. Todavía podemos escuchar las enseñanzas que Práxedes Caro daba a su nieta para componer la loza; los sueños de Clarita Alarcón, que protegían su alfarería y también anunciaban presagios; el orgullo que sentía Silvia Alarcón por las guitarreras de su abuela, o las risas de Riola Castro ante su “huaso meando”. Esas voces como en sordina están presentes en las nuevas y antiguas manos que se esfuerzan por traernos una y otra vez un deseo de permanencia y de creación.

La loza negra de Quinchamalí conforma un acervo que muestra lo más profundo de las identidades chilenas y sus resistencias a desaparecer en medio del tráfico de la producción en serie y globalizada; la artesana sabedora del valor de su arte y, sobre todo, consciente de la belleza de la greda y sus movimientos de agua y fuego, crea y recrea las lozas que servirán para la reproducción doméstica, pero sobre todo para que su lenguaje femenino heredado ypreciado siga hablándose en la gramática de su arte inagotable.

LA NIÑA DE LA VOZ QUE BESA [2014]

“La voz nos confiesa, dicen, más que los gestos,
más que la marcha y que... la escritura.”

GABRIELA MISTRAL, *Música Araucana*, 1932

Me han pedido presentar, es decir, “poner en presencia” a una mujer poderosa que ha recorrido el siglo xx y que nos acompaña en los inicios del xxi, una mujer cuyo nombre ha circulado y se desplaza por nuestra geografía como un cuerpo en constante movimiento, una voz de múltiples tesituras, un latido de la tierra, un oleaje, un viento, un sentido. La filósofa Hanna Arendt llamó la atención sobre la diferencia entre vida biológica (zoé) y vida para contar, para construir biografía (bios), y desde esa premisa es que Julia Kristeva sostiene: “Es muy posible que una sociedad dominada por la técnica y el beneficio reduzca a las mujeres a ser las poseedoras de la vida ‘zoológica’ y no favorezca la interrogación, la inquietud espiritual que constituye un ‘destino’, una ‘biografía’” (2000: 22).

Presentar es también “introducir a uno en la casa o en el trato de otro”. Por eso, hablaré de Margot Loyola desde la intimidad de una antigua y larga conversación que hemos sostenido en su casa, precisamente, en un intento mutuo de alcanzar el bios, en un pacto femenino de decires y silencios que persigue inscribir la vida con preguntas, es decir, no solamente contar una historia, sino abordarla con sus interrogaciones, pasiones y apareceres (uso este concepto también arendtiano para hablar de una existencia en lo público, es decir, de la presencia de una mujer, de un sujeto singular, único, en el espacio colectivo). La biografía formal de Margot Loyola puede leerse en el sitio del fondo que lleva su nombre y en algunos escritos sobre su trayectoria, por eso hoy día, que tengo el honor de “decirla”, quiero esbozar la forma en que ella misma, desde la narrativa de su “vida con sentido”, trazó algunas cartografías, imágenes, búsquedas, sensibilidades y también puntos de fuga en la genealogía que la ha llevado a habitar Chile a su modo, especial y alucinado, festivo y riguroso.

Son obviamente también mis propias obsesiones y exploraciones las que se entreveran en este recorte, selección y puesta en escena de esta figura femenina y emblemática que hoy nos convoca en el ritual del reconocimiento

que la Universidad de Talca le confiere. ¿Se imaginan lo que puede ser organizar una transcripción de más de cien horas de grabaciones en las cuales el relato íntimo se cruza con el “oficial”, en un ejercicio de memoria y picardía, pero sobre todo de transmisión transgeneracional y de viaje interrogativo hacia el interior y exterior de una vida dedicada a “descubrir-nos” en las cuerdas más profundas de nosotros mismos?

Hoy día tengo claro que la clave para estructurarlas me la dio la propia Margot, cuando me senté por primera vez en la mesa del comedor de la casa que compartían con Osvaldo Cádiz en Exequiel Fernández con Grecia: “Yo recuerdo mi vida cortada siempre, con cuadros, cortada como a retazos”. Esa palabra, *retazos*, que proviene del antiguo catalán, y que alude a pedazos de tela o de piel, pero asimismo a su acepción de “trozo o fragmento de un razonamiento o discurso”, es la que sigo en estos breves indicios y señales de la vida que Margot Loyola quiso narrarme.

Genealogías cruzadas y la memoria de la letra O

Margot no se habla desde la cronología, sino desde una serie de emociones, preguntas y observaciones en las cuales el espacio es más poderoso que el tiempo “A mí me gusta lo que permanece, lo precedero, por eso amo los árboles; desde muy niña, cuando vi el angelito de mi nana Melania y tuve la sensación horrible de la muerte, esa idea me persigue, me duele, por eso quiero lo que dura, lo que es estable”. Quizás porque el padre era inestable (un “andariego precioso”) y la madre una presencia —que se instala en el nacimiento con el primer sonido que la niña escucha: “un llanto, un quejido” y en la piel “yo sentí muchas veces las lágrimas de mi madre que rodaban por mi frente”— es que Margot sufre con lo que se desvanece. El padre, como buen masculino chileno, revolotea, picaflorea y la madre lo pasa mal, pero la niña también guarda sus figuras amorosas en los paseos y los bailes: “Siempre los vi bailando en la naturaleza, bailaban una cueca hermosa los dos; íbamos en trencito o victoria a Panimávida los domingos, y teníamos una vitrolita, chiquitita RCA Victor, y yo ahí los veía juntos, bailando”. En medio de esos momentos filiales aparecen las mujeres de Rari sentadas en las puertas de sus casas tejiendo sus crines y “apenas si balbuceaba y me ponía al ladito de esas artesanas, había una que sacaba una guitarra y ahí me iba yo a escuchar. Las imágenes de esas mujeres se me quedaron para siempre”.

Tampoco se borran los retazos de la infancia en el Chile profundo, en el Linares de la zona central, el nacimiento de los hermanos y, cuando más grandes, todos jugando al circo, al almacén; no se olvidan las muñecas enterradas “porque se morían esas muñecas que me regalaban” y los cambios permanentes de casa. También las señoritas Zerón y su colegio, “que era como una quinta”, bordan la entrada a la letra: “Teníamos unas pizarritas en las que escribíamos y tuve que hacer la O y no podía hacerla, ¡me salía cuadrá! Me dio tanta angustia que lloré, guardé los cuadernos en mi bolsón y me largué a llorar. No me gustaba mucho el colegio. Después me dio por encerrar todo, escribo el 1 y lo cierro, el 2 y lo cierro. Por eso digo que ya pasé el OJO cuando pude hacer la O; pero el silabario me gustaba porque gozaba el movimiento de las letras, igual como cuando empecé a estudiar piano, me gustaba el sonido y me gustaba el dibujo de las notas en el pentagrama”.

De las hermanas Zerón, al colegio de monjas y de ahí al Liceo de Niñas de Linares. Como “éramos de medio pelo todas las señoritas aprendían un instrumento, no para tocar en un escenario, sino para ir a las fiestas de sociedad, para agarrar novio, para seducir”. En los colegios la niña recitó poesías, bailó y cantó; solo en inglés le iba mal “porque yo no acepto otros idiomas, sino el mío, lo encuentro más clarito”. La madre persevera en que la niña continúe con sus clases de piano y la primera vez que toca en el liceo lo hace con las redondas: “Eso fue lo primero que toqué, una escala de cinco notas ascendiendo y descendiendo con todos los deditos”.

Un nuevo cuadro: la vida en Santiago, donde la madre, farmacéutica, compra una botica y la pierde, así como pierde a Recaredo; los dos hijos hombres y su hermana se quedan con él y la niña con ella. Horacio D’Ottone le tiende una mano y la madre se instala con una nueva farmacia en Curacaví. La niña se queda en Santiago, en la casa que generosamente le abre la familia D’Ottone, está en sexta preparatoria y se dispone a entrar a la Normal N° 2. Todos los fines de semana, las vacaciones y las fiestas viaja a Curacaví, a “una farmacia donde había una pieza grande y otra para la botica. Había un altillito, allí teníamos un brasero donde cocinábamos, era muy pobre, pero mi mamá trabajaba para ahorrar plata. Horacio D’Ottone nos recogió a mí y luego a mi hermana, que estaba muy enferma, en su casa de Santiago, en Cumming con San Pablo”.

Desde ese espacio citadino emergerá un doble cuerpo: las Hermanas Loyola, el dúo que conforma con Estela; la incursión en lo público; los primeros premios, como el de la Radio del Pacífico, que recuerda con emoción: “Éramos jovencitas, con trencitas, teníamos algo del campo que a la gente le gustó y les gustó también cómo cantamos ‘por un imposible muero, por un imposible conseguir el imposible que quiero’”. Comienzan los contratos y la niña desarrolla el conocimiento. “Sintiendo las cosas, el canto, la música”, las luces y las opacidades que se aposarán, me dice Margot en las entrañas: “Yo aprendo desde el sentimiento”. Y en el proceso de conocer, lo rural y lo urbano, el campo y la ciudad serán espacios que la niña transite e internalice sin escisión, dibujándose allí la multiplicidad de caminos que asomarán más tarde: lo diverso inscrito en el desasosiego de su búsqueda. Por eso lo docto y lo popular, la radio y la academia, el rodeo y el escenario urbano van tejiendo el contrapunto de una melodía que se gestaba en el cuerpo en que la mujer Margot se iba desliando. Pero todavía era dos, una feminidad múltiple que se protegía para cruzar la frontera de lo privado (como fue usual, si recordamos a las hermanas Orellana, las Acuña, las Parra): y así, las hermanas Loyola van desbrozando paso a paso los complejos escenarios que lo público levanta para las mujeres, y la madre, la tercera en la escenografía, apoyando el camino de sus hijas.

“Yo elegí la música, dejé la Escuela Normal, creo que tendría unos dieciocho años. Fui a dar exámenes al Conservatorio Nacional de Música y allí se me abrieron las puertas con Antonio Carvajal y su esposa Blanca Hauser, que sería mi maestra y a quien debo mucho. Me encontraron condiciones y me matriculé, allí aprendí solfeo, armonía y teoría. Ahí empecé a crecer, porque antes cantaba como los pajaritos nomás, cantaba porque cantaba, no sabía qué era lo folclórico. Las hermanas Loyola ya éramos conocidas en ese entonces y una vez apareció en la farmacia Venus, una farmacia que mi madre compró después de estar en Curacaví. Carlos Isamit y Carlos Lavín, del Instituto de Investigaciones Musicales, estaban investigando sobre el folclor y querían escucharnos. Ahí mismo desenfundamos la guitarra y comenzamos a cantar. ‘Nos gusta, nos gusta’, dijeron, y desde ese momento puedo hablar de una segunda etapa de mi vida. Fuimos guiadas por Eugenio Pereira Salas, Pablo Garrido, Isamit; nosotras entregábamos lo que sabíamos y ellos también nos daban repertorio”.

Los estudiosos de la época reúnen en la universidad a cultores y cultoras, donde lo disciplinario y lo popular conviven, aunque no sin conflictos, sin preguntas, en la mujer Margot que ya inicia su propia exploración desde lo sensible a lo intelectual, y en esas inquietantes indagaciones las palabras de Camila Varig la estremecen: “Si usted quiere aprender, no le voy a enseñar, vaya a los campos, como yo, sacrifíquese y aprenda”. Como una lluvia a cántaros se suceden los nombres de las mujeres que le abrieron caminos. En ese lazo de *affidamento* —como denominan las feministas italianas al gesto de las que han obtenido poder y conocimientos y que apoyan a las que no los tienen—, recuerda Margot con precisión los saberes femeninos recibidos de Cristina Ventura, Blanca Hauser, Elisa Gayan, Rosita Renard, Emilia Garna, Australia Acuña, las hermanas Acuña, Cristina Miranda, Ester Soré, Amanda Labarca y muchas más. Cada una le dona un sonido, un movimiento, una letra, un rasgueo, un ademán, un vestido, un afecto.

Lejos va quedando la niña que sufría escribiendo la letra O, la que fue bautizada Ana Margot, Ana por su madre y Margot porque su padre amaba el tango (sudurándose así en ella la pareja rota). Ya sanada de su amor edípico —“al leer a Freud”, me contó— y ya desligada del dúo consanguíneo, la comienzan a llamar Margosa al interior de Arica; Maiga en los campos; Margarita en Chiloé, la Marcoyola en Isla de Pascua, la Margó en los pueblos. “A mí me gusta la Maiga”, me confesó Osvaldo Cádiz una de esas tardes de otoño de 2001 en que la Carmencita nos prodigaba sus onces y Margot se quedaba en silencio, quizás pensando en el sentido de la permanente mutación de las cosas.

La niña de la voz que besa

Si la voz nos confiesa, como dice Mistral, el programa de radio que Margot inicia la define como alguien que toca u oprime con los labios, y si su voz besa, la metáfora nos acerca al cariño, a la doble llama, como designa Octavio Paz al amor. Será ese sentido amoroso el que la irá construyendo en la plural dimensión de su bios: la mujer intérprete, la investigadora, la profesora de las Escuelas de Temporada de la Universidad de Chile y de los conjuntos (maestra, le dicen sus discípulos), la hija, la hermana, la esposa, la amiga. La que despliega su energía capturando las claves de un territorio por descubrir, en

una época en la cual las preguntas por lo chileno no pasaban por las estadísticas, sino por la cultura, y esa cultura Margot la descifra desde los sujetos: “Primero aprendí de los mapuche, Juan Huarapil Huaraman fue mi maestro, lo conocí cuando ese muchacho tenía catorce años y me enseñó dónde sentía a su raza, en la pronunciación correcta, en el dejo preciso”. Más tarde fueron los rapanui:

“Felipe Riroroko y Anita Ignacia Paoa me mostraron en Santiago, y después en su isla, su sau sau, sus cantos; Leonardo Pakarati fue otro maestro que tuve, y descubro que todos los cantos tienen una historia; ellos eran como algas, los sentí paisaje, eran flores y pensé ‘este es mi paraíso, aquí me quedo’. Un día, vi un hombre en una casa, estaba con el torso desnudo, había un aire tibio, se escuchaba un sau sau a lo lejos, el hombre miraba por la ventana y yo lo observaba como pensando en el paisaje, en la vida, en el universo. En ese momento, pesco al hombre por detrás —¡no sé qué me impulsó a eso!— y le pregunto: ‘¿En qué piensas?’. Él se asusta y me responde: ‘Estaba mirando las gallinas que comían papa, no sabía que comían papa’. Entonces pensé: ‘¿No será que me iré a cansar de mirar gallinas comer papas? ¡Mejor me voy!’ . Y después me acordé de un doctor que me dijo: ‘Somos pura hormona’, y yo le contesté: ‘No, señor, yo voy contra las hormonas y pienso’”.

También en el norte la cultura viva se encarna en el relato de los viajes con quien será su pareja de siempre, Osvaldo Cádiz, un nuevo cuerpo doble que acompaña y complementa la vida plural de Margot.

“El primer viaje por el desierto fue entre Pica y Matilla, íbamos a la fiesta de San Antonio a ver bailar el cachimbo. ¿Vámonos a pie?, le dije a Osvaldo. Eran las doce y teníamos que llegar a las cinco porque empezaba a esa hora el primer cachimbo, ‘con la rompía del día’. Empezamos a andar y me sorprendí de caminar como las mujeres de la altura, no sabía cómo lo hacían, pero aprendí caminando; después miré el paisaje de noche, las estrellas tan brillantes como las de Copiapó, que son las estrellas que más quiero. Eran tres cuartas partes del cielo y una cuarta parte de tierra, yo sentí la redondez de la Tierra y el silencio lleno de sonidos de la pampa, yo sentía toda esa música y llegamos a las cinco de la mañana a Matilla”.

En la persecución del cachimbo, Alejandro Rivera, Irma Monje, Maximiliano Pereira compondrán la constelación de muchas y muchos que Margot escuchó, tocó, besó, amó y valoró. Son demasiadas las voces que habitan la prodigiosa memoria de Margot, y su cuerpo el aventador que las prodiga y escribe en la partitura de la antigua chilenidad nuestra. De la isla esporádica —Rapa Nui— al archipiélago de Chiloé, donde Elsira Cabuyanca, La Chira, la recibe, “llena de magia, pero también de soledades”, con su voz baja y potente; de allí a la Patagonia, a ese sur-sur que la cautivó con el grito del sapucay “y los hombres tan lindos, tan fuertes, que te dan un poco de miedo”.

Trabajo profundo en las entrañas del país, incesante búsqueda e interrogaciones que, más allá de la disciplina del folclor, templan el alma de una Margot que reflexiona y piensa a Chile con las herramientas de una antropóloga: “Yo vi lo regional, pero vi también allí lo universal, cada pueblo tiene su estilo y su forma de bailar una misma danza, eso es maravilloso y tú vas descubriendo eso que cada uno le agrega o le quita o crea”. Esa idea la impulsa a traspasar las fronteras y a emprender viajes a Argentina y Perú; serán grandes áreas culturales intersectadas las que va palpando, sintiendo y aprehendiendo desde las comunidades, grupos o sujetos, el baile, el canto y su historia. “El contexto — me dice— es fundamental para entender un baile y un canto, aislado comunica poco, y también el ánimo, el estado de ánimo”. Fraguada en el terreno con cultores y cultoras, y en diálogo intelectual con Carlos Vega y José María Arguedas, las áreas culturales se ensanchan y los recorridos de marineras, cachimbos, huainos, cuecas y zamacuecas se van hilvanando en su cuerpo y en su alma.

Y aunque los aviones no eran su predilección, comprendió que cruzar el gran charco era como un rito de pasaje a su construcción como intérprete, cantante y bailarina de folclor, y así llegó a París, a la Europa socialista y a España, en varias ocasiones. “Cuando el avión atraviesa la cordillera ya algo me falta, algo me faltó en los escenarios de todo el mundo, algo que solo tenían los escenarios de mi país. Por eso digo que si me quieren matar que me echen de Chile. Yo me emociono con Chile, lo quiero y se me olvidan las tonteras que a veces se hacen, sufro a Chile”.

Ya no será la niña de la voz que besa, pero rozará con su voz el siglo xx, en escenarios, discos, rodeos, ramadas, casas y campos, donde se multiplican sus movimientos y sus enseñanzas, tanto, que dudo haya un rincón donde no se

sepa de Margot Loyola y no se la admire y quiera ya sea como símbolo o imagen de un sentido de “lo chileno”. Porque su voz la confiesa; es que ella condensa identidades y también ese indescifrable mensaje que la figura de la guitarrera, en su loza negra de Quinchamalí, ha dejado suspendido en el tiempo.

Tocar las cuerdas de la tierra

Es difícil en Chile que la escena del arte, en cualquiera de sus manifestaciones, sea ocupada por más de una mujer; las fronteras del androcentrismo todavía no desaparecen y pareciera que nuestro país no soporta el genio femenino multiplicado. En el bios de Margot hay otro retazo que se torna lenguaje, afecto y dualidad. Me refiero a su vínculo con Violeta Parra. Reflexionando sobre los lazos humanos, Margot piensa: “En este campo de la amistad es mucho más difícil encontrar una amiga que un hombre en el terreno del amor, ¡un hombre en la vida sí se encuentra! Pero amigas es difícil, hay alumnas, maestras, gente que te admira”. Violeta Parra la eligió como madrina de la hija que muere mientras ella está en París, y mantienen a lo largo del tiempo una relación dialógica:

“Hablábamos sobre el devenir del hombre; ella sufría de unas angustias mortales que yo no percibía, pero sí ella las mías. A veces yo le decía: ‘Siento una angustia muy grande’, y ella me contestaba: ‘¡Sácate esa blusa!’, y me colocaba agüita fresca en los brazos y me aliviaba. Nunca la vi desmayar, pero en esas conversaciones sobre la vida y la muerte me confesó: ‘Uno tiene que escoger el momento de su muerte, uno tiene que imponerlo’. Eso fue mucho antes de que decidiera suicidarse”.

Un vínculo gemelar, pero también de complemento y tensión de dos fuerzas femeninas: Jodorowsky, en París, le comentó a Margot a propósito de ambas: “Violeta es la cantora de la muerte o de los colores oscuros, y usted es la vida, el arcoíris”.

“Violeta tenía su verdad y yo la mía —continuaba Margot—, pero nos unía que ambas verdades venían del pueblo, nos dolía el pueblo. Éramos diferentes en el canto, a ella no le gustaba mi voz porque era muy hermosa y formada en el rigor la academia, eso no le gustaba, pero yo le decía:

‘Prefiero tener esa voz, a mí me gusta que corra la voz, que se sienta, yo me libero en el canto y a usted le duele el canto’. Violeta le dijo: ‘Acá en París usted no llegará a ningún lado con esa voz’”.

Pero Margot llegó a la Sorbonne —y mucho más allá en Europa—, donde fue elogiosamente presentada por Alfred Metraux, desplegó los bailes y cantos rapanui en un escenario colmado de público.

“Yo fui siempre modesta —proseguía narrando Margot— y ella un poco menos modesta, tal vez por su genialidad. Un día me dijo: ‘Bueno, comadre, yo tampoco toco todas las cuerdas de Chile, pero ahora tengo que tocar todas las cuerdas del mundo’, y le respondí: ‘Yo quisiera tocar bien una sola cuerda, no aspiro a más’”.

Ese deseo de Margot se ha cumplido tocando, desde mi mirada, las cuerdas de la tierra, esas que le seguimos escuchando, por ejemplo, en los sonidos de El Parcito, jóvenes recientemente premiados por el Altazor, y que han seguido su aprendizaje y el de Osvaldo, rozando, besando, eso que ha sido el hilo conductor de su bios: la permanencia en el cambio, el sentido de lo duradero: “Yo parto de la eternidad, mijita, del amor absoluto y de la perfección en el arte. No siempre se logra, pero esos principios me han guiado el sentimiento”. Y qué duda cabe: cuando Margot ha perseguido hasta el último giro de un pañuelo, de un paso, de un canto trae al presente quizás qué antigua mano, cuerpo y voz de un hombre y una mujer en una larga duración que nos envuelve en las premisas de su rasgar las cuerdas de la tierra.

Desde allí, la “otra”, la amiga, la colega, la comadre Violeta permanecerá también adosada a los pedazos de piel, a la vida con sentido de Margot, en duelos cuequeros y sueños conjurados donde una llama a la otra como en los peumas mapuches. Chile tendrá que resistir la fuerza femenina doble de lo oscuro y el arcoíris, para así propiciar más allá de lo gemelar, lo múltiple que, aunque excluido de los imaginarios oficiales, portan las mujeres que dedican su existencia al arte.

El cuerpo a cuerpo con Chile: epistemología de la cieca

“Margot, ¿cómo percibes a Chile después de haberlo caminado, estudiado y querido desde casi un siglo?”, le pregunté después de un almuerzo pródigo

cocinado por Carmencita el verano de 2002. “Es una danza que viene desde la cabeza, que está en la Patagonia, el corazón en la zona central y las piernas en el norte”. “Entonces Chile se mueve”, le comento. “Sí, ¿no lo sientes?”. Y la conversación se deslizó hacia el inconsciente donde la narración onírica dio paso a una pregunta por las identidades:

“Tuve un sueño tan lindo hace unos días —ya te conté de mis pesadillas de siempre—, un sueño con colores, con un jardín maravilloso lleno de luces y de flores bellísimas y allí había una familia que conocí hace mucho en el campo, estaban todos lindos, vestidos de blanco. Y los llamé después para agradecerles porque ellos me enseñaron una tonada, y después me quedé pensando en una pregunta que siempre me hacen: ‘¿Dónde se siente usted mejor?’. ‘Cantando’, les respondo. ‘Pero ¿qué le gusta más?’. ‘Bueno, yo me siento bien en todo Chile, porque pertenezco a Chile’. Pero, he de ser sincera, mi identidad yo la siento en la tonada y en la cueca, porque con la tonada he ido conociendo a la gente del centro, del sur, y con la cueca: todo Chile me ha hablado en la cueca”.

Ahí emerge el último retazo que traeré a esta presentación, la cueca como algo indisoluble de Margot, quizás el argumento más sólido de su biografía, el que se entrevera como un boqui, un cabello de ángel, un copihue, en su narrativa, en su pasión y en su reflexión. Se trata de la cueca como la expresión cultural que define las relaciones entre hombres y mujeres, ese sitio desde donde parte la vida y el amor, pero con las complejas cuerdas de la tierra que Margot sabe tocar nada es simple:

“¡Ay, cuántas cuecas he bailado! ¡Yo creo que el único hombre que no ha bailado cueca conmigo es el papa! He bailado con príncipes, con el hombre más pobre y más humilde de la montaña. Son diferentes cuecas, yo no puedo bailar igual. La última cueca fue en unos andurriales, era una fiesta pobre, triste, yo bailé con un hombre con ojotas, una mujer tocaba una guitarra y cantaba solita. Ahí yo no pude bailar mi cueca, que se llama ‘Las enfadadas’, porque el otro no podía defenderse. Y yo donde voy me transformo, soy la ‘otra’ y empiezo a cantar y bailar como lo hacen en el lugar que me encuentro”.

En ese lugar habita la Margot intérprete, mimética al entorno, que cristaliza en su cuerpo las identidades de los “otros”, en la genialidad de la traductora que no traiciona. Recuerda, además, con precisión las cuecas que ha bailado y con quién, una de ellas en Colombia con Osvaldo, una cueca de velorio, luego de haber hablado de las diversas variaciones chilenas; también una en Pisagua con un preso político en el gobierno de González Videla; otra en un rodeo cuando era parte de las Hermanas Loyola, y así.

“Pero cuando generalmente estoy yo es cuando bailo con mi marido. La cueca es un duelo: la mujer y el hombre en igualdad y ¡veamos quién tiene la capacidad de decir lo que tiene que decir! Siempre soy desafiante frente a él y ¡no debería serlo! Pero él sabe defenderse y sabe acompañarme, por eso la gente nos aplaude tanto. Esa cueca mía tiene varias sonrisas, varias formas de tomar la falda, una cueca asentada, profunda y vibrante donde yo entrego toda mi agresividad frente al hombre. A pesar de ser mi marido tan bueno, yo sigo siendo agresiva porque en la cueca yo me transfiguro en las otras mujeres, en las pobres, en mis amigas que engañan, ¡bailo por todas las engañadas!”.

La cueca desafiante dice haberla aprendido en los rodeos, donde se baila con hombres a los cuales hay que demostrar que no se es mujer subordinada. Pero en la episteme de la cueca está el contexto: “Cerca del mar la coreografía es más abierta” y en la montaña “es oprimida por los cerros, con desplazamientos chiquititos y la mirada puesta en el infinito”. En el rodeo el huaso es arrogante, a veces viene de ganar el Champion:

“Una vez bailé con uno grande y altivo, me ordenó con el pañuelo y en cada vuelta como que chicoteaba, me parecía estar bailando no con un hombre sino con un animal que me aplastaba. En esa cueca estaba bailando él, no yo, era el gran dueño de fundo, el que dominaba. Otra vez me tocó un hombre que me hacía cachaña, como que me iba a pegar, y le pregunté: ‘¿Y usted qué hace, mijito?’. ‘Soy boxeador’, me contestó”.

Así, el poder, las relaciones de género, los oficios y la dominación masculina de la hacienda pueden leerse en este modo de asir el baile nacional.

Un jalón de la biografía de Margot está en el decurso de su vida y su cuerpo a cuerpo con la cueca.

Más allá del baile como duelo y goce, habrá coordenadas para comprenderlo y reflexionar sobre la vida a partir de él:

“La cueca es amatoria, es el amor, y me pregunto: ¿Cuándo la madre baila con el hijo y el padre con la hija? Allí no puede haber el amor pasional que define a la cueca. Está el amor filial, pero también está el amor a la patria, al paisaje, a la historia, está el conflicto, las clases, las diferencias. Por eso la cueca no se trata de esa linda historia del gallito, la gallina, la potranca. ¡No, señor, es historia, conflicto, epopeya!”.

En la idea de esta presentación fragmentaria y de “introducir a uno en la casa del otro”, Delia Domínguez le dijo a Margot: “Loyola Margot, maulina de maderas nobles donde las guitarras nacionales se quedaron a vivir para siempre”, y Pablo Neruda, en una invitación a su casa de Los Guindos, la llamó “voz y tierra de Chile”, y su madre, Ana Palacios: “Hija adorada, este mes de septiembre es sinónimo de Margot Loyola”.

Ya retornaremos a los retazos, a la piel de las manos de la niña que no podía dibujar la O y que se impresionó cuando vio o creyó ver a Gabriela Mistral visitando su colegio de Linares “imponente y de ojos bellos”, a la mujer que ha poblado, con su voz, es decir, con su confesión, los profundos pliegues de la chilenidad vieja haciendo posible que hoy día podamos preguntarnos y asombrarnos junto a ella de lo que permanece a pesar de todo. Si el nombre propio define una identidad y un aparecer, la Margosa de Belén, la Maiga de los campos del Chile central, la Margarita chilota, la Margó del pueblo ciudadano son nombres que muestran las plurales cuerdas de nuestra homenajeadas. A mí me gusta la Marcoyola, que permanece danzando en la marea, ella misma como isla esporádica, no sujeta a ningún viento.

¿EN QUÉ ESPEJO TE MIRAS? REPRESENTACIONES DE GÉNERO EN EL CHILE CONTEMPORÁNEO [2015]

“... asistí por casualidad, a la conversación telefónica de un hombre de negocios. Hablaba con su mujer para hacerle unos encargos. Empezó así: No me interrumpas. Ella obedeció tan bien y él tomó tan en serio el monólogo que los tres minutos reglamentarios transcurrieron sin que la pobre mujer tuviera la ocasión de emitir un sonido (...). Si el monólogo no basta a la felicidad de la mujer, parece haber bastado desde hace siglos a la de los hombres. Creo que, desde hace siglos, toda conversación entre el hombre y la mujer, apenas entran en cierto terreno, empieza por un “no me interrumpas” de parte del hombre... [y] habiéndose dado cuenta cabal que la razón del más fuerte es siempre la mejor (por más que no debiera serlo) la mujer se ha resignado a repetir por lo común, las migajas del monólogo masculino, disimulando a veces entre ellas algo de su cosecha, [pero] ahora se ha atrevido a decirse con firmeza: el monólogo del hombre no me alivia ni de mis sufrimientos ni de mis pensamientos. ¿Por qué resignarme a repetirlo? Tengo otra cosa que expresar.”

SILVINA OCAMPO, *A las mujeres*, 1936

Cuando Chantal Signoro me invitó a formar parte de esta nueva versión de Puerto Ideas me formuló una pregunta precisa: ¿qué ha cambiado en Chile desde la publicación de *Madres y huachos*? Acepté el desafío porque sin duda se aprecian transformaciones en las relaciones sociales de género en las dos décadas que han transcurrido desde que edité ese libro (como el que se nos diga cada vez menos “no me interrumpas”), pero también continuidades y resemantizaciones de ese modelo que fue pensado como un modo de descolonizar y visitar los discursos teóricos sobre la mujer desde la apuesta de un feminismo latinoamericano.

La noción de espejo que traigo a esta inauguración se relaciona con una concepción de la antropología del género en su dimensión simbólica, es decir, de los mecanismos culturales que construyen lo femenino y lo masculino.

Desde ese principio, las prácticas, discursos e imágenes sobre hombres y mujeres, que las comunidades han creado, funcionan como un espejo que permite la mimesis (la imitación) y el cambio (en el sentido que Simone de Beauvoir sostuvo hace mucho tiempo: no se nace en un género sino que este se construye biográfica y políticamente). El espejo en su acepción de modelo e ideal, de arquetipo, apoya el análisis de las representaciones de género toda vez que las elaboraciones míticas, institucionales y rituales de nuestras sociedades reflejan cómo los nexos entre hombres y mujeres se constituyen en relaciones de poder. Todos y todas nos contemplamos y usamos los gestos heredados de nuestros antepasados y los espejos como el sepia a veces desvaído de las fotos nos devuelven posturas, miradas, memorias. Lo mismo sucede cuando nos miramos en uno de los nudos más cruciales de la cultura humana: junto al pulgar se desplegaron lenguajes y distinciones entre machos y hembras que los convirtieron en hombres y mujeres relacionados por un sistema de parentesco y asociados a una determinada posición y condición de acuerdo con esta diferencia sexual, que luego se convirtió en distinciones de género. El planteamiento que desde siempre existió la desigualdad y subordinación de las mujeres, y que todos los grupos edificaron de una misma manera los espacios y valoraciones para ellas y ellos parece hoy día estar descartado; el patriarcado, como sistema de dominación, no ha operado en todos los lugares y en todos los tiempos del mismo modo; sin embargo, la primacía masculina es un hecho comprobado en la mayoría de los casos conocidos en la antropología. Sin duda, el trabajo del feminismo en tanto movimiento nacido de la modernidad sacó a luz esta constante y sus efectos en la vida de las mujeres, colocando un horizonte donde los espejos trizados de la tradición y de la dominación comenzaron a producir imágenes fracturadas de hombres y mujeres y a configurar nuevos imaginarios, quizás el más poderoso el desplazamiento de lo femenino a lo público y el lema de que lo personal es político.

Luego de ese quiebre, concebido como una de las revoluciones culturales más trascendentes de la historia contemporánea, el modelo de la igualdad de género emerge como código y deseo de las relaciones sociales entre hombres y mujeres. Con mayor o menor cercanía a ese anhelo de igualdad en la diferencia, las distintas sociedades han ido desarrollando, entre ensayos y

errores, diversas soluciones y propuestas de acuerdo a sus particulares maneras de construir el género, y a sus singulares espejos y devenires.

Incorporando ese supuesto, mi búsqueda por comprender las relaciones sociales de género en Chile (y, por ende, Latinoamérica), cuyos contextos históricos se delinean y trabajan en el sentido de grandes y constantes procesos de colonización externa e interna, me llevó a analizar un escenario cultural signado por historias conflictivas y paradójales. Uno de los modelos de género más evidentes emergió del poder icónico, ritual y discursivo de la figura mariana como efecto de la pertinaz evangelización católica. Se sabe que uno de los relatos culturales que más ha incidido en las construcciones de género en América Latina —y en las culturas “occidentales”— ha sido el del cristianismo, su peso inmunológico (parafraseando a Sloterdijk) se ha extendido más allá de su data colonial y de su fuerza colonizadora, transformándose en un soporte simbólico transversal cuyas múltiples significaciones se han ido tejiendo en un juego de agencias, torsiones y relecturas de los dictámenes oficiales de la Iglesia. Esa capacidad de ocupar el espacio en blanco de un texto, de situarse en las grietas, en las hendiduras del poder, propia de la cultura mestiza, fue la pista que encontré para abordar las representaciones y las ideologías de género, ya no solo como imposición y dominio, sino también en su potencial subversivo.

La Virgen que emerge de la pasiflora (un anónimo andino del siglo XVIII que está en la Iglesia de la Merced) puede ser interpretada como paradigma de un procedimiento descolonizador que rompe con el denso sentido católico de las flores asociadas a la virgen. El análisis de la antropóloga italiana Sara Pico Pací demuestra que el lirio, la rosa y el cardo representaron distintos atributos de la Virgen; sobre todo la rosa sin espinas y sus colores como emblemas de las fases de la vida de María: la rosa roja el amor perfecto, la amarilla la Asunción, la blanca lo inmaculado, la rosada la caridad. La rosa se convirtió así en un emblema mariano, pero sobre todo femenino: Eva fue representada como la rosa con espinas y María como la rosa espiritual, sanadora.

El artista andino torsiona este sistema simbólico y vincula a la Virgen con otra flor, la pasiflora, también conocida como pasionaria o “fruta de la pasión”, denominación que le dieron los jesuitas en el siglo XVII. Los españoles,

deslumbrados por la belleza de la “pasionaria”, crearon un relato que habla de sus semillas como las lágrimas que derramó la Virgen por la muerte de su hijo, y cada una de sus estambres fue relacionado con la Pasión de Cristo. La pasiflora, nativa de América, se despliega desde México a los Andes, con variados nombres indígenas (parcha, chinola, maracuyá, entre otros) y posee una amplia variedad de usos comestibles y en la medicina popular es utilizada, hasta hoy, como ansiolítico, alcaloide, diurético, anticonceptivo. Estas operaciones me llevaron a pensar en la resemantización del carácter materno de las mujeres en las culturas mestizo-americanas. También en la poesía popular hay muchos versos en que la madre de Cristo (la Virgen del Carmelo) toca guitarra, los santos almuerzan, y en otros versos se van a “remoler” al cielo, como ha descrito Max Salinas (fiesta donde abunda el licor, la música, el baile y la borrachera, y hasta a veces hay orgías). Una madre divina liberada también da lugar a una estrategia simbólica, a un desplazamiento y emancipación de la madre terrena desde la castidad a la vitalidad orgásmica.

El polo masculino que complementó este imaginario es el huacho, un concepto que le escuché a Práxedes Caro en Quinchamalí, quien me habló de su “huacharaje” mientras pulía una guitarrera. “Tengo 10 hijos, todos de distintos padres, son mis huachos”. La palabra me quedó resonando, porque otras loceras se definieron en sus historias de vida como “madres de huachos”. No había moralina, no había hipocresía ni el ocultamiento de la condición de “madre soltera”, como sí sucedía en otros lados. Así fui descubriendo una organización “familiar” que desafiaba los clásicos conceptos de la mujer subordinada a un hombre (o lo que Lagarde llamó la “madresposa” en México) y más bien emergía la oposición presencia-ausencia, asociada a lo femenino y masculino (la madre presente y el padre ausente), el matrimonio como un contrato sin relevancia, y las mujeres autónomas en su sobrevivencia y orgullosas de su oficio. Años más tarde, la misma Práxedes me relató el origen de la guitarrera: una cantora fue seducida por un afuerino, se enamoró y lo tuvo como amante, hasta que un día el hombre se marchó. Como no volvió, la mujer tomó su guitarra y se echó a cantar por los caminos hasta que se convirtió en una piedra. La metamorfosis femenina aquí es distinta a la de la pasiflora, no es un *continuum* con el reino vegetal, sino con el mineral y específicamente con la tierra (la greda). Es la representación de una mujer

de loza negra como la piedra que lleva una guitarra acunada como si se tratara de un niño. Práxedes también acotó que la guitarrera tenía las caderas anchas porque así paría más fácil a sus hijos. Me parece que la imagen poderosa de la guitarrera traspasa los tiempos y se encarna en la cantora subida al escenario, Violeta Parra y Margot Loyola son su visaje.

Desde allí, las nociones de madre y huacho interrogaban a los espejos en los cuales nos habíamos mirado, y navegando por la historia, la literatura (*El obsceno pájaro de la noche* de José Donoso fue iluminador), el arte, los mitos, fui encontrando el espesor de esos términos y sus resonancias en la construcción de lo femenino y lo masculino en Chile atravesando procedencias de clase, étnicas y generacionales con recurrencias y también diferencias. Las identidades femeninas asociadas al concepto de “madre” (o el modelo mariano) iban más allá de los lugares ya conocidos: su nexos con lo reproductivo, la asociación con la naturaleza, la naturalización de lo biológico, la expropiación del cuerpo, y aunque no los negaba los convertía en discursos de otra índole.

¿Este espejo de la madre y el huacho permanece hoy día?, me sigue preguntando Chantal. Sin duda, las construcciones de género en nuestra cultura ponen de manifiesto la inestabilidad de las identidades, sus flujos, torsiones y pliegues, y contemplando el lugar de lo propio apropiado como extrañeza, es posible percibir cómo no existe en nuestros territorios un patriarcado, sino patriarcados, machismos diversos, neomachismos, que coexisten con otros modos de organizar las relaciones de género como relaciones sociales más simétricas e igualitarias. Esa cohabitación de múltiples arreglos y negociaciones se entrevera (como la hiedra) con la memoria, los visajes, del “gran señor y rajadiablos”, con los gestos de la violencia colonial que, por cierto, no solo se ejerció contra el mundo indígena, sino también con el mestizo (entendido como el vasto universo de lo ilegítimo) y de manera evidente sobre las mujeres. En esa memoria la figura de la madre y sus huachos y huachas aparece como un cristal azogado que espeja sus símbolos y sus rituales de género.

Si pensamos en las transformaciones, no podemos eludir el contexto chileno, donde el capitalismo y el neoliberalismo, la globalización, imprimirán nuevos sistemas de significación a los discursos de sexo-género. Atisbando, someramente, estos nuevos escenarios, se aprecian los reacomodos de esos viejos tópicos nuestros, a veces amplificadas e hiperbolizadas en los nuevos

escenarios que ofrece la industria mediática. La cultura popular hoy día está fuertemente ligada a la publicidad y a la televisión. Estos “espejos” contemporáneos en tanto captura y reproducción de imaginarios y sistemas simbólicos evidencian las desigualdades, pero sobre todo exponen los nudos más reveladores de la dominación sexual y de género. Por otra parte, el mercado ha convertido el cuerpo de las mujeres y a las mujeres (también a los hombres, pero en menor medida) en un fetiche vaciado de todo significado que no sea el de su circulación en medio de las demás mercancías. Por ejemplo, el 8 de marzo, que conmemora la lucha y muerte de las mujeres por un trabajo digno, es “celebrado” por las empresas del *retail* como un día para que ellas puedan consumir a precios más bajos, obliterando los sentidos históricos y políticos de la conmemoración. Estos rituales del mercado que convocan, fijan identidades de género y seducen con su pirotecnia no pueden ser obviados en un análisis de los cambios en las identidades de género.

Los reflejos de las cifras: si atisbamos en el cristal de las políticas públicas, se perciben transformaciones en el lenguaje: el modelo de las madres y sus huachos (una mujer que reproduce sola la vida de los suyos) se ha desplazado hacia el concepto de “jefa de hogar” (cuya figura representa al 37,9 % de los hogares chilenos) y si bien es transversal en términos de clases, en las de menos ingresos su condición es desmedrada en comparación con los hogares donde hay jefatura masculina: las jefas de hogar son 15 % más pobres que ellos, por la brecha salarial que existe entre hombres y mujeres. Los datos del Registro Civil evidencian, por otro lado, que un enorme porcentaje de hijos e hijas nacen fuera de la institucionalidad matrimonial y resulta decidirse su aumento: si en 1990 representaban el 34,3 %, el año pasado casi alcanzaron el 70 %. Llama la atención también que, de los hijos e hijas reconocidos por un solo progenitor, sean mayoritariamente las madres quienes los inscriban y que aumenta el número de hijos e hijas inscritos por ambos padres. Del mismo modo, hay un incremento de las demandas de las mujeres por pensiones alimenticias y cifras de 2013 dicen que el 60 % de los hombres no cumplía con esta obligación. ¿Qué devuelven estas imágenes estadísticas? Pareciera ser que el binomio presencia materna/ausencia paterna sigue funcionando, junto a un cambio en las tasas de nupcialidad: el matrimonio ya no es requisito fundamental para tener hijos e hijas, y la denominada familia

monoparental (o jefatura de hogar femenina) cruza las clases, como dijimos, y se expresa de manera prístina en las mujeres jóvenes (entre 32 y 47 años). Podríamos decir que asistimos a una mayor liberalidad de la sociedad chilena, la conyugalidad ya no es un requisito para el vínculo sexual entre hombres y mujeres ni para la procreación, hay una aceptación de nuevas organizaciones familiares (la recién aprobada ley de vida en pareja así lo atestigua), el huacho y la huacha, en tanto “ilegítimos”, cambiaron su estatus jurídico en los albores del 2000 y la discriminación, al menos en cuanto a reconocimiento, ha cesado. Lo que permanece, y se expande, es la figura de la madre sola criando a sus hijos e hijas, haciéndose cargo también de otros parientes, y los padres ausentes en la crianza y en la mantención. El peso del significativo “madre” en la configuración de las construcciones de lo femenino se ha rearticulado toda vez que no es el único destino ni identidad de las mujeres, incluso porque aparece cada vez más como una alternativa (se decide tener menos hijos, como lo demuestran nuestras bajas tasas de natalidad). Lo paradójico es que, mientras todos esos cambios afloran y dan esperanza sobre variaciones a los visajes tradicionales y resemantizan los viejos ademanes, el debate sobre el aborto restituye —más allá de las posturas ideológicas— nuestro rostro conservador y ajeno a las demandas de soberanía del cuerpo de las mujeres. Chile está más abierto a aceptar las homosexualidades que a la opción de las mujeres por ser o no madres. Una reciente encuesta nos advierte, por otro lado, que en el plano de las percepciones hay continuidades: el 53 % de las personas piensa que la mujer que trabaja descuida la familia, algo coherente con el hecho de que estamos entre los países con más baja tasa de participación laboral femenina (48,3 % de las mujeres en edad laboral trabaja remuneradamente, aunque estas cifras esconden otro fenómeno: el trabajo informal femenino). Los destellos de las cifras dan indicios de que los espejos son variados y contradictorios, pero que persiste la hiperbolización de los atributos maternos (el cuidado de los otros, el darse a los otros, lo “materno” más allá de lo biológico), tal como detectamos hace veinte años atrás.

Una de las escuelas donde las relaciones de género se aprenden, reproducen y difunden es la televisión; la cultura popular que irradia es modélica de deseos y discursos, es, por así decirlo, un “espejo de cuerpo entero” en el que encontramos representaciones y escenificaciones de los arquetipos

contemporáneos de lo femenino y lo masculino, así como las reacomodaciones de los antiguos ideales. Una de las figuras que me parece emblemática en esta cultura de los medios es la de Kike Morandé en tanto imagen espejeante de la masculinidad: simboliza lo que el lenguaje coloquial chileno denomina un “pije”, inserto en la alegoría del dueño de fundo (la hacienda como memoria insoslayable), lacho, un poco estúpido y ya vejete, rodeado de mujeres también estúpidas, sumisas (el deseo permanente y oculto del neomachismo) que casi no hablan y cuyo único papel es exhibir sus cuerpos semidesnudos y bamboleantes (todos voluptuosos y hechos como en serie). Complementan este cuadro una serie de personajes masculinos sacados del Chile profundo. Lo notable es que el centro está ocupado por el Kike, el pije picaronzuelo al que todos obedecen, ejerciendo el poder únicamente desde lo que representa: un hombre de la clase alta, un patrón, un masculino con “apellidos”. Hace más de una década que la televisión nacional abierta mantiene este programa (que ha sido catalogado como el “estelar del pueblo”), en una suerte de pedagogía de género y clase en la cual es posible aprender la violencia simbólica y apreciar nuestras más viejas estructuras patriarcales enmascaradas en el neomachismo (o posmachismo, como lo denomina Llorente).

¿Cómo comprender la rearticulación de estos modelos en la sociedad chilena del siglo xxi? Sin duda, los atavismos psíquicos y las jerarquías coloniales y republicanas de la hacienda (como modelo de dominio masculino) persisten, pero ensamblados con las transformaciones de la modernidad: las mujeres acceden a lo público, pueden lucir libremente su cuerpo (esta soberanía sí se admite porque compromete a la sexualidad y no a la reproducción), formar parte del espectáculo, ganar su salario con ello. En ese sentido, las mujeres de Kike Morandé representan una faz de los cambios en la posición social y económica femenina, una salida del fundo, ya no más inquilinas sino dueñas de su destino, manejando su sexualidad autónomamente. Esta imagen sin duda espejea con otras de las mujeres en la vida pública: las que están en el poder político (presidentas, senadoras, concejales), en el económico (empresarias, pequeñas empresarias, directoras, gerentas), en el cultural (académicas, escritoras, intelectuales, artistas); todos escenarios de dominio tradicionalmente masculino, donde ellas (nosotras) tenemos que saber “correr el cerco” (un término del campo que ustedes conocen

y que se relaciona con cambiar ilegalmente los límites de una propiedad) para no quedar atrapadas en el repertorio del Kike o en las redes del neomachismo.

Pero hay un espejo cóncavo, uno que, como dice la RAE, “puesto de frente al sol refleja sus rayos y los reúne en el punto llamado foco, produciendo un calor capaz de quemar, fundir y hasta hacer que se volatilicen los cuerpos allí colocados”; este espejo es el de la relación entre género y política, el de las mujeres en la arena donde el poder social se debate, negocia y distribuye. El desplazamiento de lo privado a lo público de las mujeres, logro de las luchas feministas, ha implicado en nuestra cultura una variedad de posicionamientos que se vuelven paradójales, contradictorios y no fácilmente teorizables. El que una mujer con conciencia de las desigualdades entre hombres y mujeres haya accedido en Chile al más alto nivel del poder político es un hecho que, mirado desde la antropología del género, reviste especial interés reflexivo, puesto que interroga a sus causas, por una parte y, por la otra, permite observar las diversas respuestas del cuerpo social chileno ante este acontecimiento (o proeza). Una de las preguntas evidentes es qué cambios en las relaciones sociales entre hombres y mujeres o en la posición de estas últimas ha traído esta circunstancia histórica; si miramos en el ámbito de la representación en el Congreso, solo un 20 % de mujeres asume el poder político (el eco de nuestro epígrafe puede explicar esto, en tanto el reino del “no me interrumpas” es audible entre los monólogos eternos de los congresistas); en el plano de la participación en el mercado laboral ya vimos las cifras; en el de la violencia contra las mujeres, más del 30 % declara haberla sufrido, en su mayoría de parte de sus parejas. No seguiré enunciando lo que conocemos, solo quería dibujar con ello la idea de que no porque una mujer asuma el gobierno la sociedad ha dejado de ser desigual con ellas y el sexismo y el machismo vayan en declive.

La figura de Michele Bachelet, desde mi perspectiva, es paradigmática del espejo cóncavo y representa el síntoma de las complejas maneras de habitar lo público de una mujer cuyas múltiples identidades (su carisma) se expresan a veces superpuestas unas a otras o dominando una de ellas sobre las demás, dibujando un modo particular de ejercer el poder político. El suceso que ha involucrado a su hijo en un supuesto tráfico de influencias pone de

manifiesto las dificultades que tenemos para analizar y “juzgar” las actuaciones y el deber de una “mujer de Estado”. Se le exige separar su ser “madre” y su ser presidenta; debe ser racional y no emocional; debe saber ejercer la autoridad (confundida con autoritarismo). Su identidad de estadista ha sido cuestionada por la prevalencia de su identidad de madre (y por los rasgos “femeninos” de su manejo político). Tengo la hipótesis de que las múltiples identidades de Bachelet (por cierto, algo no solo privativo de ella) que de algún modo todos(as) aceptamos: doctora, militante, exiliada, presa política, hija de militar muerto por la dictadura, hija de madre presente, y madre presente ella misma, presidenta, son eclipsadas por esa más poderosa y que reverbera a fuego en nuestra cultura: la mariana. Cuando esta identidad es escenificada emerge el drama (o la tragedia) de la relación de la mujer (sea o no madre) con el huacho, con el que debe ser protegido por carente (ya sea de padre, de heredad, de juicio), y con el que hay un afecto abyecto (Julia Kristeva trató esto cuando hablaba de la atracción y repulsión a la leche materna).

Parece que este drama “chileno” es el que produce rabia en muchos y muchas, tenemos una madre-presidenta, recordándonos su feminidad y por tanto su subalternidad y el sitio donde debiera estar, pero al mismo tiempo es la máxima autoridad de la república. Es insoportable culturalmente la “corrida de cerco” que ella hace, pues el modelo de madre que porta se estrella contra el político masculino: un padre aplica la ley más allá de la filiación, los presidentes siempre han sido hombres, ergo, quien asuma ese cargo debe “servirlo” como hombre... sin embargo, se trata de una mujer. Podríamos seguir con este ejercicio reflexivo; solo quise traerlo para evidenciar cómo la construcción simbólica del género gravita en lo público y cómo, tras los aparentes visajes modernos de nuestro país, cuando se colocan los espejos frente al sol queman de tal modo que nuestros cuerpos volatilizados prefieren mirar hacia otro lado.

Por último, un asomo al cristal de lo cotidiano: tal vez en el espacio de lo íntimo, de las relaciones cara a cara, de la distribución de los trabajos de la vida doméstica, de los cuidados y de la reproducción diaria de los núcleos familiares sea donde se aprenda de manera más pristina las desigualdades de género y los símbolos que la legitiman, es allí donde el lenguaje de la inclusión, del respeto y de la cooperación pueden desplegarse recogiendo

los nuevos valores, o bien, donde se reproducen los sistemas de prestigio y poder asimétricos. Las investigaciones que se han adentrado en ese espacio ponen de manifiesto que siguen siendo las mujeres las articuladoras, con su trabajo doméstico, de la vida puertas adentro (ya sea como “nanas”, jefas de hogar o madres), y si bien se aprecia que los hombres “ayudan”, es justamente ese concepto el que devela que no se trata de una división sexual del trabajo doméstico simétrica, sino de una “colaboración”, un suerte de “personal de apoyo”. Las dobles y triples jornadas que cumplen las mujeres que trabajan remuneradamente son conocidas, así como la enorme diferencia entre los tiempos de ocio de ellas y ellos. Los espacios domésticos son el espejo quebrado de las desigualdades de género y, sin duda, como allí habita la “madre”, los conflictos entre tradición y nuevos modelos se agitan como en sordina. Junto a ello, es preciso decirlo, también hay otras matrices que brotan en algunos medios sociales y en las nuevas generaciones: la propuesta de una pareja igualitaria emerge como un horizonte posible, dotando de nuevas coordenadas al sistema sexo-género. Algunos —aunque pocos— se atreven a experimentar el posnatal masculino y a vivenciar los sentidos del cuidado, del darse a los otros; hay más reflexividad sobre los roles y mayor cuestionamiento por parte de las mujeres a la identidad materna, menos “no me interrumpas” y más diálogo. Son despuntes que pueden traer otros vientos a las paradojas de género, y sin duda es en el espejo de lo íntimo, de los secretos privados, del amor o de la violencia que allí se reflejan donde se juegan de manera profunda los cambios en las relaciones sociales entre hombres y mujeres.

Si de descolonizar los viejos modelos se trata, como el de nuestro Kike, la tarea que nos espera es la construcción de prácticas y lenguajes alternativos, luchando por el igualitarismo simbólico porque el puramente político y económico, al parecer, no ha dado los frutos que esperábamos y ha tenido efectos perversos en la vida de las mujeres. La realidad está mostrando también, aunque en las orillas y tenuemente dibujadas en nuestros espejos, la eventualidad de concebir un modelo de relaciones de género más simétrico, que existen ya algunas parejas igualitarias y que el trabajo de los discursos feministas ha influido en la construcción de ciertos imaginarios que tienden a ello.

La resolución de las tensiones y contradicciones de género chilenas quizás deba pasar por una “revuelta” de las categorías —cito de nuevo a Kristeva—, por la creación de mundos propios, al margen de los actuales. Una “revuelta” conjunta de mujeres y hombres será la que tal vez torne posible la construcción de nuevas construcciones simbólicas, donde la pasiflora no esté sola, no sea “única” en su reino, y donde la guitarrera salga de su pétrea figura para seguir cantando y amando por los caminos.

LOS MISTERIOS DIALÓGICOS DE NERUDAY RAPA NUI: DE MONUMENTO MASCULINO A ALTAR FEMENINO¹ [2015]

En el imaginario chileno Rapa Nui ocupa un sitio ambiguo: por un lado, como isla oceánica (según el concepto de Deleuze) originaria, esencial, o como isla antropógena (en términos de Sloterdijk, 2009), construida humanamente gracias a su aislamiento, la relación con ella se nutre de fantasía, de extrañeza y de dominio². Tal vez, la definición de “isla esporádica”, es decir, que se encuentra en el Chile insular formando parte de un conjunto de pequeñas islas dispersas, entre las cuales, además de Rapa Nui, está Juan Fernández y Salas y Gómez, alegorice ese sentido de fortuito, ocasional, eventual, que se aloja en la compleja mascarada con que nos hemos relacionado con ella. Así como la novela de Pedro Prado *La reina de Rapa Nui* (1914) opera como un dispositivo político-cultural que expresa la relación intrincada entre Chile y su “isla esporádica” (al mismo tiempo que denuncia el colonialismo lo reproduce, construyendo una etnicidad feminizada y erotizada que hará posible su “ocupación”), Pablo Neruda, tributario en parte de Pedro Prado, construye un nuevo sedimento escritural que, centrado en el monumento (la ruina), invisibiliza el conflicto colonial para guarecerlo en la amenaza (mundializada) de la profanación de la isla como espacio femenino y sagrado.

Beverley Haun sostiene que en la cultura occidental circula un imaginario sobre Isla de Pascua construido sobre la base del estatus icónico del moái, a su extrema distancia, y al viaje hacia ella como aventura (2008: 4). Sin duda, el primer elemento emerge de manera prístina en las dos escrituras de Neruda sobre la isla (tres poemas del *Canto general*, de 1949, y *La rosa separada*, de 1972), sin embargo, se desmarca de los otros dos para entrelazarse, sobre todo, en el juego intertextual de las narrativas que la han esculpido en

¹ Escrito en conjunto con Rolf Foerster.

² Rolf Foerster (2010) se refiere a diversas seducciones en ese vínculo: la geopolítica, la erótica, y la religiosa y monumental. Argumenta que todas ellas se asientan en un juego recíproco entre rapanui y chilenos, lo que plantea una relación colonial distinta a la que se ha establecido con los otros pueblos originarios.

el misterio de sus ruinas. Será el enigma, y su resolución, el que invada esa escritura, arcanos que tocarán incluso al análisis que hacen algunos especialistas de su obra. De ese modo, la relación entre Neruda y Rapa Nui se irá tramando también como un misterio.

Rolf Foerster habla de “la producción dialógica de Isla de Pascua” y se refiere a que el imaginario que se ha erigido, a partir de las relaciones y diarios, conforma “una abigarrada intertextualidad [que] es la tónica de estos libros de viajes creando una imagen de Pascua que perdurará en el tiempo (2012: 15)”. Este autor dará un giro a la interpretación tradicional —que proviene de Metraux— de que fueron Cook y Forster quienes crearon los enigmas sobre Pascua, pues ello solo fue posible por

“la actividad de los mismos rapanui: la construcción megalítica de moai y otros monumentos configuraron un aura que hace de Pascua lo que es (¿qué sería de París sin su torre Eiffel?) y que atrapa a todo el que está en la isla, no solo hay que incluir en esa aura la relación de la comunidad con ese universo megalítico sino también el político-económico de la comunidad con los extranjeros (con los tangata hiva)” (Foerster, 2012: 15).

La lectura que hacemos de los dos escritos de Neruda sobre Rapa Nui se posa en la idea del doble engranaje de su “misterio”: a partir de la intertextualidad que señala Foerster, por un lado, y del “misterio” que construyen el poeta (en el texto), sus estudiosos (en lo extra textual) y los rapanui (en la tradición oral), por el otro. Asimismo, situadas desde la antropología del género, sugerimos una lectura que retoma la noción de ícono de Haun (la construcción de Rapa Nui masculinizada a través de los moáis como símbolos fálicos), pero feminizada como altar genésico, borrando todo vestigio de conflicto colonial en esa operación. Si Pedro Prado a comienzos de siglo con la novela *La reina de Rapanui* develó y ocultó la expoliación vivida en la isla a fines del siglo XIX, el Neruda de la década de 1970 simplemente oblitera cualquier mención a la historia de las tensiones políticas entre Rapa Nui y el Estado chileno, devolviéndonos como en un espejo el visaje de isla oceánica y su miedo de la pérdida del aura por la “invasión” mundializada de turistas.

Sin embargo, hay dos momentos nerudianos en la escritura sobre Rapa Nui. El primero está inmerso en el *Canto general* (cuya primera edición es de 1950), que incluye tres poemas sobre la isla: “Rapa Nui”, “Los constructores de estatuas” y “La lluvia”, en los cuales está presente el trasfondo mítico-histórico del *Canto general* en tanto “crónica de América Latina” (Neruda, 1999).

Los dos primeros poemas se enmarcan en la relectura del monumento: las protagonistas son las estatuas, ocupa el nombre Tepito-Te-Henúa para designar a la isla (ombligo el mundo), en un gesto de apartarse —como ya lo había hecho Pedro Prado— del “bautizo” occidental de “Pascua”, permitiendo que la etnicidad emerja a partir de la toponimia y de la soberanía que entraña hablar de un “reino”. Neruda dirá que “fue central la mano que elevaba / la pura magnitud de tus estatuas” y que fueron rostros los que surgieron de los “cráteres vacíos”, y que “nadie sino los rostros habitaron / el círculo del reino”. Luego sitúa al silencio como el hilo que “envolvía la boca de la isla”. Para el hablante, se trata de una “fábula de piedra” que muestra a los “pequeños reyes” que constantemente retornan a los sarcófagos, a la muerte. Los únicos que conocen “las palabras”, “la luz sellada”, las “llaves” y el “laberinto muerto” serán el pez luna, “el tiempo que muerde los moais” y la “eternidad”.

Este primer poema nos lleva desde la centralidad de la artesanía, de la mano que esculpe, es decir, del sujeto que fabrica, a la muerte representada en su creación, a la “solitaria monarquía” y al enigma de sus palabras. Es claro que ningún humano podrá develar ese lenguaje del silencio (la boca de la isla está muda) y que del reino soberano solo quedan llaves que ocultan secretos³.

³ Recordemos que en el poema dedicado a Machu Pichu Neruda dice: “Yo vengo a hablar por vuestra boca muerta”, es decir, el “indigenismo” del poeta asumía que los pueblos originarios habían dejado de existir, algo que Juan Carlos Rovira (2004) sugiere como una “mitificación” del mundo indígena, y por la opción del poeta de un cierto universalismo. Respecto de la polémica entre Arguedas y Cortázar, plantea: “Arguedas estaba manifestando su razón indigenista frente al cosmopolitismo cortazariano, que pontificaba, según el peruano, que la mejor forma de entender lo nacional es desde las esferas de lo supranacional y, por tanto, desde su praxis indigenista lo combatía. Neruda toma el camino del medio: está con los dos, con las novelas de uno y otro, pero con la aceptación europea como referente” (Rovira, 2004: 81).

En “Los constructores de estatuas”, el hablante se asume como el escultor sin nombre, con un rostro que se adosó a las piedras: “Ellas tienen mi rostro petrificado, la grave / soledad de mi patria, la piel de Oceanía”. No es el reino, es ya la nación (Chile) mezclada con el cuerpo polinésico la que se graba en la piedra. En este poema se aprecia de manera nítida la “coautoría” de los viajeros, son Cook y La Pérouse los que resuenan, pues allí leemos inscritas sus preguntas: ¿qué quieren decir esos monumentos? El poeta contesta: “Nada... solo quisieron nacer... destinadas al tiempo silencioso”; luego, la interrogante por la materia de su factura, ¿de qué están hechas?, que cuestiona el hablante: ¿[crees que]... te reserva una sílaba de cráter, un aroma / antiguo, preservado por un signo de lava?”, para replicar: “No es así, las estatuas son lo que fuimos”. Esta respuesta puede constituir un nuevo enigma al desdoblarse el sujeto del yo a un nosotros (¿los rapanui?, ¿toda la humanidad?). En este poema reverbera asimismo la narrativa mitológica nativa respecto que explicaría por qué se detuvo la fabricación de moáis: serían otros dioses “pequeños y malignos” los que habrían escondido las hachas. Sin embargo, el hablante no quiere indagar más allá, sino que prefiere que “Guarden los dioses el conflicto, si lo quieren”.

Con ello asoma parte de la historia rapanui y sus tensiones internas como causa de la “decadencia” estatuaria, pero aun resueltas las incógnitas, la rotunda presencia (eterna presencia) de la piedra labrada será lo que permanezca, pues: “La estatua [que] creció sobre nuestra estatura”, forma parte de “un rostro que no fue derribado”, como “miel de un grave designio”.

No hay en estos dos poemas ninguna gesta épica, ninguna mención a la historia infausta de la depredación esclavista peruana, solo leves menciones a lo que pudo haber sido un pueblo con reyes (pequeños, esos sí) y manos (sujetos) que esculpieron monumentos. Resuenan en sus conjeturas aquellas de los viajeros, alimentadas, como sostiene Foerster, por los propios rapanui. Podemos sostener de manera más o menos certera que Neruda leyó a Cook y La Perouse antes de escribir el *Canto general*; cuando donó su biblioteca en 1954 a la Universidad de Chile (junto a su colección de 8.000 caracolas), incluyó dos ejemplares del viaje de Cook y una edición de La Perouse. Neruda no disimulaba su placer de viajar a Inglaterra. “Mi amigo inglés se llamaba Leonel Wendt y me mandaba sacos paperos llenos de libros ingleses (...)

todo esto pasaba en 1929. Es por eso que desde lejos me viene esta relación con Inglaterra, con sus libros. Conozco las calles, el idioma inglés, las tabernas inglesas leídas en Stevenson y en Dickens” (Vial, 1983: 113)⁴.

Pero acerquémonos al tercer poema del *Canto general*, “La lluvia”, donde aparece por primera vez la isla como escenario erótico, como espacio para la relación secreta entre un hombre y una mujer, “lejos de las efigies”, es decir, fuera del peso del monumento como enigma y fuera del alcance de otro personaje: la reina. Los tópicos del poema son el vínculo sexual con una “nativa” (pues flores del árbol de Mangareva caen sobre su pelo), la lluvia y el volcán Ranu Raraku. Creemos escuchar en él los ecos de la novela de Pedro Prado ya aludida, *La reina de Rapanui* (1914), en la cual el protagonista y Coematu Enú sostienen una relación sexual en una gruta un día de lluvia. En el poema, el amor se hace en “la oscuridad, más abajo del agujero / de Ranu Raraku. Por eso no te divise el pescador, ni el cántaro”, y se trata de un afecto oculto porque “Mis manos no eran férreas cuando te conocieron, las aguas / de otro mar las pasaban como a una red: ahora / agua y piedras sostienen semillas y secretos”.

Como es común en Neruda, el hombre le pide a esta amada “nativa” que lo quiera “dormida y desnuda” (recordemos el famoso poema “Me gustas cuando callas”; ¡al poeta no le gustaban las mujeres interpelantes y activas!) y la compara con la isla cuyo amor es “confuso”, “asombrado”, “escondido” en los sueños. Mujer e isla se conjuntan para producir ahora un imaginario sexual sin enigma en las ruinas, pero misterioso y encubierto, escondido hasta de los monumentos. Un amor que culminará con el hombre también dormido y con su mano entre los pechos de la mujer “para que palpite / al mismo tiempo que tus pezones mojados en la lluvia”.

La isla del *Canto general* configura un imaginario donde muerte, reino y monumento no son sino el espejeo de un pasado indescifrable, mientras un tinglado escenifica las oquedades (el Ranu Raraku y los cráteres como

⁴ Posiblemente, antes de escribir estos poemas Neruda también conoció el texto del viaje de Pierre Loti, así como los primeros escritos de Sebastián Englert (*Tradiciones de Isla de Pascua*, 1939).

“entrañas” desde donde nacen los rostros de los hombres)⁵ como signo femenino y genésico, anudado al secreto de una relación de pareja. Moái y cráter bordan una representación de Rapa Nui en la cual las imágenes femeninas y masculinas se desdoblan en cuerpos transubstanciados en piedras y agua (mar y lluvia).

Al mismo tiempo que hablan desde la perspectiva intertextual del enigma, los poemas sobre Rapa Nui del *Canto general* han sido objeto de interpretaciones que los comprenden sobre un nuevo misterio. Hernán Loyola sostiene: “‘La lluvia’ cabría leerlo como ficcionalización poética del triángulo determinado por el amor clandestino: la Reina-el rey-la Amante. De ahí la suntuosa edición separada: Pablo Neruda y Mario Toral, Poema con grabado, publicada en 1962 en coincidencia con la develación del autor de los Versos del Capitán” (1999: 1218)⁶.

Para orillar estas interpretaciones extratextuales, entablamos un diálogo con algunos especialistas chilenos de Neruda. Veamos sus indicios.

Hernán Loyola nos dice:

“En efecto, el *Canto general* trae varios poemas conexos a Rapa Nui, que desde muchos años me intrigan porque de acuerdo a los hábitos de Pablo (que no mentía en cosas importantes = que no inventaba en sus poemas experiencias y espacios no vividos) sugieren al menos un viaje a Pascua anterior al de 1971. La fecha posible sería la tarda primavera del año 1945, digamos noviembre. En aquel tiempo no había viajes turísticos a la isla, que estaba bajo control de la Armada (la Marina chilena). Por entonces vino a Isla Negra la gallega Maruja Mallo, pintora amiga de Pablo desde 1935 en Madrid, luego exiliada en Uruguay. Personaje muy interesante, mujer desinhibida para su época, no tuvo con Pablo una relación amorosa estable, pero sí sexo ocasional. Eran demasiado diversos para ser algo más

⁵ Recordemos que en Rapa Nui el poeta escribe: “y los rostros de los hombres aparecieron / surgiendo de las entrañas de las islas, / naciendo de los cráteres vacíos / con los pies enredados en el cielo”.

⁶ Se trata de un libro donde está presente el amor por Matilde Urrutia, que Neruda oculta para no herir a su esposa por 18 años, Delia del Carril, para lo cual inventa la fábula del encuentro de un manuscrito que posee Rosario de la Cerda, destinataria de los versos de amor (Cfr. Neruda, 1999: 64).

que amigos... con ventaja. La tentación pudo haber empujado a Neruda, senador en ejercicio desde pocos meses antes, a obtener de la Armada un cupo para dos en una de las naves que zarpaban hacia la isla en viajes de control. De haber ocurrido así, el viaje debió ser secreto (o disfrazado de misión oficial para eludir a Delia), pues las investigaciones que he solicitado a los archivos de la Armada (en Valparaíso) no han ubicado ningún registro de un viaje del senador Reyes en ese período⁷.

Esta idea de que Neruda habría ido a Rapa Nui porque escribía solo de lo que conocía de primera mano no convence al escritor Darío Oses (a cargo de la biblioteca de la Fundación Neruda):

“Tiene razón Hernán, pero hay excepciones y grandes excepciones, del tamaño de *Canto general*. Para escribirlo fue fundamental su experiencia de la persecución, que le hizo sentir en carne propia las injusticias de América, pero también sus lecturas, de hecho, Neruda tuvo que leer mucho para escribir *Canto general*, que tal vez sea su libro más libresco. El misterio es esa mujer a la que interpela en “La lluvia”. Ahora recuerdo que una periodista que estuvo investigando la relación de Neruda con la Isla de Pascua me dijo que en la isla un familiar de una dama de apellido Paoa también había sido amante de Neruda. Incluso hay una foto en el libro de Sara Vial sobre Neruda y Valparaíso, en la que esta dama aparece tomándole la mano a Neruda, esto acá, en el continente. Pero esos testimonios son como el Manutara. Ahora, Neruda usa mucho la palabra rosa, no literal sino simbólicamente. Su madre se llamaba Rosa⁸”.

Concuerda con esto el estudioso Rolf Foerster, que posee minuciosos registros de los viajes a Isla de Pascua, pues en 1945 no figura rastro alguno

⁷ Comunicación personal, 15 de abril de 2014. Refrenda esta hipótesis el trabajo de Gunther Castanedo (2010).

⁸ Comunicación personal, 16 de abril de 2014.

de Neruda o de Maruja Mallo⁹ y, si hubiera viajado “clandestino”, sin duda el fotógrafo Gertsman, que sí viajó ese año en el barco de la Armada ALLIPEN, no habría desechado la oportunidad de retratar al poeta. A su vez, el escritor Fernando Sáez (director de la Fundación Pablo Neruda) nos dice: “No, no pudo haber viajado; Maruja Mallo [la gallega] ya no daba para un viaje incógnito a la isla, pues se conocieron en 1934... bueno, ya sabes que Matilde le decía: ‘Por donde pecas pagas’. Falta escribir la verdadera historia”¹⁰.

Demos otro viraje a la construcción del enigma, veamos el lado dialógico con los rapanui. Petero Edmunds Paoa (actual alcalde de la isla) nos contó con enorme orgullo hace unos años atrás que, cuando Neruda había estado en la isla, su abuela María Ignacia Paoa “lo recibió, estuvo en su casa el Neruda, bueno, mi abuela fue su amante y él le dedicó el libro *La rosa separada*. A mi abuela también le decían Rosa, y lo de Neruda me lo contó ella”. María Ignacia falleció el año pasado, a los 93 años, y hay registros fotográficos de que efectivamente estuvo con Neruda en Valparaíso:

Cuando le preguntamos de nuevo al alcalde por la fecha en que su abuela había recibido a Neruda, afirmó: “Fue hace mucho tiempo, mucho, primero fue un viaje secreto que el Neruda hizo a la isla, después ya vino como el 70, pero a mi abuela la conoció antes”.

Otras personas rapanui relatan varios amores de Neruda con mujeres isleñas, por ejemplo, Jaki Rapu, cuyo padre¹¹ le vendió al poeta María Rapa Nui (la virgen) tallada en madera, nos dice que una de sus tías viejas le cuenta: “El poentario ese, el Neruda, vino a la isla en secreto, quería andar conmigo, pero yo lo encontré feo a ese poentario, entonces no quise salir con él, después buscó a otra”.

⁹ “El *Allipén* zarpará el miércoles para Lota a fin de seguir a Pascua. Irá en este barco una delegación de la Armada Nacional, compuesta por el capitán de corbeta José Costa Francke; teniente 1° cirujano Carlos P. Blanc; teniente 1° dentista Joaquín Astorga, capellán 2° Miguel Cadieux. Además, el subdelegado marítimo Gonzalo Serrano Pellé; la religiosa Sor Antonia Pfiughell; S.O. Myr, Luis Orellana Durán, el camerán cinematofotografista, Roberto Gerstman. La delegación de la Armada llevará una placa y medallón con la efigie del recordado capitán de fragata don Policarpo Toro como un homenaje al marino chileno que tomó posesión de la Isla de Pascua el año 1888, en nombre del Gobierno de Chile (La Estrella de Valparaíso. 3 de diciembre de 1945)”.

¹⁰ Comunicación personal, 19 de abril de 2014.

¹¹ Quien aparece en el video filmado en 1971 por Hugo Arévalo de Canal 13

Ángela Tepano, sin embargo, acota que hubo un solo viaje de Neruda a la isla:

“Mijita, imposible que haya viajado Neruda en 1945. ¡Porque antes si llegaba un barco todo el pueblo salía a recibirlo, lo mismo con el avión! Imposible que alguien viniera en secreto y si una mujer anduvo con él ¡se sabría! Acá todo se sabe y más en esa época. Lo que pasa es que mi madrina María Ignacia era amiga de mucha gente importante, y Neruda era su gran amigo, lo recibió en su casa cuando vino y a mi tío Antonio Tepano le dio un poema. Neruda fue al colegio y les habló a los niños. Podrá haber tenido algún amor en el conti, pero acá no”.

Desde el punto de vista rapanui no hay misterios, lo que importa es qué mujer, de qué linaje, se rozó (o se pudo rozar) con un hombre continental con poder, porque eso prestigia al propio clan. Por cierto, el “maná” del propio Neruda en tanto ícono era conocido en la isla. Por eso, no es extraño que el nieto de María Ignacia asegure que hubo un viaje secreto... ¿cómo se alimentó esa idea?

Entreverados los hilos intertextuales con los múltiples diálogos interculturales, desde el punto de vista rapanui, Neruda existe a partir del cuerpo a cuerpo no con las estatuas sino con las mujeres, las “rosas”, que de modo canibalístico lo integran al escenario de los viajeros ilustres. De ese modo, los propios rapanui se suman a la configuración —iconización (moaización)— de Neruda en su relación con la isla a partir de las relaciones con sus mujeres y adhieren desde ahí al mito del misterio que construyen los críticos.

Entre los poemas del *Canto general* y los de *La rosa separada* pasaron casi veinte años. Ahora sí podemos saber con precisión la fecha del viaje que hizo el poeta que, a partir de la filmación de un capítulo de *Geografía Infructuosa*, da nacimiento a ese pequeño libro dedicado a Rapa Nui. La mirada sobre la isla, ahora claramente feminizada, se advierte en el título. Si bien la palabra *rosa*

tienen muchas acepciones en el imaginario nerudiano¹², en este caso y desde una antropología del género, claramente Rapa Nui está construida sobre esa categoría.

En *La rosa separada* se perciben continuidades y cambios de la mirada nerudiana sobre Rapa Nui, ya que no serán las denominaciones nativas las que emerjan, sino la Isla de Pascua (el bautizo colonial), y habrá también una “antigua Rapa Nui / patria sin voz... Se trata de 24 poemas seccionados cada uno en “La isla y los hombres”, texto que puede leerse como un doble poemario cobijado en uno¹³, en el cual se produce un contrapunto entre un sujeto colectivo moderno¹⁴ (los hombres) y el “personaje” isla (la rosa); el plural masculino, sin embargo, transitará permanentemente desde el yo al nosotros para hablar a (y de) Rapa Nui. Ya en la introducción está presente la ruta que seguiremos y la atmósfera escritural: “A la Isla de Pascua y sus presencias / salgo, saciado de puertas y calles, a buscar algo que allí no perdí”.

La oposición entre isla y ciudad y la clave existencial (perdí algo —¿la rosa?— en un algún lugar que no fue allí, pero lo persigo en la ínsula) configuran dos elementos que se irán desdoblado a lo largo del texto. Persistirá el enigma de las estatuas, ahora construidas por la noche para ser vistas solo por el mar y como su “domicilio desaparecido” para “recomenzar las vidas de mi vida”.

¹² Loyola dice: “Cualquier objeto o realidad o situación (de límites o perfil definidos) que llegase a la sensibilidad del poeta con un aura de belleza conmovedora podía venir aludido con el símbolo rosa y derivados... Rosa —con sus variantes— es nombre recurrente en las mujeres amadas por el Sujeto, desde Albertina Rosa (Rosaura en MIN) a Rosario = Matilde, hasta llegar a Rosía. La elección del símbolo rosa —que no peca por exceso de originalidad— remite quizás al nombre de una ausente entresañada: Rosa, la madre muerta a poco de haber dado luz al poeta. La rosa separada alude claramente a la isla chilena... pero en el clima emotivo de ese período no excluyo que con ese título aludió también, secretamente, a la Rosía que le habían alejado” (1999: 998). Suponemos entonces que esa “Rosía” podría ser la sobrina de Matilde, con la cual Neruda tuvo amores “secretos” en esos años. Marisol Galilea, en la edición trilingüe español, rapanui e inglés de *La rosa separada* (2010) sugiere en la nota 4 el vínculo junguiano entre isla y madre, y sostiene que “Cualquiera sea la referencia, hay en el texto una personificación femenina de la isla que se reitera” (109).

¹³ Recordemos que en el *Canto general* la sección correspondiente a los archipiélagos se titula “Las islas y los hombres”, por lo cual percibimos un guiño a ese primer abordaje a Rapa Nui.

¹⁴ O posmoderno, como lo ha denominado Loyola (2000).

Desde el polo de los hombres, se alude a un “peregrino” (el yo), a un viajero moderno, a un turista, a un cosmopolita: a la pluralidad de sujetos que invade, que “mancilla” a la isla. Estos hombres que ya no producen el viaje antiguo de la aventura por mar (ya no son Cook ni La Perouse), sino que arriban en aviones, rompen el silencio de la isla (son los parlanchines del mundo, son torpes transeúntes, son seres que trabajan su muerte de manera “normal o burotrágica”), no pueden vivir en ella porque naufragarían, su esplendor “les queda grande” y no pueden soportar su soledad. Por último, sentencia: “Si navegáramos en tropel hacia la Isla... la mataríamos, / la mataríamos con inmensas pisadas, con dialectos / escupos, batallas, religiones”. Si ello sucediera, entonces sobrevendría una catástrofe tan poderosa como la de los mitos rapanui: se caerían las estatuas, se romperían las narices de los moáis y “todo moriría amargamente”.

Desde el polo de la isla, Neruda primero se posa en el volcán, en el Ranu Raraku, al que llama “ombligo de la muerte”, asociado al légamo y a la iguana, con una “boca lunaria”. Luego, en el poema VII y VIII el demiurgo de todas las islas de la polinesia será el viento, quien desde Rapa Nui crea al resto de los archipiélagos y por ello es su “dueño”. En una relectura del mito de Make Make¹⁵, será el viento el que levantó los moáis (ya no las manos del *Canto general*) y su “mirada secreta”.

Así, retorna Neruda al tema del monumento y su enigma, pero ahora con la propuesta del viento como una suerte de *pneuma*, de aliento que les da vida, una vida de piedra, y continuarán siendo “la interrogación diseminada”. Desde la imagen mitológica de que los moáis caminaron hacia el lugar donde se asentaron (poema VII), será su materialidad pétreo la que domine la isla. El hablante (en su fase de yo, en el poema VIII) se asombra incluso de que allí, en medio de las rocas y guijarros, haya vida animal (langostas), pescadores y se vea a “las viejas zurcir pantalones gastados / por la pobreza, ver entre follajes”.

Solo en este poema y en el XIV aparecerán vestigios de los rapanui concretos, no los constructores de estatuas, sino los que pudo conocer en la isla y de todos modos en Valparaíso. Y, como siempre, las mujeres personificadas

¹⁵ Sin duda, conocido por los escritos del cura capuchino Englert, el cual es citado en el propio texto.

en “la flor” de una doncella que sonríe “a sí misma” y también a “la iglesia de Englert, allí enterrado”; se trata de una joven de “dicha remota”.

Es este contraste entre la preocupación por los sujetos (los turistas, los hombres, el yo masculino “occidental”), los monumentos (los moáis fálicos), la isla como metáfora de la naturaleza, y el silencio y borramiento de los sujetos rapanui de carne y hueso lo que hace incómoda la lectura de *La rosa separada*. Se trata del respunteado de un imaginario que oblitera a la sociedad isleña con su diferencia (sus demandas y su etnicidad), sus ritualidades, su agencia política. Los rapanui son “pescadores” sin nombre, y las mujeres doncellas y viejas, y aun cuando enuncia la existencia de la pobreza, de una precariedad que no pudo tachar, no es sino una mera reproducción de la pobreza general chilena (los “rotos” de prendas descosidas). Sin embargo, el representante de la colonización ideológica, el padre Englert, sí tiene nombre propio, posee una iglesia y la muchacha acude sonriente a ella. Ese desbalance es el que produce una lectura inquieta de *La rosa separada*.

No obstante, los ojos de Neruda no dejaron de ver que se trataba de una iglesia “otra”¹⁶ y que la religión católica había sido “rota”, y desde allí elabora la idea de que la isla que fue habitada por “el Dios Viento [es] la única iglesia viva y verdadera”. El poema IX convierte a Rapa Nui en un santuario, en un altar donde “la mujer amamanta su nueva criatura / sobre las mismas gradas que pisaron sus dioses”.

En el viaje de retorno los viajeros no se llevarán ni las “sonrisas floridas de los hombres / ni las crepitantes caderas de Ataroa la bella / ni los muchachos a caballo”. Regresarán con el vacío y con preguntas que tendrán “mil contestaciones”. Y desde el punto de vista del yo masculino, se reiterará la feminización de la isla, se la tratará como un amor, una “separada” “mínima y misteriosa, / rodeada de eternidad”, pero también será una isla-doncella a la que agradece el “resplandor moral de tus estatuas”. Será entonces una “rosa de purificación” que deberá seguir escondiendo las “llaves antiguas / bajo los esqueletos”.

¹⁶ En el documental *Geografía infructuosa* se le ve en la iglesia de Rapa Nui participando del particular culto que allí se despliega.

Podríamos decir que del peso de las estatuas (lo masculino) del *Canto general*, Neruda se desplaza en *La rosa separada* al predominio de la isla-femenina, dibujándola como un altar que no debe ser profanado, una doncella que no debe ser desflorada. A pesar de que perdura en la rosa la idea de enigma, el poeta declara aclarado, el 16 de enero de 1971, el misterio de la fabricación de los moáis por el viento. Se trata, sin duda de dos tiempos escriturales y biográficos: en el primero es el joven que construye una nueva metáfora de América (conquista y liberación), en el segundo revisita Rapa Nui en medio de un proceso de mundialización y apertura, la conoce de primera mano y no quiere dejarse capturar por su “aura” (a la cual él mismo ha contribuido a partir del gesto intertextual en el *Canto general*): “Oh, Isla de Pascua, no me atrapes, / hay demasiada luz, estás muy lejos, / y cuánta piedra y agua: “too much for me ¡Nos vamos!”.

Desde esa relación ambigua de Chile con Rapa Nui podemos situar las construcciones nerudianas sobre la isla, que oblitera la mirada sobre la colonización chilena (él mismo como comunista y exsenador de la república, por cierto, no podía verse como parte de esa realidad) y es solidaria a la estrategia y al dispositivo colonial y de género del novelista Pedro Prado de comienzos del siglo xx: al producir una imagen feminizada de Rapa Nui es más fácil “ocupar” la isla. Se puede así denunciar la “invasión inútil” del turismo (como la aventura de la modernidad) y no una soberanía arrebatada. Generizando el conflicto, se trata de no violar a la “virgen”, de dejarla en su estado genésico y “puro”, evitando así etnificar el presente y naturalizar la pregunta por el pasado.

El Neruda de 1971 es un hombre que ya sabe que lo aqueja una enfermedad grave y lo podemos apreciar (en el video) en ese cuerpo a cuerpo con los moáis, tocándolos, impregnándose del maná, “purificándose”, en sus propias palabras, dejando el cuerpo-madre (todas las Rosas) para enfrentar “a las obligaciones / de nuestras enlutadas profesiones y oficios”. Sin embargo, desde el punto de vista dialógico y desde las voces de los rapanui se construyen nuevas tramas, porque si el poeta no les habló en su historicidad y en sus tensiones coloniales, ellos(as) sí lo han inscrito en las múltiples memorias genealógicas y en las conversaciones interculturales. De hecho, *La rosa separada* ha sido traducida al rapanui con la colaboración de una importante cultora de su lengua, Betty Haoa.

Cuando tendemos los hilos contemporáneos hacia este libro percibimos una nueva construcción dialógica del misterio: ¿de quién habla en su poema XIV? Recordemos: los hombres no se llevarán de regreso “las crepitantes caderas de Ataroa la bella”. De acuerdo con Maca Haoa, Ataroa significa “la sombra más grande” y “si la tía María Ignacia o algunas de las Paoa estuvo con Neruda puede referirse a ellas porque eran mujeres grandes y morenas”. Ángela Tepano traducirá Ataroa como la “sombra que se ve desde lejos”, pero también dice que Neruda pudo equivocarse porque María Ignacia se llamaba en rapanui Macaoa.

Sombras grandes, sombras que se ven desde lejos; isla oceánica, isla esporádica, quizás sea ese el modo en que Chile (vía Pedro Prado y Pablo Neruda) comprende a Rapa Nui, y tal vez ese nombre incorrecto en su grafía (de Ataroa a Macaoa) ponga en escena esa feminización de los rapanui como “otros” de la nación, pero también la necesaria construcción dialógica del misterio como forma de resistencia de los rapanui, y del enigma como fascinación y legitimación colonial de los chilenos.

DIÁLOGOS EMBRIAGADOS Y NOSTALGIAS MASCULINAS [2015]

De Kiruza, hábitos ilustrados del Chile profundo propone un recorrido por la memoria masculina enlazada con la cultura popular chilena, y a través de él la puesta en escena de las múltiples hablas coloquiales que nos pueblan como costumbre y modo de habitar el mundo. Con humor, dejes irónicos y mucho de fascinación sus autores, Sebastián Bascuñán y Fernanda Fuentes han elegido la pluralidad como sello para inscribir parte del acervo que se anida en los universos masculinos y populares. Su libro condensa un diálogo entre dos compadres, una conversación entre texto y dibujos, una doble autoría, un complemento entre relato y archivo oral (las definiciones del léxico campesino y urbano popular), un juego entre la ilustración y lo “ilustrado” (letrado). Sin duda, cada uno de estos acoplamientos y ensamblajes puede ser analizado desde su especificidad o en sus vínculos, pero es evidente que la multiplicidad de “disciplinas” presentes (visuales, escritas, orales) hacen de *De Kiruza* un buen “artefacto” para pensar y conectarse con la compleja trama que conforma la materia de la cual y desde la cual se escribe, dibuja y reflexiona. Materia que, por mis propios hábitos, leo desde la antropología, especialmente la de género, y que entiendo como un relato que se instala y arraiga en los sistemas simbólicos que dan legitimidad a las masculinidades chilenas y latinoamericanas.

Los “hábitos del Chile profundo” que aquí se despliegan se inician ya en la portada: dos cañas de vino (o chicha o pipeño) semejan la dupla, el dúo y el vínculo gemelar de los dos hablantes que animan el libro. Desde allí, en siete escenas o secciones somos cómplices de un periplo que se instala en un elemento crucial que define el consumo alimentario chileno: somos una cultura más succionadora que masticadora, es decir, nos inclinamos más por el beber (mamar) que por el triturar aquello que incorporamos al cuerpo como comida, alimento o energía. En ese sentido, *De Kiruza* parece ser una buena mimesis de ello, por un lado, por el modo en que las historias comunes, de la vida cotidiana, del beber y jaranear de dos hombres se narran al interior de un bar —bebiendo, por supuesto— y, por el otro, el lenguaje, los dichos, las sentencias y conceptos que definen y permite conocer el denso y viejo armazón cultural en torno a las bebidas y el alcohol.

Con sus cañas, los hablantes reconstruyen una cierta biografía dual desde el campo a la ciudad, aludiendo a la génesis de haber nacido “pelando el ajo” (con una ilustración doblemente entrañable, por el útero convertido en ajo y por el cordón umbilical como brote de la planta), con la madre destinada a “parar la olla” y con un “lacho” que tal vez era el padre ausente, el “chicha fresca” que rehuyó quizás de su propia filiación. A partir de este nudo los compadres van a buscar la vida en Santiago y, siempre “cufifos” y “entonados”, llegan al mundo de los “choros”; en La Vega trabajan en diversos oficios y degustan pipeños (no terremotos) y perniles con papa. La farra es su norte, y por eso el ahorro se resume en que “lo comido y lo bailado” no lo quita nadie, se trata de su herencia, de su capital social: el recuerdo de haber disfrutado (y la posibilidad de lenguajearlo en el bar como legitimidad y verificación de su certeza). Luego, el goce colectivo de la “chingana”, la fonda, la cueca y los bajos fondos donde las masculinidades se ponen a prueba burlando a la policía para no caer en “cana”, aunque allí hay un “pájaro verde” que se puede libar. Pero también en el “guapeo”, a tajo limpio (la ilustración de los dos gallos de pelea es elocuente), en el ejercicio de la violencia, en esa “cancha donde se ven los gallos”, es donde la hombría se constituye como género, como discurso épico de la diferencia sexual. Y, por cierto, será en la “casa de niñas” donde el ejercicio de lo masculino tendrá su expresión más jaranera, entre chuicos y damajuanas. Es en esa atmósfera, en esas experiencias etílicas y de derroche, donde la sabiduría popular chilena y masculina acuñará la frase: “No sabe con la chichita que se está curando”, que conformará una suerte de epistemología popular que arranca del “nunca se sabe” —todas las sospechas y desconfianzas que constituyen el vínculo con el(la) otro(a)— y termina con la “chichita”, el fermento de uva o manzana que encierra un misterio sobre sus efectos en el cuerpo y en el alma. La escena final, esa que en clave chilena significa lo contrario de su predicado, “la última caña” (infinita, como es la costumbre), hace relucir la religiosidad popular de los compadres, aherrojados a la incertidumbre de la muerte, pero desde la “picá”, que es el telón de fondo de su diálogo, el “remoler” será la tabla de salvación ya sea con “el pulento” o con el “cola e’ flecha”, porque “nunca se sabe” dónde uno(a) irá a parar.

Construcción de las masculinidades, nostalgia —como sentimiento de lo que se ha tenido y que ya no se tiene, o que se ha transformado—, embriaguez

parece ser el mensaje de los compadres que Sebastián Bascuñán y Fernanda Fuentes han grabado en *De Kiruza, hábitos ilustrados del Chile profundo*, un agudo y hondo trabajo que a partir de la conversación entre dos hombres populares se desdobra hacia las múltiples maneras en que la sociabilidad ética produce y reproduce los recónditos mecanismos de nuestra cultura. Una cultura que, desde la perspectiva de este libro, parece querer establecerse fuera de la lógica del disciplinamiento y de la máquina trituradora, y residir —por el contrario— en la del placer y la exaltación, en una “mona” permanente.

APUNTES PARA UNA HISTORIA DE LAS MUJERES LINARENSES¹ [2017]

“Distinguidos caballeros, / No habéis entrado a un palacio / Ni a casa grande vecina, / Pero, venid con confianza / A esta casita chica / de una mujer linarina”.

CLEMENCIA VERDE-RAMO DEL CASTILLO, 1949

Si escribir sobre la historia profunda de las mujeres chilenas implica una dificultad por la falta de investigaciones, hacerlo en torno a las mujeres de Linares lo es aún más. Su invisibilidad en la participación en las sociedades es un hecho conocido, y solo recientemente sus siluetas han emergido en el discurso historiográfico de nuestro país, que aborda los periodos coloniales, republicanos y contemporáneos (Araya, 1999; Azúa, 2013; Montecino, 2012; Stuvan, 2000). Esa ausencia no significa, por cierto, que no hayan sido protagonistas de la historia cultural, política y social; simplemente, el androcentrismo presente en las estructuras sociales y en quienes escriben la historia impide conocer, valorar y relevar su decisivo papel en la reproducción simbólica y material de las comunidades humanas. Sin duda, el espacio privado, doméstico, fue por siglos habitado por las mujeres de las distintas clases y no tuvo significación en la historia de las grandes gestas, de los “grandes relatos”. Sin embargo, toda vez que los ojos se comenzaron a posar en la historia de las mentalidades, de la vida cotidiana, en la “pequeña historia”, la posición de las mujeres en la sociedad comenzó a asomar, así como la fuerza de sus actos, ideas y sus diversas posiciones en el entramado cultural.

Para esbozar el devenir de las mujeres de Linares, hemos intentado recoger e interpretar la información fragmentaria y dispersa en diversos documentos, libros y diarios, hilándola al modo de los collares a los que les faltan cuentas, pero que producen una trama que deberá ser revisitada, investigada y completada en el futuro con profundidad. Esperamos que este ensayo, cuyo deseo es bosquejar los rostros femeninos linarenses, ayude a valorizar sus

¹ Escrito en conjunto con Susana Herrera.

quehaceres e impacto en el desarrollo de la zona y la ciudad y que, aunque insuficiente, muestre la riqueza de un género que ha sido poco relevado en su labor de producir cultura y aportar al devenir social y económico. Los(as) lectores(as) encontrarán aquí el tránsito “desde la casita chica de una mujer linarina” a una grande en la que muchas de ellas han morado. Sin embargo, estamos conscientes de que este es solo un primer gesto en el develamiento de su paso por la historia de la zona y de la ciudad.

TRAZOS PREHISPÁNICOS Y COLONIALES

Las antiguas habitantes

Las investigaciones sobre el largo periodo en que nuestro territorio estuvo habitado por cazadores recolectores carecen de una mirada de género que pueda darnos pistas sobre la organización social de hombres y mujeres y su estatus en la vida de los grupos. Tal como señalan Planella y Manríquez, la zona del Maule y las tierras de lo que hoy es Linares fue un espacio donde se buscaba obsidiana para confeccionar herramientas, pero no sabemos si las mujeres también las elaboraban. Podemos suponer, como han sostenido algunas autoras, que las mujeres tuvieron un peso en la recolección y que aportaron en la caza de animales a la par que los hombres (Goldsmith, 1992; Moore, 2009; Sacks, 1979). También se ha planteado que en las sociedades cazadoras-recolectoras hubo una complementariedad entre ambos géneros. Sin datos concretos, la herencia femenina de esa época en nuestro Linares se sumerge en la bruma. Algo similar ocurre con las comunidades humanas que ocuparon el Maule y conocieron la horticultura y la alfarería, así como con los que se asentaron y constituyeron caseríos donde se cultivaba quínoa, maíz y otras plantas, practicando la molienda y fabricando enseres domésticos. Sin embargo, de los vestigios de estos grupos sí se pueden conocer algunas actividades en las cuales las mujeres tuvieron una incidencia fundamental: la elaboración de los ceramios, la molienda y la transformación de lo crudo en cocido y, sobre todo, la fabricación de las chichas (Lacoste, 2008; Lacoste y Yuri, 2015; Pardo y Pizarro, 2005). Es posible colegir que las antepasadas precoloniales fueron parte fundamental del desarrollo social de sus comunidades en la medida en que su trabajo como ceramistas, procuradoras de la

cocina y productoras de chicha contribuyó a la reproducción de sus grupos no solo desde el punto de vista material, sino también simbólico y ritual. Ello queda de manifiesto cuando los primeros colonizadores registran los modos de vida de los habitantes del antiguo Chile: para la zona del Maule describen los contactos entre grupos cordilleranos y del valle mostrando los intercambios de mantas y cereales. Sabemos, por los conocimientos etnográficos, que fueron las mujeres las dedicadas al arte textil y que participaban también en las actividades hortícolas.

El destino de los grupos que habitaron el Maule no distó de aquellos de la zona central cuando los españoles colonizaron sus tierras: fueron encomendados en los pueblos de indios² y, luego de que estos se disolvieran con la entrega de mercedes de tierra a los españoles, pasaron a formar parte de la mano de obra de las grandes haciendas de la zona. Seguramente, los destinos de hombres y mujeres indígenas quedaron sellados en las haciendas Loncomilla y Pilocoyán, emplazadas en la zona del actual Linares. De esta incorporación podemos desprender que las mujeres se insertaron dentro del nuevo orden de género colonial, transformando su estatus al interior de un mundo de nuevas jerarquías donde lo indígena y su polo femenino pasaron a ser categorías sociales subordinadas.

Sin embargo, ello no significó necesariamente que sus saberes tradicionales, sus conocimientos y trabajos hubieran desaparecido; por el contrario, sostenemos la hipótesis de que ellas fueron clave en los procesos de mestizaje y que sus aportes a la nueva cultura (es decir, a la que emerge del conflicto colonial) fueron cruciales, aunque borrados y no explicitados (Montecino, 1993; Valdivieso, 1993).

² Será Águeda Flores, casada con Pedro de Lisperguer, quien, junto a sus “descendientes fueron vecinos feudatarios de Santiago y encomenderos de estos tres principales pueblos maulinos: Putagán, Cauquenes, y Purapel; y sus indios fueron favorecidos con importantes donaciones de ovejas, que a la postre les sirvió para su propia alimentación, y su lana para la confección de sus prendas de vestir, conservándose hasta el presente la hermosura de sus tejidos a telar, artesanía muy apetecida, principalmente en el lugar de Quinamávida” (Ilustre Municipalidad de Linares, 1982: 1).

Indicios coloniales

En el proceso histórico colonial emergerán nuevas figuras femeninas: las españolas o las “criollas”, que arribaron a esta lejana colonia como esposas de los conquistadores en el primer caso y/o fueron descendencia de sus matrimonios en el segundo. Su posición social —aunque sujeta a las normas patriarcales del contexto cultural del que provenían— les permitía ostentar un estatus elevado y tener poder económico y político.

Una de las manifestaciones del prestigio y poder de algunas españolas se expresa en el manejo de sus propiedades, heredadas del padre o del esposo. Un ejemplo lo encontramos, para la zona, en el siglo xvii con el establecimiento de una casa de los franciscanos en Unihue, lo que fue posible por la donación de tierras de la hacienda del mismo nombre por parte de su dueño, de apellido Mier: “Los terrenos del fundo alcanzaban unas dos mil cuadras. Las tierras fueron gravadas [...] con un censo de cuatrocientos diez y seis pesos y cuatro reales por el nombrado caballero fundador. Su hija, doña Juana, impuso también otro censo de dos mil pesos sobre la parte por ella heredada, a favor de los mismos religiosos” (Mujica de la Fuente, 1945: 219-220). De este modo, las mujeres establecían un vínculo con la esfera religiosa y se convirtieron desde muy temprano en benefactoras de la Iglesia católica.

La propia fundación de Linares está marcada por este rasgo de poder de las mujeres con propiedades. Es así como el primer intento de fundar el pueblo San Francisco Javier de la Bella Isla, en 1755, a pesar de que “se habían reconocido los terrenos pertenecientes a doña Cecilia Lobo de la Barrera” (Mujica de la Fuente, 1945: 111), fracasó, por un lado, porque no todos los pobladores estuvieron de acuerdo con instalarse en esos terrenos que consideraban inapropiados, y, por el otro, porque hubo “una presentación hecha por la nombrada doña Cecilia y sus parientes para que se evitase la traslación del pueblo de la Bella Isla a sus terrenos, no obstante de haberse realizado la mensura de las tierras” (Mujica de la Fuente, 1945: 112). Este episodio da cuenta de la participación de las mujeres dueñas de tierras en las decisiones políticas de la vieja comunidad de Linares. Y también será el protagonismo de otra mujer el que selle y haga posible la fundación de la ciudad en parte de las tierras de la Hacienda Pilocoyán, de propiedad de

Ángela Vásquez, viuda de Jerónimo Barros, quien se desprendió en 1789 de mil cuadras para estos efectos³.

No poseemos mayores datos de la vida de las mujeres en el antiguo Partido del Maule, ni en la consolidación de sus ciudades en el siglo XVIII; solo sabemos que su población mantuvo una fuerte raigambre rural y, a pesar de que las autoridades presionaron para que viviera en los recién creados núcleos urbanos, fueron las haciendas los espacios donde se desarrolló mayoritariamente la vida maulina (Lacoste, 2006: 48-67). Podemos suponer que el devenir femenino colonial no distó de otros de la zona central chilena, donde una diversidad de condiciones marcó los quehaceres de las mujeres: las esclavas indígenas y negras, así como las mestizas de los estratos pobres, en la reproducción de lo doméstico, de pequeñas huertas y oficios: parteras, alfareras (Valdés, 2013), lavanderas, cocineras y sirvientas. Las mujeres de las elites en la administración de la servidumbre, la reproducción de sus linajes y la mantención de la cultura religiosa y de labores asociadas a su género, así como el bordado, la cocina y la costura.

Hay indicios claros, eso sí, de que al interior de la industria vitivinícola, que caracterizó al Maule junto a la ganadería, las mujeres tuvieron un papel, tal como lo muestra Pablo Lacoste (2006), quien consigna entre los bodegueros y grandes viticultores al menos a una mujer de Talca, y, dentro de los pequeños, señala dos de Linares: María Villalobos y María Pinedo; esta última compartía su labor con Diego Bravo. De la primera hace la siguiente referencia: “Las tinajas eran todas de greda, y a veces, estaban sin embrear. Por ejemplo, María Villalobos poseía 60 de vasija sin embrear en seis tinajas chicas y grandes”. Esta pequeña viticultora tenía una viña y además de las vasijas “una paila vieja de 3”. María Pinedo, por su lado, poseía “una tinaja de 25, una paila de 2 y una paila chiquitita y maltratada”. También en las bodegas domésticas, que no comercializaban sus vinos, destinadas al autoconsumo familiar, aparece una mujer, María Oses, de Loncomilla, que tenía “un tinajón de 1,5, una paila de 73 libras y ocho plantas de vid”.

³ Miguel Ferrada Ibáñez plantea que no se trató de una donación propiamente tal, sino que se cedieron a cambio de una compensación del gobierno a los herederos de Ángela Vásquez, la cual se hizo efectiva en 1804 (1941: 69).

La participación de las mujeres en la propiedad de las viñas y su trabajo relacionado con la producción de vino da cuenta de que muchas no eran sujetos pasivos y que, además de su posición en la reproducción del mundo doméstico, tuvieron un rol productivo que les debe haber otorgado cierto prestigio en la sociedad colonial, marcada por el patriarcalismo y la posición superior de los hombres en la vida política y social. No podemos dejar de evocar el hecho de que en el pasado precolonial las mujeres fueron artífices de las comidas y de las bebidas, sobre todo de la chicha, que tuvo un papel fundamental en las ritualidades y en la cohesión comunitaria. Sin duda, es posible leer acá una continuidad del vínculo entre ellas y la elaboración de un bienpreciado en la colonia y en tiempos anteriores.

El estrecho vínculo entre las mujeres y la religión

El peso de la cosmovisión cristiana en las identidades y prácticas de las mujeres durante la colonia es conocido (ya citamos a doña Juana Mier y sus aportes a la Iglesia) y pone de manifiesto que sus vidas estuvieron signadas por los preceptos y mandatos simbólicos del marianismo, así como ligadas a las devociones de santos y cultos públicos y domésticos. Esta gravitación se ha mantenido en el tiempo y forma parte de la cultura mestiza chilena, que se expresa en Linares con fuerza cuando en 1883 Adelina Ibáñez de Iturra solicitó el establecimiento de una Casa de la Providencia para el socorro y protección de los pobres del pueblo, lo cual se concretó con la donación de parte de su patrimonio (Hermanas de la Providencia de Chile, 1904: 7-14.). Como se observa, las mujeres de las elites asumieron obligaciones cristianas ligadas al sentido de la caridad con los desheredados, lo cual constituyó una marca que se puede rastrear también durante el siglo xx en un sinnúmero de asociaciones de mujeres dedicadas a la protección de los desvalidos. Asimismo, el nexo de las mujeres propietarias y la Iglesia se mantuvo y sus ayudas siguieron siendo relevantes para diversas obras, entre ellas, la contribución de Dolores Ferrada a la construcción del convento del Corazón de María inaugurado en 1905 (De Ancoa, 1945: 195). Ella y otras tres linarenses, Amalia Llona, viuda de Cerda, Laura de la Fuente de Sotomayor y Lucrecia Encina Armanet, fueron condecoradas en 1950 por la más alta autoridad eclesial del Vaticano, Pío XII. *El Heraldo* informaba:

“En una solemne asamblea que se efectuó ayer en la tarde en el Teatro Municipal, se efectuó la entrega de condecoraciones pontificias con que la Santa Sede ha distinguido a las señoras Leonor Ferrada v. de Osorio, Laura de la Fuente v. de Sotomayor, Amalia Llona v. de Cerda, señorita Lucrecia Encina Armanet, señores Manuel Isidoro Cruz Ferrada y Tomás Meza Riquelme [...] El acto se ajustó al programa que dimos a conocer en dos ocasiones, con el aditamento de los elocuentes discursos pronunciados por Monseñor Moreira y por el Alcalde don Alberto Camalez, que damos en texto íntegro y por la señora Amalia L. v. de Cerda y don Manuel Isidoro Cruz. En cuanto a los números artísticos, todos ellos de refinado gusto artístico y bien ejecutados, merecen ser destacados y muy especialmente la actuación de los conjuntos corales” (16 de diciembre de 1950: 2).

Monseñor Roberto Moreira esbozó las razones de estas condecoraciones pontificias, que en el caso de Dolores Ferrada fueron:

“Más de 40 años voluntariamente el servicio del niño y del desvalido para acercarlo a Dios y para atender a sus necesidades materiales y morales, y 80 años siendo el corazón que animaba e impulsaba los proyectos y actividades a favor de la Iglesia y de sus semejantes, que concibiera y desarrollara al que eligió por compañero de su vida [...] ha sido durante su vida, la hermana primero y la madre después, de los ministros de Dios que con prudencia exquisita y bondad inagotable al par que generosidad nunca limitada, ha prestado todo su concurso a la acción parroquial. La Santa Sede ha valorado su obra, y hoy recibe no solo su aprobación, sino su distinción”.

Y sobre Amalia Llona:

“Toda su vida preocupada de aquellos que a su lado han colaborado para atenderlos generosamente en sus necesidades espirituales y materiales, siendo inagotables sus iniciativas para hacerles el mayor bien; y por muchos años, siendo madre y maestra para aquellas esposas y madres, que por su angustiada situación buscaban un calor y un apoyo en sus vidas [...] Por muchos años fue la esposa tierna, que con alma de apóstol animó y secundó la

obra cristiana y social que desarrollara su digno esposo [...] ha sido la obrera silenciosa, que con tesón y constancia ha contribuido en todas aquellas obras en que la Iglesia ha pedido su curso, manteniendo obras de caridad para el desvalido y dando largueza su óbolo para los templos del Señor” (*El Heraldo*, 16 de diciembre de 1950: 2).

Por su lado, de Laura de la Fuente se dijo que tuvo:

“El decoro de la casa del señor y el esplendor de su culto, junto al deseo ardiente de que en todas las almas reinara Cristo [...] Toda otra preocupación o deber han estado siempre supeditados por este ideal de vida, que se ha hecho carne en la persona de la Sra. Laura de la Fuente v. de Sotomayor. La iglesia parroquial primero, y después la Catedral, han tenido desde que pudo prestar sus servicios, una colaboradora que se ha constituido como el alma de esplendor y del culto divino. Y la Acción Católica que su Santidad el Papa Pío XI de feliz memoria llamara bellamente la “niña de mis ojos [...] ha sido la obra predilecta por tener alma de apóstol” (*El Heraldo*, 16 de diciembre de 1950: 2).

Lucrecia Encina, la única soltera de las condecoradas, fue destacada por una:

“vida desconocida a los ojos del mundo, pero grata ‘seguramente’ ante Dios, que al agradecer al Señor los bienes de fortuna con la [que la] regalará, se los retribuye generosamente dando con largueza para todo aquello que vaya en beneficio de los desvalidos y de tantas obras que la Iglesia mantiene con el concurso generoso de sus hijos [...] Ligada a esta Diócesis por lazos de familia y por cariño a esta tierra, a la vez que, con preocupación de madre, ha dado con generosidad terrenos donde pueda fundarse una nueva parroquia y ha contribuido con largueza también a la nueva construcción del Instituto Linarense. Nada de lo que pueda ser un bien para la Iglesia y para sus semejantes, le es indiferente y de una manera especial, lo que pueda beneficiar a la obra de esta Diócesis” (*El Heraldo*, 16 de diciembre de 1950: 2).

Pero no solo la Iglesia católica ha tenido como protagonistas de su existencia a mujeres, sino también el mundo evangélico: en 1948, en una esquina de la calle Colo Colo, funcionaba “en la casa de la señora Margot de Pinochet el Ejército Evangélico de Chile, que se reunía noche a noche para repartir los preceptos bíblicos que más convenían a sus adeptos” (De Ancoa, 1945: 306).

EXPANSIÓN DE LOS HORIZONTES FEMENINOS: REPÚBLICA Y EMANCIPACIÓN

Sin duda, los procesos de independencia y de configuración del Estado nacional trajeron consigo una serie de transformaciones, entre ellas una que fue clave en la posición de las mujeres, primero de las elites y después de las clases medias y populares: el acceso a la educación formal a inicios del siglo xx y a la ciudadanía a mediados del mismo siglo. Ambas dimensiones fueron fruto de las luchas de los movimientos de mujeres, y permitieron el desplazamiento femenino desde lo privado a lo público, ocupando nuevas posiciones en el entramado social.

Los senderos de la educación y el acceso a la cultura

La educación formal de los niños y niñas es una preocupación evidente de los habitantes de Linares de fines del siglo xix⁴ y comienzos del xx, y algo de los modos de funcionamiento de los antiguos espacios educacionales podemos conocer a través de Julio Chacón, quien relata:

“Había en aquellos tiempos —dice un distinguido historiador linarense / Don Florentino Hernández/— escuelas alternadas, designándoseles así porque un día asistían a ellas los hombres y otros las mujeres. El procedimiento parece que no debía ser muy provechoso para los progresos de los educandos, porque lo aprendido en un día de trabajo, fácil era olvidado en otro destinado al ocio y al juego.

⁴ De acuerdo con Julio Chacón: “En atención a las necesidades que había de escuelas fiscales, el Gobierno decretó con fecha 26 de Mayo de 1845 la creación de la Escuela núm. 1 de hombres. Cinco años más tarde, el 23 de Agosto de 1850 mandaba a crear la Escuela núm. 1 de niñas. Las escuelas núm. 2 de hombres y niñas fueron creadas el 24 de Mayo de 1853, y 8 de Mayo de 1861, respectivamente” (1925: 8). Posteriormente, “en 1863, contaba el Departamento de Linares, con 10 escuelas elementales, 6 de hombres con 490 alumnos, y 4 de mujeres con 257 alumnas” (1925: 8-9).

Las escuelas alternadas fueron sustituidas más tarde por las actuales escuelas mixtas, cuya implantación no dejó de causar profundo horror entre los padres de familia, quienes protestaban de semejante sistema porque lo consideraban como amparador de inmoralidades” (1925: 83).

La labor de enseñanza estuvo asimismo en manos de mujeres, como lo demuestran la existencia de los colegios de las hermanas Troncoso y de las hermanas Campos, el primero funcionando desde 1870 hasta 1933 y el segundo posiblemente desde la última década del siglo XIX (De Ancoa, 1945: 264). Es interesante el hecho de que sus dueñas y, sin duda, profesoras, fueron mujeres letradas que emprendieron el camino de la educación y que representan un nuevo modelo de mujeres asalariadas, y llama la atención que al menos en el caso de las Troncoso la educación fuera mixta⁵, tal como lo fue en 1904 la escuela de propiedad del matrimonio de Manuel Rodríguez y Julia Torres, quienes la dirigían y suponemos impartían clases, y donde “los niños pagaban cincuenta centavos mensuales y tenían la obligación de llevar un piso donde sentarse” (De Ancoa, 1945: 44).

Hay datos sobre una escuela de mujeres regentada por María Antonieta Claro, “bajo cuya égida se educaron las principales niñas de Linares” (De Ancoa, 1945: 128), pero desconocemos el año en que funcionó. Esta profesora, además, fue propietaria de dos casas, lo cual da cuenta de que se trataba de una figura femenina de prestigio y de estatus social. Por otro lado, se sabe que durante un año (1919-1920) la profesora Zoila Ortiz dirigió una suerte de jardín infantil mixto (De Ancoa, 1945: 211-212). También hay información de que hubo una Escuela Profesional de Niñas, que luego se transformó en la Escuela Técnica Femenina dirigida por Matilde J. de Latorre y “una escuela que regentaba la señora Carmen Puelma y en ella se educaron numerosas niñas que más tarde fueron damas distinguidas” (De Ancoa, 1945: 171).

⁵ “José León Troncoso, quien en su matrimonio con doña Gregoria Troncoso, fue padre de Florinda, Carmen, Rosario y Ezequiel María. Las tres primeras fueron las fundadoras del colegio de las Troncoso (...) en el cual recibieron sus primeros conocimientos Manuel Sepúlveda, Diego Parada, Zoilo Alarcón, Amelia del Canto y mil niños más” (De Ancoa, 1945: 264).

Podemos colegir que desde los albores del siglo xx hubo en Linares un campo educacional abierto tanto al trabajo remunerado de las mujeres como a su educación, lo cual allanó el camino para la formación de un grupo importante de ellas que dominaban la escritura y la lectura y, por ende, ampliaron sus imaginarios culturales y sus prácticas sociales.

Suponemos que quienes dirigían y enseñaban en estos primeros establecimientos fueron mujeres que debieron haber estudiado en alguna de las Escuelas Normales del país⁶, sumándose al movimiento general de quienes se aventuraron por el recién abierto camino de la docencia como vocación y profesión. El prestigio social de ser profesora y directora queda de manifiesto en las referencias de los nombres de las educadoras, como el de Adelina Rodríguez, de la Escuela Superior N° 1, quien, junto a otras, durante la década de 1910 a 1920 “brillaron” en el campo público, como sostiene Nieves de Ancoa (1945: 91-92).

En este contexto, un suceso relevante fue la creación en 1905 del Liceo de Niñas de Linares, cuya primera directora fue Matilde Brandau de Ross, quien ejerció cuatro años ese cargo. Resulta emblemático que haya sido esta abogada, la primera en Chile en obtener ese título, resuelta partidaria de los derechos de las mujeres y de su igualdad⁷, quien haya liderado la dirección del recién creado liceo en la ciudad. Es muy probable que ella haya influido, como modelo, en la vocación de quienes allí se formaron tanto para tomar la senda de la docencia como para acoger ideas emancipatorias sobre la mujer, como se verá reflejado, años más tarde, en la revista *Eufrosina* y en la promoción de los talentos intelectuales de las alumnas expresada en la revista *Murmullo*, que partió como revista del Centro Literario del liceo y luego pasó a ser su órgano oficial.

⁶ Las primeras quizás en la Escuela de Preceptoras y después en las Escuelas Normales.

⁷ Su tesis, *Los derechos civiles de la mujer* (1898), comparaba el estatuto legal de las mujeres chilenas y las de otros países, criticando la situación en la que quedaba la mujer al casarse, ya que estaba sujeta a potestad marital, lo que la dejaba incapacitada jurídicamente.

El Liceo de Niñas fue un núcleo donde la experiencia educativa laica⁸ y del Estado insertó a las mujeres en la vida nacional, y que en sus inicios funcionó en una casa entre las calles San Martín y Freire⁹. Sabemos que en 1912 fue su directora Amalia Espina de Álvarez, quien hasta 1920 se destacó en el mundo público linarense. El Liceo de Niñas tuvo una influencia cultural relevante para las alumnas, que se expresó en la creación de un Centro Literario y Musical en su interior que fomentaba la representación de obras de teatro y danzas¹⁰ que traspasaba las fronteras del Liceo, por ejemplo, para interpretar bailes. Así se hizo en la celebración del Centenario del Instituto Nacional (en 1913), en el cual la profesora Fredesobinda Ramos presentó a sus alumnas con el Baile de las Flores¹¹, en que participaron “las alumnas Leontina y Tránsito Vásquez, Berta Uribe, Luisa Sepúlveda, Filomena Lara, Amelia Troncoso, Blanca Sepúlveda, Rosario Gangas, Carmela Cornejo, Blanca Arancibia y Dolores Aragón, ésta tuvo a su cargo la parte musical” (De Ancoa, 1945: 319). Estos datos, más allá de lo anecdótico, nos hablan de una ruptura con los viejos mandatos coloniales sobre el cuerpo femenino y su instalación en los espacios públicos a través de las artes escénicas y, con ello, de la apertura de las mujeres a nuevas dimensiones de la vida social.

Así lo consigna la revista *Murmullo*. En 1937, para la conmemoración del aniversario del Liceo de Niñas, se realizaron una variedad de actos culturales

⁸ Julio Chacón consideró de enorme importancia a los y las profesoras “del gran movimiento educacional que se ha venido operando en Linares desde hace 50 años. Esos maestros fueron más todavía: fueron las antorchas luminosas que guiaron a Linares por el camino de la prosperidad y del progreso, fueron los apóstoles que en plena noche tenebrosa se adelantaron a formar el alma de los primeros gladiadores con que contó esta ciudad en el comienzo de su vida civil. Aquí están sus nombres, para que los conserven todas las generaciones que pasen por Linares: Don Estanislao Insunza, don José Dionisio Torres y don Prudencio Pinto, como los más hábiles y más probos preceptores que regentaron durante tantos años las primeras escuelas fiscales. Doña María Antonia Claro y Carmen Palma, dos notables maestras que dejaron sus mejores energías en las duras y pesadas labores de la enseñanza” (Chacón, 1925: 9).

⁹ Nieves de Ancoa consigna que en 1942 “el Fisco adquirió esta propiedad para el Liceo de Niñas, aun cuando su ubicación se presta más para una nueva intendencia o un moderno edificio destinado a un banco regional o un gran teatro” (1945: 261-262).

¹⁰ “En la segunda velada [...] se distinguieron en sus papeles las alumnas Leontina y Tránsito Vásquez, Hero y Elmilcia Rodríguez, Amanda Correa, Dolores Erazo, Graciela Sandoval, Pilar Ríos, Aurelia González, Matilde Latorre, Emma Campos, Aurora Rodríguez, Blanca Arancibia, Amanda Guevara y Filomena Lar” (De Ancoa, 1945: 320).

¹¹ Suponemos que habrá sido la Danza de las Flores del ballet *Cascanueces* de Tchaikovsky.

y acciones de beneficencia consideradas propias de las ocupaciones sociales femeninas de la época, como entregar ropa a los niños indigentes, visitar la cárcel del Buen Pastor y “en la tarde se obsequiará a las alumnas con unas onces como se hace todos los años” (*Murmullo*, 4: 4), así como una Cruz Roja con su directorio. En *Murmullo* las colaboraciones de las alumnas eran mayoritarias, quienes escribían poesías, pequeños artículos y también una sección de cocina. En el número 4 del año citado se reproducen recetas dulces y saladas, como “Entrada rusa”, “Souflé de erizos”, “Piña Pompadour”, “Torta de nueces”, “Duraznos migados” y “Cocadas” (*Murmullo*, 4: 10-11)¹². Citas de Shakespeare, Walter Scott, entre otros escritores, así como publicidad de los auspiciadores (variados negocios de Linares, como la Confitería Palet y la Farmacia Bayer), convivían con los escritos de las educandas y sus profesoras, con diversas secciones, como “La vida social (en broma)” y escritos testimoniales.

En 1956, cuando se celebró el 51 aniversario del liceo, se aprecia el reconocimiento de la ciudad a su significado social:

“Fundado en 1905 y siendo su primera directora la señorita Matilde Brandau, el establecimiento se encuentra ahora, dirigido por la señora Sarah Lamothe de González, en brillante pie de eficiencia. El Liceo de Niñas desarrolla una gran labor educacional y una obra extra-programática muy encomiable a la que hemos hecho referencia en múltiples oportunidades” (*El Heraldo*, 24 de octubre de 1956: 2).

Íntimamente ligado al devenir de Linares, las alumnas y profesoras se sumaban a los desfiles, colectas y visitas a instituciones como “el Asilo de Ancianos, Hospital, Hogar Infantil, Buen Pastor, etc. También toma parte en competencias deportivas, intelectuales y artísticas” (*El Heraldo*, 24 de octubre de 1956: 2). Se destaca la continuidad de las labores culturales con

¹² En 1936, fecha de aparición de la revista —cuyos números eran bianuales—, se consignan asimismo recetas como “Helados de café”, “Biscocho”, “Torta de ciruela”, “Cordero a la salsa blanca” y “Aceitunas rellenas con tomate” (*Murmullo*, 2: 15-16). El tipo de platos da cuenta de que se trataba de gastronomía más europea que criolla.

la Academia Cultural, que además tenía un Centro de Publicaciones e Informaciones, un Centro Artístico, uno de Lectura, de Oratoria; también contaba con un Centro Deportivo, Bienestar Estudiantil, la Liga Madrecitas, una Banda de Guerra, la Cruz Roja Juvenil, una Academia Científica y un Gobierno Estudiantil (*El Heraldo*, 24 de octubre de 1956: 2).

Doce años más tarde, *Murmullo* aún se editaba, con énfasis en el valor del conocimiento para las mujeres, que estaba representado por el liceo: “Tienes cerca de ti, este hogar, donde realizar tus sueños [...] Te rodean muchas más, que también luchan y conviven por iguales aspiraciones” (*Murmullo*, 22: 3). En este “hogar” se mantenían las tradiciones femeninas como el Club de Madrecitas, que “tiene como misión ir al amparo de la niñez desvalida” (*Murmullo*, 22: 14), y también la Cruz Roja, la Academia Cultural y el Grupo Teatral. Aparecen otras organizaciones internas, como el Centro de Alumnas —que en 1968 tenía a Fresia Cheausu como presidenta, a Lilia Campos como vicepresidente, a Lucía Cornejo como secretaria, a Mónica Barría como prosecretaria, como tesorera a Cecilia Benavente y como profesora a Perla Silva—, el Coro Mixto Liceano¹³, el Club Deportivo y el Conjunto Folklórico Mixto Liceano, creado ese mismo año. Se conserva la revista como un espacio de escritos diversos de las estudiantes, tales como poemas, entrevistas que relevan el papel de la directora y la inspectora general, así como pensamientos variados. Asimismo, se difunden las noticias internas y las efemérides educacionales.

ALGUNAS DIRECTORAS DEL LICEO DE NIÑAS DE LINARES

La dictación del Decreto Amunátegui le dio un gran impulso a la educación secundaria femenina, y seguidamente se crearon los liceos femeninos de los que luego se hizo cargo el Estado. Todo ello permitió que a la mujer, en especial

¹³ “... tiene una trayectoria que asciende a 1962 en que fue fundado por la profesora de Ed. Musical, Sra. Marta Rivas. Está integrado como término medio por cincuenta alumnos de ambos liceos de la ciudad y además de estar afiliado a la ‘Federación de Coros de Chile’, está siempre al servicio de las actividades culturales de la ciudad [...] El coro tiene sus propios emblemas: ‘La insignia’, diseñada por el artista, pintor y profesor don Pedro Olmos y su ‘canción característica’ con letra y música por la directora del coro” (*Murmullo*, 22: 20-21).

aquella perteneciente a la emergente clase media, se le abrieran insospechadas oportunidades de educación. Es así como al inicio del siglo xx existía ya una red limitada de liceos femeninos del Estado¹⁴ y diecisiete mujeres que habían recibido grados y títulos universitarios, entre las cuales figuraban seis médicos-cirujanos, dos abogadas, ocho profesoras de liceo egresadas del Instituto Pedagógico y una farmacéutica.

Estas mujeres no solo se desempeñaron en el mundo del trabajo desde antes de las primeras décadas del siglo xx, sino que, a través de su trabajo profesional, ayudaron a otras que no habían gozado de las ventajas de la educación a mejorar su calidad de vida, al mismo tiempo que participaron, junto a las generaciones posteriores de egresadas universitarias, en los inicios de los movimientos de emancipación de la mujer chilena (Salas, 2006: 22-23).

A continuación se listan en orden cronológico las directoras del Liceo de Niñas de Linares:

—Matilde Brandau Galindo (1905-1907). Primera directora del Liceo de Niñas de Linares.

—Schulze (1907) (*Linares*, 63: 136)¹⁵.

—Amalia Espina Barros de Álvarez (1910-1914). “Esta educacionista que sirvió durante varios años como Directora del Liceo de Niñas de Linares, falleció el 3 de febrero [de 1946] en su residencia de Aurora Mira N° 1020, Santiago” (*Linares*, 53: 253).

—Verónica Fuentes de Ortiz (1914-1928) (*La Actualidad*: 1)¹⁶.

¹⁴ “Los liceos femeninos tuvieron inicialmente una dependencia distinta de la de los varones. Fue ambigua, ya que se relacionaban con el Ministerio de Instrucción Pública a través de una Junta de Vigilancia integrada por distinguidas personalidades masculinas que debían asesorar a la directora. En la práctica, en especial en el Liceo N° 1 de Niñas de Santiago, intervinieron en la admisión, prefiriendo a las niñas de origen acomodado, lo que derivó en una discriminación social, la que se empezó a superar en 1919” (Salas, 2006: 22).

¹⁵ De acuerdo con la Srta. Fredesobinda Ramos en este artículo de la revista, asumimos que después de la Sra. Matilde Brandau ocupó el cargo de directora la Sra. Schulze.

¹⁶ También se hace mención del cargo de directora de la Sra. Fuentes de Ortiz: “Si bien siempre fui muy amiga de las directoras Brandau, Schulze, Espina de Álvarez y Fuentes Ortiz, guardo un grato recuerdo de la señora Amalia Espina, una mujer de gran alma, a quien vi morir en medio de la soledad en la que pasó sus últimos años” (*Linares*, 63: 136).

- Sofía Núñez (1932) (*La República*, 26 de julio de 1933).
- Magdalena Núñez de Núñez (1933-1951). Jubiló en julio de 1951, luego de 33 años de servicio (*La República*, 6 de septiembre de 1933).
- Elsa Aguilar Leiva, directora (S). Le fue entregado el Liceo el 17 de Julio de 1951 (*El Heraldo*, 27 de julio de 1951). Se desempeñaba como inspectora general del Liceo de Niñas de Linares. En repetidas oportunidades asumió el cargo de directora interina y subrogante en el Liceo de Niñas (*Murmullo*, 22: 7).
- Sara Lamothe de González (1951-1963) (*El Heraldo*, 18 de marzo de 1956; 8 de abril de 1956).
- María Rodríguez González. Asume como directora del Liceo de Niñas de Linares (16 de septiembre de 1963 a 1968) (*Murmullo*, 19).
- Irma Saavedra de Barrías (1968-1972) (*Murmullo*, 22: 5).

Junto a este influjo de la educación formal sobre los saberes y cultivo de las artes, Linares también gozó de la tradición de las tertulias y de la vida cultural puertas adentro. Un caso ilustrativo es el siguiente:

“Durante más de treinta años los esposos Pincheira del Río constituyeron en su hogar el centro de las más notables reuniones sociales. Intendentes, rectores, profesores, médicos, abogados, dentistas, escritores y poetas, músicos y pintores, todos los grandes intelectuales que llegaban o vivían una temporada en la ciudad, buscaban el alero protector de esta acogedora mansión, en la cual Rosita Pincheira, la hija predilecta, lucía con largueza sus encantadoras cualidades de pianista eximia” (De Ancoa, 1945: 263).

Asimismo, la familia Fabre Montesinos tenía las puertas de su casa abiertas a las diversas manifestaciones intelectuales de la época (1923-1938), donde albergaba al ideario radical linarense y fue un núcleo tanto local como de la capital. Allí fueron muchas veces “huéspedes de honor el presidente de la Sociedad Linarense de Historia y Geografía y señora Eufrosina N. de Chacón” (De Ancoa, 1945: 261), figura que será emblemática para las mujeres de la ciudad.

Otro ejemplo de la sociabilidad en torno a la cultura lo constituyó la casa del maestro Manuel Sepúlveda y Parra, que congregaba a sus alumnos y exdiscípulos, pero que abría su diálogo a mujeres como la propia Eufrosina N. de Chacón, ya citada, a Sarita Baribat, Julita Chacón, y otras jóvenes que compartían la conversación y el comensalismo con “el vino suave de sus viñedos, la fruta jugosa de sus huertos, la leche fresca de sus vacas o el maíz tierno de la campiña linarense” (De Ancoa, 1945: 205-206).

De este modo, tanto la agitación cultural pública a través del liceo como la privada reflejada en las tertulias dentro de las casas permitieron a las mujeres ilustradas de Linares entrar en contacto con ideas, libros, representaciones y modelos de profesiones, así como con algunos hombres progresistas, que ampliaron el estrecho marco hogareño hacia otros universos vitales.

Una gran parte de las primeras generaciones de mujeres que se graduaron o estudiaron en el Liceo de Niñas de Linares se profesionalizaron y ocuparon diversas posiciones públicas, lo que pone de manifiesto la importancia de este establecimiento en la emancipación femenina. En el ámbito de la odontología destaca la tríada de Flor María Maureira Iturriaga, que se recibe en 1913; Dina Belmar Pereira, que lo hace en 1917, y nuestra Lydia, en 1927. En el campo de la docencia, Leontina Vásquez, que en 1921 obtiene su título de profesora de Estado de Francés; Sylvia Kreft, que se tituló en 1925 de profesora de Economía Doméstica, y Carmela Balterria Osses, que estudió en el Instituto Pedagógico y se recibió en 1928 de profesora de Francés. En el dominio del arte está Blanca Merino Lizana como escultora y en el del periodismo Celinda Duque de Salinas, que fue propietaria y directora del periódico *La Estrella*, que se inicia en 1916 (Chacón, 1929).

VERTIENTES POPULARES: LAS CANTORAS Y LAS COCINERAS

Los oficios femeninos de cantoras y cocineras otorgaron también un lugar social a las linarenses que provenían de sectores populares: al interior de las casas se desarrolló un espacio que se sitúa en los intersticios de lo público y lo privado, que permitió, a la vez que obtener ingresos, contribuir al desarrollo de manifestaciones culturales como la música folclórica y la cocina. Las cantoras, como ocurrió con las profesoras, en su mayoría son hermanas

o un grupo de mujeres relacionadas parentalmente. Casas y cantinas recibían a clientes en “reuniones crepusculares”, como las llamó Nieves de Ancoa, en una sociabilidad masculina que era común en todo el país y que no estaba exenta de conflictos. Entre 1913 y 1915 destacaban Las Pulgas, conjunto compuesto por una joven quinceañera que cantaba y tocaba guitarra con su madre y su abuela; también Zoila Rosa Ganga era una apreciada cantora: “Junto a una mesa bien puesta se reunían varios amigos deseosos de pasar un rato agradable. Reginaldo Maureira enojado porque doña Zoila se obstinaba en no cantar le pegó una bofetada a Pedro Maureira, resultando este con la nariz rota” (De Ancoa, 1945: 245-246). Asimismo, en 1928 eran famosas Las Patas de Gallina, que cantaban y tocaban guitarra, Las Colivilas y Las Chiras.

Las fondas albergaron otro importante oficio femenino, el de cocineras. A inicios del siglo xx Juana Biedma, en su pequeña casa, se dedicaba a “vender pan amasado y a ofrecer a sus antiguos clientes algunos traguitos de ponche en leche o aguardiente anisado” (De Ancoa, 1945: 340). La celebración de las Fiestas Patrias era una ocasión para que los talentos de las mujeres en el canto —como en 1928, cuando Eufrosina de Chacón y su esposo se encontraron con Carlos Porter¹⁷ escuchando a una “linda chicuela de Rari” que se estrenaba en la música— y la cocina se desplegaran ya sea en preparaciones dulces o saladas (empanadas fritas). Mientras se gozaba de una cueca, “se saboreaban las empanadillas o los pájaros dulces de la Mercedes o de otra dulcera tan famosa como esta” (De Ancoa, 1945: 396). El prestigio de Mercedes era grande, como lo atestigua su presencia en distintos espacios públicos, como en la salida del Teatro Victoria, donde ofrecía castañas y piñones cocidos (De Ancoa, 1945: 87-88).

Las vendedoras de las calles tenían también su sitio. Es así como en 1910, en la Feria de Tiburcio Sotomayor, unas jóvenes llamadas Las Callás tenían una cocinería (De Ancoa, 1945: 45) y en la actual calle Brasil se “colocaban unas quince o más mujeres que se dedicaban a vender causeos de patas y pan con ají a los jornaleros de la Estación y demás peones y gañanes” (De Ancoa, 1945: 43).

¹⁷ Reconocido científico chileno (1967-1942), zoólogo y entomólogo, director del Museo de Historia Natural de Valparaíso.

También hubo dueñas de restaurantes¹⁸, como el de Margara de Los Pacos¹⁹, que en 1912 preparaba “excelentes almuerzos compuestos de tres potages, una copa de vino y un pan, todo por \$1.50, lo que en una hostería del centro costaba dos o tres pesos” (De Ancoa, 1945: 40). Conocida era madama Sorrel, que hacía apetitosas comidas nocturnas. Sin embargo, quien destacó entre las propietarias de restaurantes fue Herminia Zapata, que logró juntar un buen capital con su trabajo y su personalidad, que no admitió subordinación e hizo valer su dignidad, como cuando unos jóvenes de las elites “comieron cazuela, bebieron vino embotellado, oyeron música, bailaron hasta cansarse” (De Ancoa, 1945: 75-76) y quisieron irse sin pagar la deuda. Herminia los apaleó y los obligó a cancelar. En 1917 compró el quebrado diario *El Progreso*, pero no pudo ejercer la profesión de periodista en su ciudad y se marchó a Chillán, donde fundó *La Discusión Liberal*. Sin duda, la sociedad de la época no era lo suficientemente abierta como para aceptar que una mujer asociada a “juergas nocturnas”²⁰ pudiera reinventarse, en palabras de hoy día.

Mujeres comerciantes de otros rubros tuvieron asimismo un papel relevante, como el de Mamá Chayo, que en los albores del siglo xx era dueña de un pequeño negocio donde vendía papeles con sello fiscal, y a cuyos invitados agasajaba con chicha con harina. Manuela Sepúlveda era propietaria del inmueble donde ofrecía, entre otras cosas, azúcar y yerba mate, y ejercía su trabajo no por afán de lucro sino por pasatiempo. Por su lado, Rita Latorre tuvo una academia de Corte y Confección, evidenciando con ello la legitimación de otro oficio de mujeres: el de costureras (De Ancoa, 1945: 87-88, 38-39 y 140, respectivamente).

¹⁸ Estos recintos no tenían las mismas características de hoy. En ellos se verificaba una sociabilidad más allá del consumo de alimentos, con un perfil festivo, donde el canto y la bebida animaban las jornadas.

¹⁹ Se la denominaba así según Nieves de Ancoa por su cercanía con los gendarmes.

²⁰ Así lo define Nieves de Ancoa.

LA LUCHA POR LA MEMORIA FEMENINA Y POR SU VALOR SOCIAL: LA REVISTA *EUFROSINA*

El especial afecto de Eufrosina Navarro de Chacón por Linares y su trabajo como secretaria adjunta del Secretario Perpetuo del Centro Hijos de Linares, como archivera de la Sociedad Linarense de Historia y Geografía, y como directora y ama de casa del Solar Linarense Benito J. Chacón (*Linares*, 63, s. p.), le valió su reconocimiento a través de *Eufrosina, Revista Femenina de Artes y Letras*, que contó con 9 números publicados, a su muerte, entre 1949 y 1951. Su lectura nos permite acercarnos a la experiencia femenina de Linares y a los modos en que el contexto histórico nacional de emancipación de las mujeres se refleja en sus páginas. Participaron en la revista numerosas escritoras y poetas de la ciudad, y su directora fue Clementina de la Vega de Ibáñez, quien define la publicación como “el símbolo de un trabajo activo y fecundo que emprenderemos en favor de la madre, hija o hermana que con su pluma o su cerebro, labora ruda y silenciosamente en la enseñanza, en los centros de beneficencia, en la oficina, en el taller, o en las nobles y apacibles faenas del hogar” (*Eufrosina*, 1: s. p.).

Se trata de la primera revista de la localidad que se dedica exclusivamente a la mujer, entendiéndola en su diversidad, con una mirada que pone de manifiesto los distintos haceres femeninos ya sea intelectuales, manuales, de servicios o domésticos, remunerados o no. Sin embargo, la revista posee una clara orientación hacia el pensamiento y el estímulo a la escritura de las mujeres, así como a su lectura, con “la satisfacción espiritual de leer lo más bello que ha producido el ingenio de la mujer o lo que en su elogio han escrito los poetas más grandes”.

De ese modo, *Eufrosina* emerge con una óptica ilustrada que comprende que, desde el ejercicio intelectual, las mujeres se desarrollan, pero al mismo tiempo intenta producir valoración sobre aquellas de “ingenio”, erigiéndolas como modelo. Ello, junto al anhelo de que la impronta de Eufrosina Navarro de Chacón perviva a través de sus páginas y en un gesto de recuperación de su “herencia” intelectual, la revista está “basada e inspirada en todas las excelsas virtudes que adornaron la dulce personalidad de una admirable, sublime Mujer [...] Es ella; ella misma, la que aquí revivirá” (*Eufrosina*, 1: s. p.).

Eufrosina convoca a las “mujeres intelectuales” de la provincia de Linares a que aporten desde la literatura, la historia y la sociología, como también a “las alumnas de los Liceos de Linares, Parral y San Javier [...] [cuyas] colaboraciones deben ser de índole literaria, breves y de preferencia, de ambientes regionales” (*Linares*, 67: 355). Sus secciones valoran a aquellas que han tenido una trayectoria social, reconociendo y creando una genealogía femenina, una tradición que debe recordarse: así, comparecerán la primera regidora de la Municipalidad de Linares, Berta Uribe Burgos, del Partido Conservador, y la segunda regidora, Guadalupe Fernández de Quijano, del Partido Democrático. Asimismo, se valora a Dolores Ferrada, a quien consideran la “fundadora del Hospital de Linares”, a las primeras alumnas del Liceo de San Javier y las fechas de fallecimiento de “algunas damas linarenses”²¹, a la doctora María González de Rosales y a las mujeres de San Javier en el centenario de su fundación, porque

“el progreso de esta ciudad no es solo obra del hombre, hay mujeres que han contribuido a la grandeza intelectual y material de este pueblo [...] es de justicia realicemos para honra nuestra un acto en favor de la mujer [...] La mujer sin prejuicios y bien educada es el mejor adorno de una ciudad, en cambio, la mujer sin cultura y sin ilustración es la mayor desgracia que puede pesar sobre una nación” (*Eufrosina*, 6, 7, 8 y 9: s. p.).

Asimismo, se hace referencia a Inés Henríquez Frodden por su triunfo electoral en Concepción y por su carrera profesional y política. Junto a ella aparece Auristela Valenzuela de Silva, quien, luego de quedar viuda “en plena adolescencia” dedicó su vida: “al Sagrado Corazón de Jesús [...] [renunciando] por completo a todos los faustos y grandezas materiales que la vida le brindara, para dedicarse solamente a cumplir y enseñar los sagrados preceptos de Dios” (*Eufrosina*, 6, 7, 8 y 9: s. p.).

²¹ Por ejemplo, a Rafaela Ibáñez de Cuéllar (fallecida el 27 de abril de 1898); Zenaida Ferrada de Roa (fallecida el 27 de enero de 1937); Elena Insulza de Parada (fallecida el 6 de junio de 1941); Liduvina Henríquez de Opazo (fallecida el 7 de enero de 1939); Julia Torres de Rodríguez (fallecida el 4 de septiembre de 1949), entre otras (*Eufrosina*, 2-3: s. p.).

También se ensalza a Trinidad Muñoz de González —una mujer de casi 80 años que vivía en las Tres Esquinas— por matricular a sus nietos en la Escuela de La Guardia, en Colbún, superando las prácticas de muchos que se negaban a hacerlo, pues “ya no tenían quién les cuidara los animales en la isla, o les acarreará leña, o les vigilara las cabras en el cerro” (*Eufrosina*, 2-3: s. p.). Trinidad es valorada por ello y también porque: “Deteniéndonos solo a saludarla, se había adelantado a brindarnos las nueces de sus nogales, y a invitarnos para el día en que extraería la miel fresca de sus panales” (*Eufrosina*, 2-3: s. p.).

De este modo, la revista concibió a las mujeres en el amplio espectro de sus singularidades, tanto en el ámbito público como privado, y es así como una articulista que firma como Marta Elena dará consejos para “en tiempos de escasez y carestía” demostrar a las visitas de “poca confianza [...] que somos buenas dueñas de casa”. Marta Elena duda de que basten los conocimientos de las clases de Economía Doméstica para lograrlo, por lo que entrega sus recomendaciones. Si la visita es de noche no se debe servir entrada y tampoco “sardinas, salmón o choritos en conserva”, pero si es en el almuerzo,

un abundante plato de porotos, un asado con tomates y cebolla, más un pedazo de sandía o melón; en la noche bien podría no aceptar tales comidas la visita menos exigente, máxime si los tomates se sirven sin pelar y la cebolla está cortada en grades pedazos. En estos tiempos que tanto se han generalizado las dolencias al hígado, una comida sencilla y frugal es la más recomendable. Por ej. en un almuerzo sería muy bien recibida una cazuela de cordero, vaca o cerdo, un budín de verdura y un plato de porotos; en la noche bastarían una sopa de fideos o arroz, un charquicán o un estofado, seguidos de un postre de frutas (Elena, 1950: s. p.).

EUFROSINA NAVARRO

De especial relevancia para el avance cultural y social de las linarenses ilustradas fue la influencia de Eufrosina Navarro de Chacón (1906-1948), nacida en Lolol, hija de José Santos Navarro y Eufemia Tobar. Estudió en la Escuela de Paniahue de la provincia de Colchagua. Una vez que sus padres se trasladaron

a Santiago, estudió Contabilidad en el Instituto Comercial. En 1922 ejerce en la Sociedad Linarensis de Historia y Geografía como prosecretaria, secretaria y archivera (Linares, 63). Conoce, siendo alumna del Instituto Superior de Comercio, en esa sociedad, a quien será su esposo: Julio Chacón del Campo²², con quien formó una pareja de reconocido prestigio intelectual dedicada al conocimiento y valoración de la “historia local”. De este matrimonio nació una hija. Al formalizar en 1922 su compromiso de matrimonio con Julio Chacón, también se “enamora” de Linares, y sin duda, al ser considerada socia activa de la Sociedad Linarensis de Historia y Geografía —de la cual Chacón era presidente—, el compromiso con la localidad quedó impreso en su vida. De ese modo, estudió la geografía e historia de Linares, taquigrafía, cursó Derecho Público para Mujeres (promovido por la dirección de Extensión de la Universidad de Chile), siguió los cursos de Economía Doméstica de la Compañía de Gas, de Avicultura y Apicultura en Agronomía de la Universidad de Chile y privadamente cursos de jardinería, horticultura y ganadería (“Honda consternación”, 1948: 114). Se podría decir que fue una autodidacta, pero más allá de esa definición, pensamos que fue una mujer apasionada por el saber ilustrado y por la tradición oral. Asimismo, su fuerte vínculo con la naturaleza la llevó a recorrer los campos de Linares para estudiar y contemplar sus bellezas:

“Sin duda que habrá muchos hijos de Linares que residiendo en su propio pueblo no conocerán su provincia. Ella, en cambio, desde 1924 nunca dejó de visitar un nuevo lugar. Viajó en carreta, a caballo, en cabrita, en época que no había sino estos medios de movilización: se internó por los cajones de la cordillera siguiendo el sendero de Los Hualles, se detuvo en Huerta del Maule, Palgua, Carrizal y Cueva de León, cruzó el Perquilauquen, frente a Villaseca [...] Durante los días en que no podía alejarse de Linares,

²² Nacido en Linares en 1896 y fallecido en 1977, ingeniero agrónomo, escritor e historiador fundador de la Sociedad de Historia y Geografía de Linares, director de la revista *Linares* y autor de varios libros sobre la historia de la provincia, compartió con Eufrosina Navarro labores en ambas actividades, así como su dedicación al estudio y difusión de las diversas manifestaciones culturales y sociales de la localidad. Es interesante consignar que Mario Valenzuela, en “Homenaje a Eufrosina”, sostiene que tanto la sociedad de Historia y Geografía como la revista *Linares* fueron fundadas por esta (*Eufrosina*, 5).

se entretenía visitando las calles más humildes y desamparadas. Condell, Esperanza, Montt, Lynch y Colo Colo le fueron familiares. Posiblemente no dejó de recorrer ninguna pues le atraía la vida sigilosa del suburbio” (“Honda consternación”, 1948: 115)²³.

Así como animó con su labor intelectual a la revista *Linares* y a la Sociedad Linarense de Historia y Geografía, también contribuyó a la sociabilidad del mundo cultural de Santiago, donde residía permanentemente con su esposo, y fue anfitriona también de los viajeros venidos de Linares a la capital. En 1930 hizo una recepción en su casa de Ezequiel Fernández, en la comuna de Ñuñoa, donde “una media centena de amigos saboreó con fruición los más exquisitos potajes de origen linarense” y asimismo organizó “la reconstitución de la Fonda la Higuera, en que frente a una ramada se levantó un horno y hubo cantoras de Rari que cantaron canciones de origen criollo” (“Honda consternación”, 1948: 117). También recibió a numerosos extranjeros, así como a algunos ecuatorianos que para agasajarlos “les brindó siempre potajes quiteños, como fanesca, rapingachos, choclotandas y ají de librilla que le enseñara a preparar su comadre Marta M. de Bustamante” (“Honda consternación”, 1948: 118). José Sandoval señaló que la casa de Eufrosina fue un centro permanente de reunión de poetas, periodistas y escritores de Linares, que le dio a su hogar un sello regionalista, y que allí se percataron de su trabajo por “aumentar las existencias del Museo Regional y Biblioteca provincial; del vivo interés con que atendía a las niñas que eran sus pupilas, a los jóvenes que deseaban trabajar en Santiago, y a las viudas” (“Honda consternación”, 1948: 132).

No olvidó su pueblo natal, Lolol, el cual visitó junto a Julio Chacón muchas veces y retornó desde 1942 a poner flores a la tumba de su padre, fallecido en Nancagua. Eufrosina dejó el mundo abruptamente el 29 de septiembre de 1948 y, a pesar de que “la tarde del sábado 24 de septiembre se le había visto, acompañada de su hijita, pasar hacia el Municipal a reservar entradas para la ópera” (*Linares*, 63), la muerte no le dio tregua.

²³ Esta descripción es la que nos hace pensar que Eufrosina fue, sino la autora, la coautora del libro *Las calles de Linares*.

El trabajo cultural de Eufrosina Navarro, así como su personalidad carismática, quedan plasmados en los testimonios de la época y, sin duda, en el homenaje que se le realiza al crearse la revista que llevó su nombre. Escribió *Los campos de Linares* en 1948, *La otra edad*, *Don Benito* y posiblemente *Las calles de Linares* (publicación póstuma de 1954)²⁴.

En 1948 la revista *Linares* sacó a la luz una edición especial casi enteramente dedicada a recordar a Eufrosina Navarro, luego de su fallecimiento “en la plenitud de su vida”, como sostiene el editorial de ese número. A través de los textos de distintos autores podemos reconstruir algo de esta figura emblemática. En primer lugar, se destaca el amor por Linares, su altruismo y su modestia. Claudio Rosales dice de ella: “Unida a un hombre que ha hecho de su vida una ofrenda a la tierra de sus mayores, supo secundar sus afanes, y soñar con él el mañana sobre la misma almohada [...] En nuestras reuniones culturales y en los condumios familiares, no hizo jamás ostentaciones aparatosas pero su presencia le daba ese encanto inimitable” (*Linares*, 63). Por su lado, J. Lagos Lisboa resalta el hecho de que Eufrosina no solo se dedicaba a su hogar, sino que además compartía el trabajo con su esposo en lo privado y en lo público, en la propia revista *Linares* y en la Sociedad Linarense de Historia y Geografía. Arsenia Salinas, por su parte, directora de la revista *Plumita* de la Escuela Anexa a la Normal N° 1, la describe como “una de sus más fervientes amigas y colaboradoras”, apoyando las diversas obras de la escuela, especialmente “los servicios de la Imprenta Linares de su propiedad para las impresiones pertinentes a todo acto educativo, sin aceptar en muchas ocasiones ni el valor del material empleado” (*Linares*, 63). La directora de la Escuela Superior de Niñas de Los Vilos, Antonia J. de Aracena, la define

²⁴ Hay quienes sostienen que el libro fue escrito por Julio Chacón del Campo y no por Eufrosina Navarro. No obstante, el sitio web de la Biblioteca Municipal de Linares, al presentar la digitalización del texto plantea que Nieves de Ancoa es el seudónimo de Eufrosina Navarro. Nos inclinamos a pensar que hubo un trabajo colaborativo entre esposos y que es posible que Julio Chacón haya finalizado algo que comenzó a escribir Eufrosina. Nos llama la atención que un intelectual ampliamente conocido no haya colocado su autoría sino optado por un seudónimo que remite a un nombre de mujer y a un elemento climático, jugando con el “apellido” Ancoa (el río), en una clara metáfora a la identidad local. Ese indicio del nombre nos hace pensar que Julio Chacón no quiso asumir por completo la autoría de *Las calles de Linares*, sino dejar en la ambigüedad el origen de la creación textual.

como “una mujer de condiciones superiores” y subraya su apoyo a una joven alumna que sobresalió en una velada del Aniversario Patrio y que al terminar la actividad “me felicitó y me dijo: ‘la niña Mirtala Salinas es un portento. Ud. debe mandarla a Santiago, y si no tiene dónde ubicarla, yo me encargaré de costearle su educación’” (*Linares*, 63).

Sin duda, será Luis Manuel Rodríguez quien la releve como una mujer pensadora y culta, reconociendo su papel clave “como brazo derecho intelectual (de Julio Chacón) [...] la cooperación intelectual y profesional, en efecto, iba en Eufrosina acompañada de las sugerencias que sabía producir en su fina psicología femenina sobre el pensador” (*Linares*, 63).

Eufrosina Navarro fue una mujer, hija de su época, que se fue construyendo en múltiples espacios, sorteando los límites impuestos a lo femenino y equilibrando una imagen pública y privada que no rompiera con los cánones establecidos (como “complemento” de su esposo), pero que al mismo tiempo dejó huellas de su pasión por el conocimiento y por la cultura local linarense.

LA CONQUISTA DE LAS LINARENSES DEL MUNDO PÚBLICO: POLÍTICA, ARTE Y CULTURA

El universo de lo público no fue conquistado con facilidad por las mujeres y quizás el ámbito más complejo lo constituye el de las instituciones políticas. Las mujeres chilenas obtuvimos el derecho a voto luego de arduas luchas del movimiento feminista, primero en las elecciones municipales de 1934 y después en las presidenciales y parlamentarias de 1949. Por ello, la presencia de las mujeres como regidoras, alcaldesas, diputadas y senadoras ha sido escasa en la segunda mitad del siglo xx y un poco más amplia en el xxi. No se cuenta con información bibliográfica sobre la participación política de las mujeres de Linares. Algunos datos en el ámbito municipal traen nombres como el de la primera regidora Berta Uribe Burgos, del Partido Conservador, quien será reelecta desde 1947 a 1967, y Milena Moreno, también conservadora, quien ejerció entre 1950 y 1953 (Villalobos, 2006: 60-62). Otras, que se presentaron a regidoras, como Rosa Riquelme en 1976, del Partido Comunista (Villalobos, 2002: 80); Carmen Dougnac, del Partido Demócrata Cristiano, y María Teresa Ortega, del Partido Comunista en 1971, no fueron elegidas (Villalobos, 2002: 109), pero expresan el anhelo femenino de ser partícipes

del mundo público y de sus negociaciones. En el plano de los escaños en la Cámara de Diputados, Ana Lobos se presentó a las elecciones en 1965 por el Partido Demócrata Cristiano y obtuvo “3.950 votos del máximo obtenido por dicho partido de 9.206 votos del señor Guido Castilla” (Villalobos, 2002: 76). En el espacio de los sindicatos y de las luchas obreras sí hubo mujeres que lograron ser dirigentes, como Virginia Rojas, dirigente nacional de la Junta Nacional de Empleados de Chile (JUNECH) en 1951; Petronila Castro que desde 1951 a 1952 fue directora del Sindicato de Empleados Particulares, y Claudia Navarrete, tesorera del mismo sindicato en esos años; Aída González fue dirigente de la Fábrica de Calzados, consejera y delegada de la Central Unitaria de Trabajadores (CUT), y ocupó el cargo de secretaria de Asuntos Femeninos en 1953; Irma Quintana fue secretaria de la Unión de Obreros Municipales en 1954 y Gladys Guerrero, dirigente del Magisterio que fue miembro del Consejo Directivo Provincial de la CUT en 1972 (Villalobos, 2002: 29, 31-41, 44 y 133).

Si son muy pocas las mujeres linarenses que han logrado cargos políticos en el municipio y en diputaciones, al menos en el arte, la literatura y la música, la ciudad cuenta con dos grandes exponentes, dos emblemas que han trascendido las fronteras locales para constituirse en hitos nacionales. La primera es Emma Jauch, artista y escritora que si bien nació en Constitución, se radicó en Linares desde 1958 a la fecha de su muerte en 1998. Emma se casó con Pedro Olmos y ejerció la docencia en el Liceo de Niñas de Linares hasta 1981, cuando se jubiló; presidió varias veces el Grupo Ancoa de Poesía y su casa fue un espacio donde confluyeron diversos intelectuales y artistas, y era una anfitriona afectuosa que cultivaba el comensalismo y la amistad²⁵. La segunda es Margot Loyola, que obtuvo el Premio Nacional de Música en 1994, el máximo reconocimiento que el país hace a sus creadores e intelectuales. Sin duda, Margot representa una silueta femenina que desborda los cánones de su época y de los moldes aún más limitantes de las provincias; su posición social no estuvo acompañada del apellido de un marido, sino que brilló en el

²⁵ Osvaldo Cádiz, esposo de Margot Loyola, recuerda las magníficas cenas con que Emma recibía a sus invitados(as) (comunicación personal, 2016).

mundo público y musical por sí misma, conquistando con un trabajo serio y profundo los más altos sitios que resultan de una vida dedicada al arte y a la cultura popular.

SEMBLANZA LINARENSE DE MARGOT LOYOLA

“La patria es el paisaje de la infancia, y quédese lo demás como mistificación política.”

GABRIELA MISTRAL

La hija de Recaredo Loyola y Ana María Palacios, a quien pusieron Ana por su madre y Margot por el gusto al tango de su padre (comunicación personal, 2004)²⁶, fue la mayor de los cuatro hijos del matrimonio. Nació en Linares el 15 de septiembre de 1918 y a los diez años de edad, a raíz de la separación de sus padres, se trasladó con su madre, farmacéutica, a Curacaví y posteriormente a Santiago, donde inició su vida como cantante, folclorista, investigadora e intérprete. Desde su nacimiento en la calle Constitución hasta su partida de la ciudad, la socialización que allí experimentó la marcó de por vida, y retornó toda vez que pudo no solo físicamente a esa primera etapa de su existencia, sino también a través de su memoria, sus emociones y de su práctica como recopiladora de los saberes musicales del mundo campesino. Siempre recordó su casa natal, donde también vino al mundo su hermana Estela, con un árbol al fondo que la ayudó a pararse y a caminar (comunicación personal, 2004). Nieves de Ancoa describe la calle Constitución:

“El aspecto que hoy presenta es el de una calle residencial, que atrae por la tranquilidad y el silencio que en ella se advierten [...] Sus casas son amplias, altas, de anchos zaguanes, con aleros sobresalientes y gruesos muros de adobes; da fiel testimonio de haber sido construidas cuando todo era

²⁶ La información que aparecerá más adelante bajo este rótulo corresponde a entrevistas realizadas a Margot Loyola entre 2000 y 2006 por Sonia Montecino como parte de la escritura de su biografía.

prosperidad y abundancia. Esta es la impresión que se recibe cuando se contemplan los viejos caserones de techos de tejas que se conservan desde fines del siglo pasado” (1945: 79).

Recién en 1934 la calle es pavimentada, cuando perdió, como dirá Ancoa, “la fisonomía rural”. A fines del siglo XIX funcionó allí una escuela pública, una imprenta, y una bodega “donde el pueblo y las personas de mediana fortuna se proveían de grasa, carne, chicharrones” (De Ancoa, 1945: 83). Es interesante constatar que una de las características de Constitución —a propósito de la evocación constante de Margot al árbol de su infancia— es que había crecido un eucalipto muy grande en la casa de Francisco J. Toro, y que “había sido plantado poco antes de 1870 por la señora Carmen Barros y que fue necesario derribar el 1 de agosto de 1934” (De Ancoa, 1945: 84). En esa misma calle se levantó el Teatro Linares, que después se llamó Victoria, y que entre 1913 y 1937 fue un núcleo de actividades culturales y políticas; asimismo, hubo un centro industrial con una bodega que recibía el agua de las termas de Panimávida, la que se transportaba en carreta hasta la ciudad, y la panadería El Almendro. Se destacaron dos mujeres en la calle donde nació Margot Loyola: doña Chayo y la Mercedes, que antes de 1920 fueron conocidas la primera por vender papel sellado y la segunda como dulcera (De Ancoa, 1945: 86-88).

Ese particular entorno urbano que acogió los primeros años de Margot se combina con dos vertientes familiares que signarán sus pasos futuros. Por un lado, los del padre, que “compraba y vendía propiedades en los alrededores de Linares [...] [con el que] recorrimos toda la zona. Mis primeros recuerdos son los caminos, los árboles, la música de la naturaleza y del silencio” (Ruiz, 1995: 11). Define a su padre como un “chinganero” nacido en Putú, y reconoce su influencia en el gusto que de él heredó por la cultura popular y campesina. Su madre, por el contrario, representó junto a su línea parental, la faceta de lo más refinado: “Fue aficionada; cantaba, tocaba guitarra y piano. También la tía tocaba piano y cítara. Eso era algo propio de los Palacios de Linares, todos eran aficionados a la música” (Ruiz, 1995: 11).

La niña Margot creció entre esos dos mundos que quedaron impresos como caminos que ella fusionará en su carrera y en su modo de comprender

el mundo. Si los Palacios eran de un catolicismo cerrado —muy propio de Linares—, los Loyola lo eran de uno más popular, como también lo fue su nana Melania Zúñiga, con quien conoció los rituales de los angelitos, los cuentos del “cura sin cabeza”, las brujerías y otros relatos a los que también su padre contribuía. Por otro lado, en San Antonio, donde Dorila y Froilán Moreno, compadres de su madre, tenían un negocio, conoció a las cantoras con arpa y guitarra. Allí se levantaba un pequeño altar donde se celebraba la Novena del Niño Dios en Navidad; “en ese lugar conocí a la gente más pobre, que había niños pobres y que no todos teníamos lo mismo” (comunicación personal, 2005). También “le cantaban al Niño Dios y la gente llevaba regalos, gallinas, huevos, frutas de la estación, flores para el Niño. Esos fueron mis primeros sonidos” (Ruiz, 1995: 12).

Los paseos al campo, a los ríos Maule, Longaví, Achibueno, donde se desplegaba la alegría de los padres bailando cuecas que salían de una pequeña vitrola RCA Victor, fueron momentos que contribuyeron a su posterior amor por la cultura local, especialmente por Panimávida, que nunca dejó de visitar:

“Todos los domingos íbamos a Panimávida, lo amo hasta hoy día. Íbamos en un trencito que ya no existe, otras veces en victorias tiradas por caballos. Por la tarde paseábamos por Rari y yo veía a todas las mujeres sentadas al lado afuera de la puerta de la casa, tejiendo esta artesanía de maravilla: tejían mariposas, canastitos. Y casi todas esas mujeres cantaban como por vida, porque sí, y cuando había una guitarra y una mujer cantando, yo ahí al ladito me ponía y baluceaba con ella” (comunicación personal, 2004).

A la enseñanza del mundo sensible que Linares le iba prodigando, se sumó la del colegio, primero en el de las Hermanas Zerón y luego el María Auxiliadora. Recuerda al primero como una casa-quinta, con un parrón y a las hermanas más como mamás que como profesoras. Llevaba un pequeño pizarrón donde le enseñaban a escribir la letra O, con la que siempre tuvo que lidiar. Más tarde ingresará al segundo: “Las monjas eran a la antigua, las profesoras usaban trajes largos y oscuros también, eran como monjas. Yo quería ser actriz de teatro y me gustaba recitar poesías” (comunicación personal, 2004). La madre quiso que la hija aprendiera piano porque “en la clase media,

en el ‘medio pelo’, todas las señoritas aprendían un instrumento, aprendían a cantar, no para lucirse en los escenarios, sino para ir a las fiestas de sociedad y agarrarse un novio” (comunicación personal, 2004). En Linares, sin embargo, no había profesor de piano, así que contrataron al “señor Mesa”, que venía de Talca a hacer clases en la casa de una familia amiga (Ruiz, 1995: 12)²⁷. Su deseo de ser artista le nació con los circos, pero la vocación definitiva se asomó cuando “un día mi padre me llevó a la ópera; debo haber tenido unos ocho años. Recuerdo muy bien que estábamos en la galería del teatro de Linares. Todos roncaban, pero yo tenía los ojos bien abiertos. ¡Esto sí, quiero ser cantante! De ahí tomé el hilito” (Ruiz, 1995: 12-13).

La formación hogareña y la formal en los colegios de Linares sellarán la impronta de una vida dedicada a la pasión por la música, que en sus inicios se verá conflictuada por la tensión entre lo “culto” y lo popular. En Santiago entró a la Escuela 21 y luego a la Normal, y siguió un destino laboral prefijado a las mujeres de su época, el de profesora, el cual rechazó entrando al Conservatorio Nacional de Música, donde pasó dos años formándose con los mejores y más destacados maestros. Luego vendrá la creación del dúo Las hermanas Loyola, con su hermana Estela, que durante una década la hará incursionar en escenarios, rodeos y radios, y a ser reconocida en el medio. El contacto con la Universidad de Chile le abrirá nuevas puertas tanto en el plano de la investigación²⁸ como en el de la enseñanza en las Escuelas de Temporada que dirigía Amanda Labarca. De allí arranca una nueva faceta de la intérprete y recopiladora, que creó diversos conjuntos folklóricos que se cristalizarán, más tarde, en el conjunto Palomar. A fines de la década del 50 conoce a Osvaldo Cádiz, con quien contrae matrimonio, delineando juntos un fecundo camino dedicado por entero a la difusión y conocimiento de las culturas musicales y las danzas chilenas.

En 1956, Margot Loyola ya ha cimentado un prestigio que la lleva a los escenarios internacionales. En Linares la noticia se difundió así:

²⁷ Margot recuerda que la primera vez que tocó fue alrededor de los 8 años en el Liceo de Niñas de Linares.

²⁸ En el Instituto de Investigaciones del Folklore Musical.

Una guitarra chilena y un folklore cruzará Europa: Margot Loyola. Cantares de la tierra linarense se escuchará en la B.B.C. de Londres, Hungría desea nuestros cantares.

“Río de Janeiro, Islas Canarias, Francia y Hungría, serán las metas de Margot Loyola, la linarense que por su cuenta y con su guitarra chilena, irá dando a conocer nuestras lindas canciones, públicos europeos sentirán lo que es nuestra canción campera, alegre, dicharachera, a veces sentimental, pero con lindos ribetes de todo lo que siente un pueblo ancho y grande en sus sentimientos de enorme democracia.

Surgen por los caminos del mundo

(...) Ahora es Margot Loyola, la linda negra de Linares, quien va viajando a través de los continentes. Llegará a la vieja y rubia albiól [sic] para cumplir un contrato en la más formidable de las Broscating [sic] del mundo la BBC. de Londres y desde allí se irradiarán sus canciones, se televisará su femenina figura y su guitarra servirá de uno de los mejores embajadores para que los pueblos de Europa conozcan lo nuestro...

Hablamos con Margot hace semanas antes de partir y nos manifestaba: cada vez que me ausento de mi lindo Chile, siento una enorme nostalgia y deseo de volver cuanto antes a mis lares, conocer las canciones de la tierra sobre todo de la mía.

Folklorista de corazón

Margot Loyola nació folklorista de corazón, desde niña tomó una guitarra, aprendió en su cordaje una cosa que hablaba a su corazón y ello era la canción de nuestra tierra, se introdujo en ella con alma y vida, le dio triunfos y sin envanecerse, cruzó todas las latitudes del país conociendo lo campero, lo ignorado y así se hizo alma y mujer de lo nuestro que estaba olvidado. Su trabajo fue agotador, viajó en forma constante, llegó hasta la sentimental Pascua y allí Rapanui, le enseñó unas maravillosas canciones que por boca de ella hoy se están inmortalizando.

Será linda embajadora

Podremos enviar engominados embajadores a todos los ámbitos del mundo, pero será difícil que al artista, que va sin grandes credenciales se le

supere, ellos van dando y haciendo conocer lo que la diplomacia, no tiene en sus venas el criollismo de nuestros campos.

(...) “Heraldo” de Linares, dice: “Margot, arriba los corazones y cantemos las canciones de la querida tierra” (*El Heraldo*, 6 de agosto de 1956: 1).

Una vez en Europa, Margot envió a su padre, Recaredo Palacios, una carta reproducida por *El Heraldo*, donde narra sus vivencias, donde ponía de manifiesto cómo la ciudad acompañaba su periplo de triunfo público, hasta registrar sus más íntimas emociones:

Aquí me tiene, papacito, en París, aún pareciéndome un sueño, extrañando terriblemente mi tierra, aunque esta tierra es también hospitalaria y extrañando mi hogar y mis afectos, aunque aquí tengo muchos hogares abiertos y muchos buenos amigos.

Vivo en el Barrio Latino, barrio de estudiantes, tranquilo, frente a la Universidad de la Sorbonne. El hotel es muy acogedor y está lleno de estudiantes sudamericanos. Mi cuarto queda en un cuarto piso y a mi lado vive una amiga chilena [...] Este París es maravilloso; sus museos, palacios, castillos, catedrales son para estar viéndolos durante una vida sin cansarse; hay tanto arte, tanta reliquia, tanta belleza, que muchas veces los ojos no resisten de mirar sin llorar [...] La vida aquí es muy difícil; imagínese que solo aquí hay seis millones de habitantes, de los cuales dos millones y medio son extranjeros. Aquí llegan artistas famosos, de todo el mundo, de modo que la competencia es terrible. Sin embargo, en este mes y medio he logrado muchas, pero muchas cosas [...] El jueves di mi primer recital auspiciado por la “Maison de L. Amerique Latina” y la Embajada [...] En unos días más espero poder enviarle nuevas y buenas noticias. Tengo muy presente que este éxito es también su éxito, el de la canción de Chile y el de todos lo que me impulsaron y ayudaron a realizar este viaje [...] El recuerdo de todos Uds., y el de mi tierra, me está ayudando a enfrentar esta campaña con fe y entereza y a resistir la tremenda nostalgia de esta separación (*El Heraldo*, 30 de octubre de 1956: 11).

La gratitud a su padre, que en definitiva es el reconocimiento a lo que él representaba como signo de la cultura popular, será algo que Margot tendrá siempre presente. Del mismo modo, Linares ocupará su sitio en cuanto a la “patria” adquirida en su infancia, en el sentido mistraliano de sus paisajes y experiencias como identidad de origen.

Volvió siempre a la ciudad, ya sea para reunirse con su amiga Emma Jauch o con Julio Chacón (comunicación personal con Osvaldo Cádiz, 2016)²⁹, pero sobre todo con sus viejas amigas cantoras de los alrededores de Linares. Luego de los pesados años de dictadura, y siendo Margot Loyola una suerte de emblema de la tradición popular chilena, el advenimiento de la democracia trajo consigo que el país demostrara la valoración que de ella tenía; en 1994 se le otorgó el Premio Nacional de Artes Musicales, un galardón que la eleva al lugar que le corresponde como expresión de una vida múltiple y abocada al estudio de las manifestaciones culturales de la chilenidad.

Como mujer, Margot Loyola representa el polo de la libertad, de la pasión y del traspaso de las fronteras de lo permitido en el siglo que la vio nacer. Pese a que su familia materna no aprobó el que una niña anduviera cantando en rodeos y fondas (comunicación personal con Osvaldo Cádiz, 2016), la fuerza de su alma creadora y curiosa todavía es audible en las cercanías de la calle Constitución, en Rari, Los Mogotes y Panimávida, como diciéndonos a todas que bien vale la pena una trasgresión.

COROLARIO

Este breve bosquejo sobre el devenir de las mujeres linarenses deja en evidencia la necesidad de construir una base documental que permita escribir en el futuro sus historias desde las perspectivas contemporáneas que buscan sacar de la invisibilidad sus aportes sustanciales a la vida social.

²⁹ El rabel que Margot donó al Museo de Historia Natural de Santiago perteneció, precisamente, a Julio Chacón, quien se lo regaló a la artista.

RUNRUNESY ALBERTÍOS, MADRES Y JARDINERAS. APUNTES PARA UNA LECTURA DE LOS IMAGINARIOS DE GÉNERO EN ALGUNOS ESCRITOS DE VIOLETA PARRA [2018]

Abordar los imaginarios de género, es decir, las construcciones simbólicas de lo femenino y masculino¹, presentes en parte de la obra poética de Violeta Parra, es un primer intento por develar los modos en que esas categorías representadas por hombres y mujeres se configuran, recrean y se fracturan en sus escritos. Se trata de una aproximación embrionaria y sustentada en una lectura desde la antropología del género a algunos de los textos compilados en *Violeta Parra, poesía* (Ediciones Universidad de Valparaíso, 2016), y que persigue dar cuenta del semblante, del dibujo asomado y de la arquitectura emocional del sistema sexo/género que se trasluce en su apuesta escritural para decir el mundo, su mundo y el de los personajes que la circundan. No es una mirada erudita sobre la creadora, sino la observación de los posibles significados (o torsiones) de género que bordan algunas de sus imágenes escritas (muchas de ellas también cantadas) y las nociones de poder y des-poder que de ellas se desprenden, así como del juego de posiciones que adoptan los sujetos femeninos y masculinos en su discurso poético. Comprendemos, de este modo, el tejido de su escritura como documento de un archivo personal² que va diseñando, modulando y produciendo un sistema

¹ Entendemos los imaginarios de género como un sistema que opera en dos direcciones: por un lado, desde las construcciones sociales de las categorías de femenino y masculino, y por el otro desde los discursos construidos desde las intersecciones personales y subjetivas de esos imaginarios sociales experimentadas por los sujetos mujeres y hombres que los recrean, asumen o trasgreden produciendo nuevas representaciones o desajustando las dominantes. Imelda Vega postula la existencia de un imaginario femenino en tanto “conjunto de imágenes, símbolos, representaciones míticas de la mujer, producida por las propias mujeres como expresión de su particular forma de existencia como grupo dentro de una sociedad” (1990: 12).

² Verónica Stedile (2012 y 2014) ha planteado una lectura completa de la obra de Violeta Parra desde la perspectiva de un archivo abierto, toda vez que no existe un espacio de reunión de todos sus documentos, que están dispersos y seguramente muchos son desconocidos. Esto obliga a un análisis siempre provisorio de la producción escritural y visual de la autora. En este caso, uso la noción de archivo personal como repositorio situado en la vida de un sujeto, en el que memoria y creación conforman un conjunto de datos producidos y almacenados por este en su trayecto biográfico (de escribir la vida).

de significaciones en torno a los contenidos de los términos hombre y mujer, así como sus múltiples pliegues y transmutaciones.

Nuestra propuesta es un primer ejercicio de reflexión sobre las relaciones de género que emergen a partir de la lectura de algunos textos de la autora, y cuyo valor e interés radica en una multiplicidad de ámbitos. Por un lado, porque es el punto de vista de una mujer que nace en el Chile de inicios del siglo xx, en el seno de un universo campesino-mestizo, y por ello portadora de una mirada doble de género y clase³. Si pensamos que normalmente lo que domina en el ámbito literario de ese siglo son las visiones ilustradas de las mujeres de las clases altas y medias, el ejercicio de escudriñar en los textos de Violeta Parra arroja experiencias y matices que rompen con esas voces y hacen posible escuchar las modulaciones de un lugar “otro”. Asimismo, el influjo de la autora como cantante —y su peso en la ruptura de los órdenes tradicionales de la música folclórica— y su popularidad transversal torna aún más relevante conocer el imaginario de género que habita en sus canciones más conocidas y en sus textos poéticos. De ese modo, emprender el camino que sugerimos es transitar por las sinuosidades de una perspectiva anclada en la noción de bio-grafía (vida que se escribe), cuya marca central es la pluma creadora (y la voz) de una mujer situada en una época, un género y una clase que, retejiendo la cultura que le tocó habitar, atraviesa el tiempo, reverberando y espejeando aún con sus representaciones, quiebres y sentidos un imaginario sobre lo femenino y masculino.

³ La discusión sobre el carácter “popular” de la obra de la autora ha sido planteado por Agosin y Blackburn (1988), al igual que interrogantes respecto del lugar de su enunciación: si habla desde “el pueblo” o desde una voz propia que combina lo culto con lo popular. Desde nuestra perspectiva, los imaginarios de género que ella produce (o reproduce) no son de las clases altas ni medias, sino que su genealogía y biografía la hacen depositaria de una experiencia social ligada a lo rural, la provincia y a las clases subalternas, así como a su desplazamiento (migración campo-ciudad). Desde ese lugar, es nuestra hipótesis, Violeta Parra trasciende las dimensiones estructurales de su condición, sin abandonar la tradición cultural campesina-mestiza, haciendo de ella la fuente de su poder creativo personal y de su andar en la vida, configurando un cosmos donde lo particular es universal y donde lo local adquirirá un sentido general.

PLURALIDADES FEMENINAS

La maternidad

Rasgo femenino, sitio de llegada y muchas veces de destino, la maternidad chilena y latinoamericana ha estado marcada por la centralidad de la madre y su prole en la reproducción de la vida social. La creación de Violeta Parra no escapa a esa impronta, a la que dota de nuevos giros y significaciones. En *El día de tu cumpleaños* se escuchan los ecos del marianismo popular y mestizo: es la celebración de la madre por el aniversario de nacimiento de su hijo, que “redondeó” el año, un hecho tenido como “cosa muy principal” que se debe festejar y, de algún modo, consagrar. Se trata de una madre que no tiene qué dar al hijo (¿una madre pobre?), pero que puede brindarle los rayos del sol, el lucero y una posición: “que te sienten a la mesa y al la’o de tu mamá”. En esa mesa se desplegarán dos alimentos: la mistela y la tortilla candeal, y un deseo superlativo. La madre, en su felicidad conmemorativa desea embanderar con banderas “colora’s” el país entero, de norte a sur, para casi venerar al vástago y desearle “por la voluntad del cielo, / ¡que vivas cien años más!”. La imagen de la Virgen con el hijo-Cristo espejea en esta relación filial que ensalza el nacimiento y que convoca el vino (la mistela) y el pan (la tortilla candeal) como símbolos de una memoria de resurrección y muerte (la eucaristía)⁴. Bebiendo del cristianismo popular⁵, la madre celebra la existencia de este hijo, encontrando en ella una alegría que debe ser compensada con los regalos de la naturaleza, con alimentos emblemáticos del campo (como transfiguraciones cristianas) y en un gesto que abarca la nación entera, politizando (el rojo de las banderas) y colectivizando el sentimiento maternal. De ese modo, ternura y desmesura de lo

⁴ Resulta interesante esta operación metafórica, pues retoma la tradición culinaria campesina de las mistelas (aguardiente con algún fruto seco) y la tortilla de rescoldo, característica de las mesas rurales y mestizas, situándolas como bien, ofrenda y regalo preciado para el hijo. La autora pone en valor las preparaciones del mundo campesino (subalterno) homologándolas al pan y el vino en tanto símbolos de los rituales católicos dominantes.

⁵ Como lo entiende Max Salinas (1987).

materno que concibe al hijo y con él la vida como sagrada⁶ son los corolarios de un cumpleaños filial.

Pero si este hijo se construye y valora como símbolo de la vida y la alegría en un claro sentido mariano, hay una potencial mujer-madre que desea tener uno guerrillero, al que llamaría Manuel Rodríguez (el héroe patrio), como aparece en *Hace falta un guerrillero*. En una clara politización de la maternidad, ella desea enseñarle al vástago “lo que se tiene que hacer / cuando nos venden la patria”, con la esperanza de que “mi hijo habrá de nacer / con una espada en la mano / y el corazón de Manuel”. La madre virtual tiene como modelo masculino al guerrillero y se queja de que “no hay ni uno que valga / la pena en este momento” y que, aun cuando Manuel Rodríguez murió traicionado, “no podrán matarlo / jamás en mi pensamiento”. “Embarazada” mentalmente del histórico guerrillero chileno, la hablante de alguna manera es también su madre, su memoria y su potencial reproductora. Maternidad, así, “puesta al servicio” de una causa, configurada en una suerte de vientre mesiánico que produce a un redentor que vive y muere eternamente en el cuerpo y la psiquis de la mujer-madre. Podríamos decir que, en este caso, la política maternal no se aleja del marianismo: detrás de la idea de que Chile carece de un hombre-héroe que se sacrifique por una patria que está hambrienta, vendida, indefensa, una mujer convertida en madre puede cambiar ese destino con su poder normativo y reproductor. Manuel Rodríguez puede ser equiparado a Cristo por haber sido traicionado, por sus dimensiones sacrificiales y por sus funciones históricas (el paso de un orden a otro), pero lo realmente importante es que tras ellos (Manuel y Cristo) están las madres, la potestad de lo femenino que los produce y anima en una amplificación y sobrevaloración de lo materno en tanto punto de partida de la obra y trascendencia de los hombres en la sociedad⁷.

⁶ Estamos frente a un juego donde la hablante es la madre concreta de un hijo que cumple un año de nacer, pero que al mismo tiempo dialoga con este como si se tratara del Niño Dios: “yo te vengo a celebrar”, “que te sienten a la mesa y al la’o de tu mamá” da las pistas de un tránsito: de madre terrena a madre celestial en una alegoría sagrada y profana al mismo tiempo.

⁷ No podemos obliterar el hecho de que las madres de Violeta Parra lo son siempre de un hijo, no de una hija, de una mujer que ocupe un lugar relevante en la vida social o personal. En esta dirección, podríamos decir que su visión es androcéntrica y deja a las mujeres solo el valor de convertirse ellas mismas en madres que reproducen hombres importantes.

La abandonada

La figura de la mujer que ha sido abandonada por su amado está presente en muchos de los poemas y letras de las canciones de Violeta Parra, así como el hondo sufrimiento y el turbulento estado existencial que suscita el desamparo afectivo (*Maldigo del alto cielo* es un ícono al respecto)⁸. *La jardinera* representa a la mujer que debe olvidar y curarse de una pérdida, y que tiene que hacer el duelo que implica la ausencia de lo querido. Pero no lo hace desde la posición de la víctima que se inmoviliza en su angustia y en su dolor, sino más bien de quien trueca la desdicha en un acto creativo: “Para olvidarme de ti voy a cultivar la tierra”. Sabedora de las propiedades de las plantas y las flores, en un gesto de curandera, machi y meica, la mujer se autosanará de cada uno de los sentimientos que contiene el “mal de amor”: la tristeza se cura con violetas azules; la pasión con clavelinas rojas; la incerteza del amor con manzanillones blancos; el recuerdo se disipará con pensamientos; el mal dormir con amapolas; las penas con cogollo de toronjil. La jardinera, curandera de sí misma, contrarresta el abandono amoroso activando su poder con el dominio y conocimientos de la naturaleza. Pero, a pesar de ello, no está completamente blindada, y abriga la esperanza de que el amado se arrepienta y retorne, algo que puede suceder cuando ella no esté. Ante esa posibilidad, la mujer ofrece su propio poder curativo: el jardín que ha plantado puede sanar al mismo abandonador-amado. En un afecto trascendente, casi en una posición de superioridad moral, lo femenino, aunque doliente, se impone sobre lo masculino: la jardinera está enraizada en un espacio de saber-poder que la legitima y desde el cual puede ser magnánima incluso con quien la desampara. La figura de la curandera campesina y popular espejea en esta imagen de la mujer que maneja los secretos de las plantas⁹, y en su capacidad y autonomía para domeñar el dolor que produce el desafecto.

⁸ Úrsula San Cristóbal sostiene en su análisis del dolor femenino en la obra de Violeta Parra: “Así, todo lo que amamos de una persona no es más que una proyección de los ideales a los que nuestra fibra más íntima aspira (amor narcisista). De ahí se explica que el fracaso amoroso duela tanto, porque significa el fracaso de todos nuestros sueños y aspiraciones, y la muerte es vista como una salida para esta desesperante situación, pero también como un triunfo para la pasión que ha dirigido las acciones” (2013: 15).

⁹ Pero también se pueden percibir los reflejos de la Virgen y su asociación con diversas flores, cuya simbólica se relaciona con sus cualidades (pureza, dolor: azucenas y lirios, respectivamente) y con las de su hijo (las rosas rojas de la pasión).

La desobediente

La vertiente de lo femenino que se insubordina y trasgrede las normas establecidas¹⁰ es sin duda una constante en la biografía y en la producción artística de Violeta Parra. Podríamos decir que en muchas de sus obras se puede leer una suerte de “feminismo popular”, arrancado de la experiencia, de un rupturismo que no es dictado por el sistema político-conceptual del feminismo chileno o latinoamericano, pero sí por la reflexión que nace de las vivencias femeninas al interior de una estructura de subordinaciones y mandatos de género androcéntricos. El resultado de esa reflexión es una clara conciencia de los principales nudos sociales que impedían que las mujeres pudieran ser autónomas, libres y creadoras. Es así como en *Yo también quiero casarme* nos enfrentamos con la figura femenina que quiere salirse de los moldes, descalzarse del destino matrimonial entendido como una prisión, utilizando para su negativa un argumento poderoso: el deseo y la imperfección masculina. La hablante declara querer ser igual que las demás mujeres y casarse, sin embargo, “joven a mi gusto / yo no he podido encontrar” y por ello piensa que “Mejor, será, señores / que me quede sin casar / y no caer en la trampa, por toda una eternidad”. De este modo, el matrimonio aparece como una celada, una farsa; pero también como cepo¹¹ y engaño. Entonces, a “los señores” (es interesante esta apelación a los hombres como escuchas de su razonamiento) les explicará, con humor, sus consideraciones, todas ellas relacionadas con la pluralidad de características masculinas y sus inconvenientes. Así, un hombre lindo deberá ser cuidado como joya (para que no se lo roben las demás mujeres) y un feo, “un demonio / que no se puede mirar”; un rico estará lleno de vanidad y un pobre será un despreciado “por toda la vecindad”. Si es un hombre grande, gigante, tampoco se le podrá mirar y si es chico, será un juguete no respetado; si gordo dará mucho calor como una estufa, y si flaco, un pescado sin sabor. Será, entonces, la prudencia la que aconseje a la mujer a no casarse, a no caer en la “trampa” de una unión que lleva a la prisión

¹⁰ El trabajo de Carla Pinochet (2010) es una de las primeras y escasas lecturas de género que encontramos sobre la autora.

¹¹ La palabra *trampa* alude a la idea de engaño, pero también a la de lazo y red. En su primera acepción es “Artificio de caza que atrapa a un animal y lo retiene” y “Ardid para burlar o perjudicar a alguien” (RAE).

eterna. De este modo, las oposiciones que construyen al género masculino ligadas al cuerpo (lo bello y lo feo, lo gordo y lo flaco, lo alto y lo bajo) y a la posición de clase (rico y pobre) son esgrimidas como impedimentos para casarse. Ninguna de las masculinidades insertas en ese sistema de significación dual la complacen, colman su gusto, ni satisfacen sus aspiraciones de pareja. La propuesta es entonces romper con el destino-trampa y no casarse, no ser la “elegida” (la mujer pasiva), sino tomar partido desde una posición activa guiada por el deseo, trocando así el orden establecido. Por cierto, este quiebre con los mandatos de género tradicionales deriva de las consecuencias de los propios modelos masculinos, desplegados en encrucijadas y oposiciones que imposibilitan que ese deseo se consume y que la seducción haga su trabajo en pos de una relación de pareja satisfactoria que lleve a la conyugalidad como horizonte.

En *Verso por matrimonio* escuchamos las resonancias de esas cavilaciones y los efectos para una mujer que, aun teniendo conciencia de “la trampa”, ha caído en ella. En primer lugar, nos enfrentamos al enamoramiento como engaño, la figura masculina es definida como la de un “gandul” (un flojo, un vago, un ocioso, como define la RAE), un ferroviario que jura amarla eternamente y que: “me lleva muy dulce y tierno / atá’ con una libreta / y condenó a la Violeta / por diez años de infierno”. Ella se había fascinado con su “chaqueta nueva de cuero”, con la imagen del joven conductor, de la “gran maquinaria” que maneja (de su poder sobre la técnica). Pero el “gran maquinista” resultó ser un simple “limpia’or” y de paso un mentiroso que la cautivó con su significante. En segundo lugar, se hace visible la toma de conciencia de su condición subordinada y de la resistencia ante ella: “montá’ en el macho” intenta domesticarlo, pero el hombre no acepta ese cambio de rol y pelea, a la vez que se refugia en la borrachera y en la farra. Luego de diez años, la mujer decide “cortar la huincha” “y para salvar el sentí’o / volví a tomar la guitarra; / con fuerza Violeta Parra / y al hombro con dos chiquillos / se fue para Maitencillo / a cortarse las amarras”.

Se recupera entonces la figura de la mujer desobediente que abandona al marido, pero no a los hijos, tal como la jardinera busca en la creación (tomar la guitarra, cultivar la tierra) una sutura a la frustración amorosa, a la incompatibilidad de pareja. La autonomía femenina prevalece y como

colorario evidente está la idea de que es mejor no casarse, pero al mismo tiempo que, si por engaño sucede, es posible romper las cadenas y liberarse de la trampa. Sin embargo, la mujer-madre liberada de la conyugalidad no desampara ni renuncia a sus hijos, sino que emprende con ellos el camino de la emancipación. Este modelo femenino, desobediente en lo nupcial, pero comprometido en lo materno, resplandece en el imaginario de género que construye Violeta Parra y se emparenta con el marianismo mestizo como sustrato cultural chileno. Si “Nadie se ha muerto de amor / ni por cariño fingido / ni por perder el marido / ni por supuesta traición”, es la verdad flagrante de que la mujer no necesita ni al afecto ni a un cónyuge para definirse como tal; “el mundo es una estación / del tren de los sinsabores / pero las hieles mayores / no son cosa tan simple” nos indica que hay otras amargas femeninas que sí son importantes y que se instalan en las honduras de las vivencias de género.

Cuando yo salí de aquí es la expresión más prístina de esas hieles mayores y de la profundidad de la identidad materna, así como de las culpas por transgredir ese mandato: la mujer-madre viaja, se ausenta —por una oferta de trabajo— y su guagua muere, por lo cual “el mundo será testigo / que hei de pagar esta falta”. A cargo de la “mamita luna” la dejó, la bautizó “pa’ que no quedara mora”, pero nada sirvió para que a su regreso ella estuviera viva. La petición de perdón está dirigida a la Virgen María, a la “gran Señora”; pero al mismo tiempo que clama indulgencia, alega ser inocente, pues “lo sabe toda la gente / de que no soy mala maire; / nunca pa’ella faltó el aire / ni el agua de la virtiente”. La culpa y el perdón irán atados de la mano por la maternidad: dejar a la hija y “causar” su muerte/convicción de ser una buena madre, respectivamente, dan cuenta de la contradicción mariana. Con lo materno como núcleo de la identidad femenina, una ausencia prolongada en el cotidiano es una “falla” al modelo; pero al mismo tiempo hay conciencia plena de cumplir con todas las exigencias de esa condición. Es interesante señalar que en *Cuando yo salí de aquí* convoca y dialoga con las imágenes mestizas de la “mamita luna” y de la Virgen María (la gran Señora), es decir, con las madres sobrenaturales, celestiales, cristianas e indígenas. La luna, sabemos, en el imaginario mapuche tutela lo femenino (*küllén kuzé*) y fue encomendada especialmente para cuidar a la guagua, fracasando en su labor (es decir, no

sirvió su eficacia simbólica) y por ello se pide clemencia a la Virgen. Asolada por el dolor, la madre se siente en “pecado mortal” y vive asediada por el recuerdo de la hija, dejando eso sí un registro inmortal de su padecer (“ha de quedar en la historia / mi pena y mi sufrimiento”).

Pero la sutura a esa infinita aflicción materna emergerá desde el consuelo que da la tradición campesina a la muerte de los niños(as) y guaguas. En *Rosita se fue a los cielos* asistimos a su conversión en angelito, a su entrada al paraíso, al cobijo que le da la Virgen del Carmelo, el ángel guardián y todos los seres divinos que pueblan el cielo. La madre le pide a Rosita que le cuente lo glorioso de su fin para darle “paciencia / valor y condescendencia / y resignación infinita”, asimismo que podrá ver “que en los suelos / marcha tu maire querida, / tú irás en su compañía / en forma de mariposa / para cuidar afanosa / cuando se sient’ afligida”. Al despedirse de su “niñita de mis amores”, la madre entra por un momento al cielo¹² y se asegura de que en esa “mansión / a su derecha el Señor / con todo el apostolado / y allí el vergel encantado / del angelario mayor” estará su hijita querida. De ese modo, el duelo se va cerrando y la madre, con su guagüita en lo más alto de la jerarquía celestial, podrá contar ahora con su protección. Mutada en mariposa, Rosita cumplirá la función de una “angelita” que está “ausente en las alturas del cielo”, es decir, ha dejado de morar en la tierra para hacerlo en el “mundo de arriba”, semejante a la perspectiva mapuche del Wenumapu¹³.

VARIACIONES MASCULINAS

Constelaciones familiares

En los textos autobiográficos de Violeta Parra encontramos las imágenes masculinas de los abuelos materno y paterno, así como del padre, conformando un conjunto de siluetas viriles que emergen desde el contexto genealógico y que marcan de algún modo los imaginarios de género de la

¹² Este viajar al cielo de los vivos es un tópico mapuche presente en sus relatos míticos y en las experiencias oníricas de muchas personas. Constituye, sin duda, parte de la tradición mestiza en la que Violeta Parra se formó.

¹³ Es la “tierra del cielo”, el lugar donde residen los espíritus de los muertos.

autora. Desde el archivo experiencial, los trazos de estos hombres dibujan algunos tipos de masculinidades que habitaron su memoria y su obra.

En *Aquí presento a mi abuelo* comparece José Calixto, padre de su padre. Se trata de alguien que “no era un ñato petiso”, es decir, un abuelo que ocupaba una posición alta en las jerarquías sociales por ser conecedor de las leyes y que, además, “hablaba lengua de reyes”. Un hombre elegantemente vestido, en cuya mesa se comían pejerreyes¹⁴, respetado, amistoso y con tintes heroicos y nacionales: “defendiendo el tricolor / el año setentainueve”. Este abuelo reside en la ciudad, en Chillán, en un gran caserón y es un “propietario” que educa a su hijo y lo envía a aprender música. En el día de su santo se evidencia su poder económico y su prestigio social, ya que celebra una fiesta con abundancia de comida¹⁵, bailes y muchos(as) invitados(as) (calificados de ricos “perfumosos y altaneros” a la hora de relacionarse con los niños de la parentela pobre del festejado).

En contraste, el abuelo materno representa la imagen del hombre campesino, pobre, pero esforzado trabajador. En *Mi abuelo por parte e' maire* se describe la masculinidad inquilina cumpliendo las múltiples tareas del “obliga'o”: caballero, viñatero, rondín, jardinero y hortalicero. Ricardo Sandoval es comparado con Juan Bautista, pues tiene ojos azules y el pelo rubio, es un hombre buenmozo que al montar a caballo “no hay niña que no lo mire, / ni vieja que no suspire / por detrasito e' mi abuela”. Comprometido con su vasta prole, le lleva el sustento a costa de una infatigable y sacrificial labor. Sin embargo, no depende solo de él la reproducción del núcleo doméstico, sino que la comparte con una abuela que cría a los hijos y también “pollos de raza”, saca miel, limpia trigo y cosecha perejil. Emerge acá un registro de las relaciones complementarias de género en el mundo campesino de la zona central chilena, un equilibrio entre femenino y masculino que contrasta con los desajustes presentes en las otras relaciones escenificadas en sus textos.

La comparación entre las imágenes de los abuelos muestra una oposición masculina: el hombre rico/el hombre pobre que tiene como correlato

¹⁴ Se trata de un plato preciado en el universo culinario de la zona central chilena.

¹⁵ El sacrificio de una res corona el banquete del día de San José.

espacial la ciudad/campo y como trasfondo cultural el de letrado/iletrado. Ambos masculinos comparten el ser padres presentes que no abandonan a los hijos, sino que están comprometidos con ellos y con su sustento. Estos modelos de género y clase ponen en escena dos tipos de masculinidades y cuerpos: el hombre rico brilla por su elegancia (corbata de rosa) y el hombre pobre por su belleza blanqueada (ojos azules y pelo claro), semejante a la de un “arcángel”. Como en un juego de compensaciones, el masculino pobre está tocado por la belleza de lo divino¹⁶ y es asemejado a las figuras del panteón cristiano: “Al verlo a primera vista / parece mi lindo abuelo / algún arcángel del cielo / gemelo de Juan Bautista”.

Ambivalencia y borrachera

Si los hombres-abuelos emergen unívocos en sus cualidades, las del padre conjuntará polos contradictorios, como se aprecia en *Defectos, mañas y gracias*. La masculinidad paterna alberga lo negativo y lo positivo. Por un lado, es un hombre respetado, un profesor que posee prestigio público, pero es un borracho que “ocasionaba desgracias” y se rodeaba de amigos que influían en su “tomatera”. Sin embargo, cuando estaba sobrio, era un padre colaborador y afectuoso. Su masculinidad entonces se debatía entre ejercer la paternidad puertas adentro y la sociabilidad alcoholizada puertas afuera, la que repercutía, por cierto, en la primera. Sin duda es un modelo conocido en Chile y América Latina: una masculinidad que se forja en el beber y que se construye en la colectividad de los borrachos, en esa suerte de hermandad de hombres que surge en la embriaguez y que llevada al extremo provoca quiebres y desgracias familiares¹⁷. Pero, como leemos en *Su nombre era como el oro*, las negatividades se contrarrestan con las cualidades físicas y afectivas (“flaco, elegante y moreno / de trato fino y galante”) e intelectuales (de pensamiento fecundo), y se desvanecen con un hombre tan gracioso que “vuelve las horas segundos”.

¹⁶ Esta asociación del pobre con lo que reluce y lo divino está también presente en el relato *El sueño del Pongo* de José María Arguedas

¹⁷ Esto se expresa así: “En fiestas de tomatina / mi taita vende la tierra / con lo que se arma la guerra / en medio del pasadizo. / Le exigen los compromisos / qu’el les firmó entre botellas”. En *Esto me da un pensamiento*.

Dentro de estos modelos de masculinidades ambivalentes *Don Dominguito Aquilera* aparece como otro paradigma de la irresponsabilidad y la ebriedad festiva. Es un campesino que trabaja todo el año en sus viñas y siembras, pero es “un calavera / famoso de punt’a cabo... / de farra en los bodegones / malgasta lo que ha ganado”. Sus diez hijos lo interpelan, pero nada lo altera en su camino de juergas, pues está “perdido en una pasión / que no se mira al espejo / por no encontrarse el pellejo / plisado como un acordeón”. El tratamiento de “don” expresa que el respeto personal no se rompe por su ser “calavera”, y el apelativo de “Dominguito” es sinónimo de la mirada afectiva que produce esta masculinidad tarambana, pero que no abandona a su familia, a pesar de tensionarla.

El abandonador

Pero hay masculinos que abandonan y que, como dijimos, conforman un haz muy presente en la obra de la autora. Un ejemplo paradigmático es *Run Run se fue pa'l norte*, que da cuenta de los pesares femeninos por el hombre ausente. Este nombrar Run Run al “huido”, al que está lejano, convoca variados significados. Por un lado, el nombre propio alude a un juguete tradicional latinoamericano que consiste en unos hilos y un botón que emite sonidos, y a un pájaro chileno (*Hymenops perspicillatus andinus*) que habita desde Atacama a Chiloé y vive en las orillas de los ríos. Por otro, como verbo, alude a “hacer correr un murmullo” y a “susurro”, a una noticia no confirmada. Juguete, pájaro y sonido se acoplan entonces en este nombrar Run Run a esa imagen masculina del desplazamiento, de la búsqueda existencial y del abandono. Los puntos cardinales expresan una relación de género: en el norte está el polo masculino (Run Run) y en el sur el femenino; el hombre se moviliza y la mujer permanece sufriendo su ausencia: “Ayayay de mí”, pues se trata del viaje de quien no tiene fecha de regreso. El hombre Run Run experimenta una serie de aventuras, como cruzar un puente quebrado llevando una cruz al hombro, en una clara reminiscencia cristológica¹⁸. Luego, divaga sobre la existencia valorando la verdad de la muerte y la mentira de la vida; Run Run

¹⁸Y también de Odiseo o Ulises.

está tan extraviado que escribe cartas vacías, “por mandarlas nomás”, con lo que deja a la mujer aún más atormentada por la nada de su mensaje: “sin pena ni gloria / sin gloria ni piedad / sin rabia ni amargura / sin hiel ni libertad”. Con el tiempo la mujer se resignará: “qué le vamos a hacer, así es la vida entonces”, y entenderá ese amor como equivalente al padecer de Cristo. Es un amor crucificado, que martiriza con clavos, que pone coronas de desdén, que clava con las espinas de Israel y que, desde un sur pasivo, ella padece y canta.

Hermanado con Run Run está la figura del hombre cruel. En *Lo que más quiero* evidenciamos de nuevo la imposibilidad de lograr una relación de pareja y un amor correspondido. Es otra vez la mujer enamorada de un hombre cuya actitud es perversa, que en vez de sangre tiene veneno, resentimiento (hiel); mientras ella lo ama, él la desampara: “me deja sin su plumaje / sabiendo que va a llover”. Este hombre transmutado en pájaro, árbol, río, cielo priva a la mujer de abrigo, de sombra, de agua y de luz, por ello la deja en las riberas de la muerte: “solo falta que un cuchillo / me prive de la salud”. Emerge acá la figura de lo masculino como poder sobre todas las cosas de la naturaleza y sobre la mujer, con un carácter maldito, escenificando el “drama” del amor femenino que no obtiene reciprocidad ni correspondencia. Este amor que solo trae pesares, sin embargo, proviene de lo “que más quiero”, saca a luz una suerte de masoquismo, un destino ineludible y una fatalidad: no hay posibilidad de que el amor entre un hombre y una mujer tenga un fin satisfactorio y amable. En este drama es la mujer la que pierde y padece y quien sufre de las acciones perversas del hombre amado.

El abandonado

Así como hay un modelo masculino abandonador, hay uno opuesto, que se cristaliza en la figura del finado, como en *La muerte con anteojos*, en la cual un difunto va a dormir todas las noches con una mujer. Se levanta de su tumba, pues una “deshonesta” lo volvió loco (“le hizo perder el criterio”), y es imposible curarle las “cien miles / angustias que le dejaron / coquetas que lo humillaron / dejándolo sin abrile”. Aunque la mujer con la que se va a acostar tiene “güenura” (es decir, no es una deshonesta ni coqueta), el finado la acosa y ella se siente atraída por él: “el frío lo tiene mudo / pero a su llama’o acudo / porque así será el destino” y también porque es un muerto inteligente. Sin

embargo, el “finado ladino / quiso ser mido y no pudo”. De este modo, no logra culminar la relación amorosa entre el muerto delirante y la mujer viva, y así, el hombre abandonado sigue en su eterno deambular entre la tumba y la cama. La mujer viva pide una oración para el difunto, en el viejo gesto de aplacar las “penaduras” con rezos, pero tampoco sabe qué hacer con el “muerto-viviente” y si lo sabe no se “alima” (¿anima?). De este modo, el abandonado sufre hasta morir, pero aun difunto no descansa buscando satisfacer sus ansias amorosas; la mujer se debate entre la solución católica popular: rezar para que el muerto no regrese o animarse a tener una relación sexual con él¹⁹. En el contexto del animismo y del sincretismo, el hombre abandonado convertido en espíritu no muere, sino que cobra presencia nocturna, como fantasma que testimonia la culpa de las mujeres coquetas y deshonestas que lo humillaron y como muestra del poder masculino que, estando muerto, vive²⁰.

Por su lado, *Acario, huaso chileno* pone de manifiesto una vertiente similar a la anterior, es un hombre que muere por la mala relación que tiene con su esposa. La imagen de Acario es la de un “flaco, alto, sombrero gacho/pálido, triste y sereno”, un trabajador esforzado, que es un “rey de la labranza y la trilla”. Siendo el más “fino” hijo de su madre, se casó con una mujer “hablantina y zalamera” la Peta. El matrimonio fue fraguado “en tomatina” y por ello Acario “duerme en su cama pa’ hacerle pagar la infamia”. Su vida matrimonial fue un calvario, pero la esposa: “la vida se la amargó / como una fiera sangrienta / aquella tonta murienta / hasta que el pobre murió”.

La oposición masculino bueno/femenino malo se reproduce en este escrito y nos lleva de nuevo a la imposibilidad amorosa. Los hombres mueren por causa de estas mujeres que los denigran y menosprecian, así como las mujeres sufren dolor indecible y magmático por los que las abandonan y malquieren.

¹⁹ Este “muerto con anteojos” es similar al *witránlwe* mapuche (Cfr. Montecino, 2015a).

²⁰ Desde esa perspectiva, sería similar a la calchona que persigue a los hombres para vengarse del marido (Cfr. Montecino, 2015a).

El hombre fatuo

El *Albertío*, o Alberto, constituye el paradigma de la masculinidad necia, jactanciosa. Se trata de un hombre que no tiene cabeza, pero al que Dios ha regalado “sombbrero con tanta cinta”. Es el símbolo de la hipocresía, limpio por fuera y sucio por dentro, un desubicado que no “mide sus palabras”. A tiempo, la mujer que se ha relacionado con él y le ha dado el corazón, se arrepiente. Su modelo masculino entonces será “Peiro”, es decir, San Pedro, que le ha brindado la “llave de todo lo celestial”, mientras que el hombre fatuo le da “la llave del tarro de la basura”. La oposición Peiro/Alberto es análoga entonces a cielo/tierra, alto/bajo y limpieza/suciedad. A la mujer le sobran los hombres famosos y por ello le pide a Alberto que se ponga a la altura de lo que es (“déjate de corcoveos”). Opondrá a este pretencioso otro ideal masculino: “Discreto, fino y sencillo, sin joyas resplandecientes, con la que el hombre que es hombre se luce decentemente”. Alberto es, por cierto, todo lo contrario, y la mujer pone en duda que ese nombre propio siquiera le corresponda, pues para ello debe ser “bien albertío”; juego de palabras en que “advertido”, es decir, listo, sagaz, avisado, serían las cualidades de quien detente el apelativo. Alberto es así solo un significante sin significado, un “lindo sonido”.

COROLARIO

Estas lecturas preliminares de las construcciones simbólicas de género en algunos textos de Violeta Parra nos muestran un imaginario que se ancla y al mismo tiempo se descalza de las maneras tradicionales de concebir las relaciones de género y poder, así como de sus categorías sociales. Un primer horizonte es la imposibilidad de que las relaciones amorosas entre un hombre y una mujer tengan un destino satisfactorio, una consumación gozosa y un proyecto de vida en común²¹. Eso lleva a la construcción de una figura femenina que sufre infinitamente la ausencia, la pérdida y el desamor. Sin

²¹Aunque no lo incorporamos al corpus de este análisis, *Casamiento de negros* también se afina en este “oscuro” destino: la “negrita” muere y el esposo queda sumido en la pena.

embargo, y aquí apreciamos el desacople con la clásica imagen de la “mujer abandonada” que padece de manera pasiva, este sufrimiento se acompaña de una creatividad femenino-materno-productiva (hijos, cultivo de la tierra, música) que sutura la pena (aunque no la extingue) y dota a la mujer de actividad, movimiento, pasión y poder.

Desde el punto de vista de la simbólica de género, lo femenino está signado positivamente²² por la maternidad, que rebasa los límites de lo mariano y que propone una madre superlativa en la tierra, que se refleja en la de los cielos. La figura de la Virgen es sin duda un modelo que espeja en la experiencia y en los modos de ser madre, y cuyos efectos producen una suerte de politización de la maternidad, toda vez que en esta hay una misión sagrada pero también “profana”: parir un guerrillero encarnado en la figura de un héroe patrio es un sino deseado y enarbolado.

Maternidad y nación se hermanan no solo en la idea de concebir un hijo que redima a la patria, sino también en uno, casi divino, que debe ser celebrado embanderando el país completo. De ese modo, estamos frente a una exacerbación mariana: no se trata de una maternidad que culmina en la reproducción y la crianza, sino que posee funciones de trascendencia política y social. Nuevamente, asistimos a una torsión de los imaginarios de género acostumbrados, desencajando lo materno de la simple función reproductora, divinizándola y al mismo tiempo convirtiéndola en la herramienta de un propósito político-nacional. Opuestas a la madre están las mujeres “deshonestas”, “coquetas” y malas que asolan a los hombres y los arrastran a la muerte; sin embargo, estas categorías no logran eclipsar el emblema político-materno, aunque bordan la oposición madre-positiva/mujeres libertinas, negativas.

Las vertientes masculinas de este imaginario dibujan siluetas que se asientan, por un lado, en las estructuras polares de lo alto/bajo, rico/pobre, entre otras dualidades que dan cuenta de un sistema sociosimbólico marcado por las desigualdades. El hombre que abandona (Run Run), el cruel (El que más quiero), el vanidoso (Albertío) pueblan las categorías masculinas

²² Es notoria esta posición de la categoría femenina en las décimas autobiográficas; por ejemplo, la figura de la madre es la de una mujer llena de virtudes y abnegación, afectuosa y también “productiva” (como costurera).

negativas (mas no por ello menos cautivantes²³). Asimismo, también están los abandonados, los que han sufrido el poder femenino de la frivolidad y la “indecencia”²⁴. Ligado, de alguna manera, a la imposibilidad de un equilibrio y armonía afectiva, en *La muerte con anteojos* el modelo masculino del finado puede volver a la vida, e inquieto y desestructurado por malas mujeres, el muerto se acuesta con una mujer “buena”, pero sin consumir la relación sexual, pues, aunque ella se siente atraída, el difunto quiso hacerla suya, pero no pudo. Así, el poder del “espíritu” masculino es de algún modo vencido por el poder femenino (es la oposición vida/muerte; femenino/masculino donde el triunfo del primer término sobre el otro queda de manifiesto). Envuelto en un ropaje de género, los escauceos amorosos de la muerte (el título del texto es justamente la muerte y no el muerto con anteojos) con una viviente es el trasfondo de una historia de seducciones donde reina la ambivalencia (“qué hacer yo no sé”, dice la vida personificada en una mujer). Por otro lado, las transmutaciones de la muerte en un muerto proponen un denso tejido que se vale de los sistemas duales de la cosmovisión mestiza para también destejer el género y sus asociaciones con la vida y la muerte, asignándole a esta última la polivalencia y la transgeneridad.

Un análisis más profundo y abarcador del archivo-obra de Violeta Parra podrá avanzar en las plurales significaciones de sus imaginarios de género y los engarces que poseen con las imágenes canónicas (los mandatos establecidos), que van siendo desbrozadas y transmutadas, fisuradas, hasta proponer una lectura particular (dramática y trágica) de lo femenino y lo masculino. Asimismo, será tarea futura realizar los nexos de estos imaginarios con su figura pública y con su vida de creadora. Este intento es nada más que un asomo a algunas de sus creaciones poéticas y al modo en que nos interpelan desde las constelaciones siempre complejas de las construcciones simbólicas del género en Chile.

²³ Las mujeres se enamoran de estos causantes de desgracias, son atraídas por ellos y luego se desengañan al develar sus rostros verdaderos (la metáfora del bello maquinista es decidora al respecto).

²⁴ En *La muerte con anteojos* es una “mujer deshonesta” la que lleva al hombre a la locura y unas “coquetas” que lo humillan. Entendemos que la primera alude a mujeres libertinas, lujuriosas y las segundas a las casquivanas, provocadoras.

DE LIBROSY ARTES

“Hay que ser imaginero, hay que golpear los sentidos del prójimo con el color y el contorno, restregarle en los ojos un cromo para que vea.”

GABRIELA MISTRAL, *Recados para hoy y mañana: textos inéditos*, 1999

EL MODO IMBUNCHEY EL MODO INKARRI [2011]

En primer lugar, deseo agradecer a la Cámara Chilena del Libro, representada por su presidente Arturo Infante, la posibilidad de inaugurar esta Feria del Libro en mi calidad de mujer, antropóloga y escritora. Estas señas de identidad no son simples rótulos, sino espejos indiciales de mis palabras y de los sentidos que adquieren en el contexto epocal chileno y latinoamericano. Agradezco, asimismo, que este año, en el cual nuestras universidades estatales interpelan al Estado por un Nuevo Trato y que nuestros estudiantes, junto a otros movimientos sociales, reivindican nuevos modos de concebir y distribuir el bien educacional, la feria haya otorgado a la Universidad de Chile, que cumple este año 169 años brindando al país lo mejor de su conocimiento y creatividad, un espacio para mostrarse en toda la potencia de su calidad republicana y pluralista. La gratuidad, como don con el que venimos al mundo, como sostiene Humberto Giannini, debe ser leída no solo en clave económica, sino en la recuperación del antiguo gesto humano del sentimiento de solidaridad entre generaciones que nos han dado (la vida, por ejemplo) y a las cuales debemos, en un poderoso sistema de reciprocidades directas o diferidas; sin esa cadena de mutuas consideraciones donde todos formamos parte de uno(una) se quiebra un sentido fundamental en nuestros modos de habitar el mundo. La palabra gratuidad, que proviene del latín *gratuitus*, significa “gracia”, y de ahí deriva que ser gratuito no tiene fundamento en la razón sino en el sentimiento que deviene en gratitud.

Es inevitable hablar hoy día desde una grieta, una fisura, un crujido, pero también desde los remiendos de un imaginario que nos confiere la posibilidad de pensar en un horizonte donde los sonidos de la igualdad en la diferencia construyan un tejido —un poncho, un aguayo, un rebozo— que nos abrace y permita tejer y destejer de manera permanente eso universal y eso particular que nos reúne y dispersa, que nos conjunta y disyunta. Hemos sido convocados y convocadas por una interrogante sobre los modos en que circulan textos, ideas, diálogos entre los países de América Latina, una pregunta por el cómo nos leemos los latinoamericanos. Por cierto, esa cuestión se formula en el subtexto del poder de las industrias globales del libro y de los nuevos

soportes de la palabra escrita (eso que se llama la era digital), pero sobre todo en un momento en que los derechos culturales, y las ciudadanías culturales, cobran espesor y vigencia situando y desplegando otra interrogación que se ancla en el acceso y participación de las diferencias, de las minorías, de los excluidos y borroneados, al capital cultural, a las políticas simbólicas y a la lucha por la interpretación del mundo y las cosas. Desde ese lugar es que la pregunta por cómo nos leemos trae consigo la tensión entre lo igual (en términos de igualdad de derechos, y no de identidad o unicidad) y lo diferente, en un tinglado en que los imaginarios tienden a estar “tomados” por la mercadotecnia comunicacional —por su concentración perversa— y en que una aparente democratización de la cultura opera en los espacios virtuales.

Sin duda que nos leemos entre latinoamericanos, toda vez que el mercado transnacionalizado de la palabra escrita vende figuras, ciertos *best seller*, o cuando unos cuantos escritores o escritoras cruzan el “gran charco” para recibir el preciado nobel u otro galardón europeo; pero no seamos ingenuos (al menos en Chile): quienes leemos novelas, poesía, ensayos o textos científicos somos las élites y a veces algunos segmentos populares y de las clases medias que solo pueden comprar, en la mayoría de los casos, *best seller* o libros de autoayuda, libros pirateados que los vendedores marginales vocean en las cunetas de las calles antes de ser reprimidos por la policía. Impuestos desmedidos (es nuestro caso), carencia de políticas culturales y desvalorización —o a veces miedo— de los mundos y las ideas que emergen cuando se abre un libro conspiran para que las desigualdades en el goce de la palabra escrita se naturalicen y se reproduzcan. No es extraño, de nuevo hablo desde este país, que cada vez se reduzcan más los suplementos de los diarios dedicados a literatura y que las reseñas ocupen casi el sitio de una estampilla mal pegada o colocada como por obligación; pero el tamaño de una estampilla es lo que me parece notable frente a la alucinada gordura de los suplementos destinados a la economía y los negocios. Así, es muy fácil colegir las grandes fracturas que obstruyen las lecturas plurales y la desigual distribución del bien simbólico que constituyen los libros. Si agregamos ahora que no hay circulación fluida, más allá de los fenómenos del mercado literario ya descrito, de las escrituras “otras”, de esas que se producen en la marginalidad o centralidad en cada país de nuestra región, el horizonte es aún más sombrío.

Posiblemente, los adalides de lo digital como nueva tecnología de ampliación y acceso a la palabra escrita nos dirán que desde ahí podemos suturar las desiguales aprensiones del capital cultural; sin embargo, sabemos que la pobreza en nuestros países no es un recordatorio para la beneficencia ni una mariguanza estadística, sino una grieta que nos pena y apena. Si en el siglo XIX el tema republicano era construir educación, ilustración, para salir de la “barbarie”, y en el XX alfabetizar de manera masiva, hoy día el asunto parece ser recuperarse de un analfabetismo por desuso: el porcentaje de chilenos y chilenas que no entiende las indicaciones de folletos y otros escritos es abismante; no hay comprensión lectora equivalente a esos índices de modernidad y desarrollo de los que nos vanagloriamos; quizás por eso esté tan de moda usar la letra chica para hacer “pasar gato por liebre” sin que nadie se entere hacia dónde “va la micro”.

Quipus, tabletas parlantes, grabados en piedras, geoglifos, signos textiles y alfareros, cantos, bailes, no obstante, han estado vinculándonos desde hace miles de años, comunicándonos en el viejo arte de la lectura de los hilos matemáticamente precisos, en maderas, posiciones astrales, trinacrios, estelas y plumas. Gran parte de las semillas de los frutos que hoy comemos migraron en tanto signos y saberes por todo el continente en las épocas en que nuestros antepasados precolombinos construían sus comunidades, bajo diversas formas organizacionales y políticas. Viajaron con ellos o con nuestros pájaros, pero se esparcieron para construir ciertas genealogías del gusto y ciertas técnicas donde la mimesis, el rito y la palabra unieron diferencias. Esas comunicaciones, quizás lentas porque demoraban siglos, eran de dominio colectivo y nos obligaban a aprendernos mutuamente, a rechazar algunos símbolos y a incorporar otros. Muchos de esos imaginarios compartidos en la larga duración y expresados en el lenguaje de los mitos (también en el de la cocina y el ritual), lo sé como antropóloga, no han desaparecido en el tráfago de los Estados nacionales, del dinero plástico y las pantallas centelleantes. También sé que un libro, la Biblia, impuso un tiempo particular y un conflicto en la memoria oral del universo precolonial, la subversión permanente de sus sentidos y la lucha de la oralitura trazó un camino que hemos heredado transgeneracionalmente. Todos y todas en América Latina sabemos que decir sí no es decir sí y que pronto, altiro, ahorita no significa de ningún modo rapidez

ni menos diligencia. Es nuestra bastarda apropiación del “hablar en castilla”, ladina y zigzagueante, la que nos comunica, y estoy segura favorece las nuevas y recíprocas lecturas a las que hoy nos han invitado.

Pero, antes de eso, tenemos que sortear varios escollos, uno, el más complejo y desafiante, es no olvidar las diferencias en las posiciones que ocupamos cada cual en la feria. Digo la palabra *feria* en su origen latino de “día de fiesta”. De acuerdo con Corominas, “desde antiguo se generalizó la costumbre de celebrar con mercados junto a los santuarios e iglesias los días de las grandes fiestas religiosas, y de ahí que mientras fiesta ensanchaba su área semántica, feria pasaba a quedar restringida a la nueva acepción, en que designaba estos mercados”. Entonces, el sitio y condición que ocupamos en la feria como mercado, fiesta o paraje público es clave a la hora de dialogar, al momento de decirnos latinoamericanos o latinoamericanas que nos leemos mirándonos al espejo o a la opaca distancia de nuestras diferencias. Los mexicanos ocupan el dicho “Cada uno piensa de acuerdo a como le va en la feria” para referirse a la marca que portamos en nuestra existencia colectiva cuando negociamos, transamos, nos regocijamos o sufrimos al encontrarnos en el barroco público del mercado, la fe y la fiesta.

Desde esa encrucijada de la feria como mercado y fiesta es que los mitos, nuestros mitos, quizás nos sirvan —como lo han hecho siempre— para pensar. Mientras escribía esta presentación escuchaba a Luzmila Carpio en sus cantos de cuna aymaras y quechuas, y dos imágenes se cruzaron nítidas para reflexionar sobre este “pie forzado” —en el sentido de la poesía popular— de leernos en tanto latinoamericanos. Una es la del imbunche y la otra de Atahualpa o el Inkarri.

El modo de leernos imbunche se refiere a ese niño secuestrado o regalado a los brujos para convertirlo en el fetiche de sus malas acciones. La etimología es mapuche y designa a un monstruo, pequeño ser, bicho. Los niños imbunchados se convierten con el paso del tiempo en guardianes de las cuevas y en consejeros y adivinos de los brujos. El devenir niño-imbunche supone raspar su bautismo y partir su lengua en dos; será deformado y torturado hasta que devenga mestizo de humano y animal: la pierna izquierda adosada a la espalda, la cabeza torcida, descoyuntados los huesos de hombros, caderas y rodillas; obstruidos todos sus orificios, excepto la boca. Es

alimentado con leche de “india” y especialmente de carne de “angelito” (niño fallecido), que lo nutrirá del poder de las almas muertas. Crece aislado, solo, sin escuchar voz humana. El imbunche no sabe hablar, solo grita y bala, pero es el fiel portero de las cuevas; para entrar a ellas hay que besarle el trasero y hacerle una reverencia en señal de sumisión, a la que él responderá con un lamido. El imbunche sufre de manera permanente el azote de los brujos para obligarlo a salir de su cueva y transformarlo en compañero de sus correrías nocturnas. Nuestro José Donoso trata, en *El obsceno pájaro de la noche*, al imbunche como alegoría del sujeto chileno siempre devenido, infinitamente transmutado: de inquilino a patrón, de masculino a femenino, de perro en vieja o viceversa; pero siempre cosido, amarrado, enmudecido por las manipulaciones del poder político, económico o sobrenatural, también constantemente desdoblados, en un juego infinito de amor y odio, de miedos y de sumisiones recíprocas.

Desde el mundo andino el modo de leernos Inkarrí, Inca Rey, a veces representado, en la tradición oral como Atahualpa y otras como Tupac Amaru, relata el trauma de la conquista en tanto el Inkarrí es una divinidad, un rey que creó las cosas y fundó el Cusco. Al arribo de los colonizadores, el Españarrí (rey de España) lo apresó con engaños, torturándolo y diseminando sus miembros por los cuatro costados del Tawantinsuyu. Sin embargo, la cabeza del Inkarrí quedó viva —sepultada en el Cusco, según algunas versiones— y se regenera en secreto, creciendo cada día bajo tierra. Cuando se logre juntar la cabeza con las piernas y las manos del Inkarrí se producirá un cambio en el orden del mundo, que se reestablecerá de acuerdo a las antiguas estructuras, o trocará, según otros, las jerarquías y modos de vida desiguales que nacen con la invasión europea. Se ha asociado al Inkarrí con la muerte de Atahualpa y a sus últimas palabras: “Volveré convertido en culebra”.

José María Arguedas recogió en 1955 este relato, que de algún modo está asociado a *El sueño del pongo* (1965), y que narra los padecimientos del indio trabajador de hacienda, huacho y desvalido, mudo, que acepta el maltrato del patrón sin decir palabra. No obstante, el pongo la única vez que habla es para desafiar al patrón en la interpretación de un sueño que tiene con San Francisco, en el cual la imagen del cuerpo del dueño de la hacienda aparece cubierto de miel y el del pongo de excrementos. El patrón se burla de la obvedad del

significado, sin embargo, en la conclusión del relato onírico el pongo dice: “Cuando nuevamente, aunque ya de otro modo, nos vimos juntos, los dos, ante nuestro gran padre San Francisco, él volvió a mirarnos (...) con sus ojos que colmaban el cielo, no sé hasta qué honduras nos alcanzó, juntando la noche con el día, el olvido con la memoria, y luego dijo: ‘Todo cuanto los ángeles podían hacer con ustedes ya está hecho. Ahora ¡lámanse el uno al otro! Despacio, por mucho tiempo’”.

El modo imbunche y el modo Inkarri sugieren un buen acertijo para responder a la interrogante de cómo, y si podemos, leernos mutuamente. En el primer caso se trata de un símbolo que se instala en lo tapiado, es decir, en la palabra “encuevada”, secuestrada por el poder, manipulada. También nos dice: cada uno en su oquedad, y que las diferencias son devenidas y confundidas, mestizadas, entreveradas, entendidas no como opuestos sino como giros y mutaciones permanentes, transustanciaciones. El modo inkarri nos habla de la violenta masacre de un cuerpo divino por el suceso colonial, de un desmembramiento. Descuartizada y sacrificada —ritualmente— la unidad cuerpo del Rey Inca, sin embargo, no hay muerte: la cabeza enterrada viva promete en su ensanchamiento, en su crecimiento secular, volver a unirse y con ello producir igualdad: pobre y rico se lamen mutuamente miel y excrementos (no olvidemos que la miel tiene el color del oro y que los excrementos son alegorías del dinero).

Estos imaginarios son lo que pienso pueden hacer más fácil leernos (larmernos) mutuamente; esa cabeza que crece y crece bajo tierra es como una semilla gigante que promete “juntar la noche con el día, el olvido con la memoria”; ese cuerpo descuajeringado e intervenido del imbunche graba a fuego y con dolor el doble vínculo con nuestro pasado y con el hoy salpicado y vetado de las censuras con que el excremento-dinero clausura la circulación libre de los mundos, y de los libros que no pueden ser leídos porque los pongos parecen olvidar sus sueños y porque los imbunches ya no recuerdan su propio poder. Y porque parecen olvidar también la lectura de los Arguedas y Donosos, de Molloy, Eltit, Chihuailaf, Bello, Simón Rodríguez, pero recitan sin problemas a Foucault y a los autores hegemónicos anglosajones.

Aunque apoltronados y ensordecidos por la musiquilla y el brillo del espacio cibernético, el leve sonido de la cabeza del inkarri que crece en busca

de su cuerpo puede despertar a imbunches y pongos. Quizás esta feria, así como ha sido concebida de manera inédita (con abierta participación de universidades estatales, debates y foros culturales) y las próximas ferias del libro en América Latina, en ese sentido de fiesta y paraje público, puedan servir para propiciar que las voces nuestras se mezclen, se confundan —en su modo conflictivamente mestizo— y productivicen —como aquella cabeza gigante, que enterrada en el Cusco algún día lo hará— los imaginarios que más allá o más acá de los mitos nos especifican en la palabra ilegítima de nuestras diferencias.

Por último, mantener, recrear y luchar por esas palabras ilegítimas, bastardas y llenas de las sombras de nuestros antepasados —de aquellos que hoy seguimos obliterando porque nos recuerdan la mancha mongólica, la callana que se instala pese a todo en nuestro cuerpo— es un imperativo para el diálogo y la lectura de y entre latinoamericanos. Se les ha ocurrido a los empresarios chilenos cambiar la palabra *choro* por la de *mejillón*; dicen que así pueden exportar mejor nuestro *Mytilus chilensis*, ese preciado bivalvo cuya etimología es quechua y cuya semántica hace posible que exista el choro o la chora del barrio, creernos el chorito de las pampas, chorearnos (ahora se cambia por “malestar”) y por cierto “chorear” —sobre todo libros—; ni qué decir que el chorito femenino que trocado en mejillón no convence en su metonimia de bueno para ser comido (lamido, para seguir con nuestro mitos). Esta venta ridícula de la “imagen-país” no logrará clausurar, imbunchar, las identidades que han venido reformulándose, resistiendo hace siglos, pero sin duda descuartizan y desmiembran permanentemente los cuerpos de estas palabras con las cuales interpretamos el mundo, nuestro mundo particular y universal a la vez. Pero tendrán que saber los empresarios y quienes detentan el poder, que, aunque despedazados los trozos nuestros, la cabeza enterrada lee bajo la tierra, se agiganta con la escritura y la oralitura, deviene animal, humano, hombre y mujer, planta, sueño y bramido aterrador, imbunche, pongo y divinidad creadora de las cosas.

Felicito a la Cámara Chilena del Libro, a su máxima autoridad y a su directorio por instalar la pregunta de cómo nos leemos; aprovechemos este paraje público y de fiesta, esta feria para reanudar los viejos diálogos y las nuevas conversaciones de escritores y escritoras latinoamericanos, intelectuales, que

luchan por la palabra y su ciudadanía múltiple en un mundo que cruje, que reclama la democratización de la cultura y la diseminación de sus símbolos más allá del mercado que la fetichiza, folcloriza y esencializa. Es la cabeza del Inkarrí, en esa fragmentación nuestra, que existió antes que la posmodernidad neoliberal pusiera de moda el fin de los grandes relatos, la que cruje hoy día en su tremenda calidad de semilla monstruosa —como llega a ser todo lo bello—, la que nos urge a conversar, platicar, murmurar y a leernos (lamer-nos) en la inquietud del movimiento igual y diferente de nuestros ponchos, aguayos, mantas, huipiles, zarapes, iquillas y rebozos.

MEMORICE. *VINTAGE* CHILENOY NUEVAS APROPIACIONES DEL RECUERDO DE BRUNA TRUFFA [2011]

Esta nueva puesta en escena de la obra de Bruna Truffa nos interpela a fijar algo en nuestra memoria, nos llama a que pongamos en marcha esa facultad por la cual retenemos y evocamos el pasado, los avisos del pasado, aquello que se organiza siempre en función de la presencia del otro, en relación con el mundo (Candau, 2006), en un gesto tan antiguo y humano como el recuerdo. Pero ¿qué es lo que Bruna Truffa desea que memoricemos?

Un primer pliegue lo constituye aquello que reside en la memoria sensorial, en las potentes imágenes, colores y formas que se despliegan ante nosotros como en un orden nemotécnico, que nos alerta sobre las cosas sensibles que no debemos olvidar. La sensación irrumpe en la memoria a través de un cuerpo que nos agobia y que por ello “se vuelve el signo de nuestro carácter incompleto” (Candau, 2006: 23); entonces, será la familia que escapa de los virus, pestes y de sus vacunas con el Sagrado Corazón de Jesús palpitando como indicio del dolor y el amor reunidos. Por eso el corazón sagrado es, asimismo, la fuerza convocante de la no salvación, aunque el amor divino que simboliza aparezca en medio de las acechantes enfermedades como una suerte de conjuro ante la inminente llegada de las bacterias y del saber alópata oficial. Desde ese núcleo, Bruna Truffa transforma en una cruz el trayecto de las subjetividades del cuerpo de su mujer a cuerda, aquella que desde el Territorio Doméstico la acompaña junto al paisaje pictórico chileno, criollista y rural. En ella se alojan las múltiples sensaciones del dolor, de la alegría, de la fragilidad, del desasosiego, entre otras, dibujando una casa: un destino por fuera y por dentro. En este universo de la memoria sensible, los cuadros y platos se fijan a nuestros sentidos —con sus poderosos colores y saturaciones de formas y contenidos— seduciéndonos, llamándonos a recordar la configuración alucinante de escenarios culturales cruzados que se nos graban como exultantes íconos del mestizaje global, pero situados en lo local de la creación de Bruna Truffa. Memorice: no solo con su mente, sino sobre todo con su cuerpo, el cuerpo mortal, el del corazón fuera de la borda sangrante.

Otro pliegue que se articula en esta obra es la desnaturalización irónica de los antiguos símbolos comerciales, pictóricos, emblemáticos que, constituidos en paisajes nacionales, instalados por el imaginario popular en esa calidad, son traídos al presente tensionándolo. En una recuperación de imágenes del pasado, a la manera de una operación *vintage*, Bruna Truffa las torna buenas para el recuerdo, sin nostalgia de lo viejo, sino más bien resignificándolo y temporalizándolo en el hoy, cada vez más empeñado en la desaparición de las cosas, en la cada vez más desechable necesidad de la circulación de las mercancías. Desde la mordacidad a la sátira, el humor hace posible que esa maniobra *vintage* permita otro tipo de memoria, aquella que se vuelve patrimonio popular en la parodia y en la agudeza del chiste criollo. Es desde ese lugar en que lo “nacional” se inserta, juguetea, bromea, para distanciarse y a la vez pronunciar (denunciar) el matrimonio poligámico de los signos patrios con lo femenino, lo religioso, lo pictórico y el mercado. Sin duda, el jurel tipo salmón que hace unas décadas fue convertido en Jurel Tipo Jaguar¹ ha devenido en Whiskas, es decir, en la más industrializada de las comidas para gatos, en un movimiento que pone de manifiesto que el “jaguar” chileno (o sea, su éxito económico), el pez maquillado de felino, hoy día no es más que un sucedáneo de productos trasnacionalizados. El soporte de esta desnaturalización es el envase de pescado (símbolo del mercado y de nuestro mar) en que lo nacional se “asoma y se esconde como si fuera una blanca paloma”.

Otro signo del *vintage* al estilo Truffa es la relectura del escudo: nuestro clásico cóndor mutado en “condoresa” junto a la imagen del Condorito de Pepo y un gran huevo, sobre un apacible y ya perdido paisaje rural (que nos recuerda otra desaparición: la del huemul). El “futuro de Chile” descansa en esa madre condoresa, poderosa, que se impone por tamaño y actitud a ese pequeño Condorito, siempre feliz de su “hazaña” procreadora, como buen hombre chileno, ocupando el primer plano y sin percatarse de que el poder ya está en otro lado. ¿Parodia necesaria para que no olvidemos que la nación estuvo gobernada por una mujer? Memorice esa imagen plumífera.

¹ En *Se vende. Si vas para el mall*, de Cabezas y Truffa, 2002.

La recuperación del emblema de la Corfo, símbolo del desarrollo del país desde la primera mitad del siglo pasado, con un fondo de ñimin² mapuche que representa ojos y estrellas, trae el recuerdo del momento en que Chile se quiso ver industrial, creciendo desde lo estatal de sus políticas, fomentando la economía, siempre con una trama mapuche como universo ineludible, pero no formulado: todo el esfuerzo de un país hecho “por amor al arte”. La conjunción de un logo que permanece en tanto memoria nacional del empeño y la textura mapuche —otra tenacidad por la mantención de una diferencia— se desnaturaliza en la frase del amor al arte que significa el don puro, sin devolución más que la del propio arte que se repulga en el *vintage*. Sin embargo, hay más: el hombre-Corfo ostenta el Sagrado Corazón de Jesús en su marcha penosa y circular, el signo donde radica el recuerdo de la emoción y del sacrificio. Política, nación y religión, puestas en la urdimbre de los ojos y estrellas mapuche, que en hilvanada ironía nos miran desde lo ancestral de su memoria.

Otro ejemplo de la creación *vintage* Truffa es el tratamiento de lo femenino. No olvide: la figura graciosa de la mujer que anunciaba el detergente Klenzo es inherente a la fuerza inexorable de la producción en serie y a la política de amansamiento de los manuales de economía doméstica que propiciaron la limpieza como horizonte moral. La mujer-Klenzo porta en su propia mano su serialización, como una monstruosa, por lo ingenua, muñeca rusa que porta en una mano su figura repetida infinitamente y en la otra una casa de alasitas. Alasitas son las miniaturas que los aymaras piensan se convertirán en realidad, alasitas significa cómprame, para que en un ritual propiciatorio las vírgenes, los santos, los ekekos cumplan con convertir lo pequeño en grande, el deseo en realidad. Pero quizás sea la voz del amo la que impida que lo femenino levante su rostro y no siga girando en el mismo disco, ¿en la misma canción? La recuperación de la imagen del perro-RCA Victor hace de este juego *vintage* una obra potente de la posición del género femenino en la cultura y en la sociedad. La pintura de Matilde Pérez, moderna en su propuesta cinética, emerge y contrasta con la señora a cuerda,

² Dibujo textil.

con su delantalcito, doméstica y agotada de girar y girar. Sin embargo, ambas padecen de lo mismo, el amo-perro, el que tiene la voz, tiene el poder. No nos olvidemos: Matilde Pérez no es reconocida como Premio Nacional de Arte. Memorícemos: Condorito no reconoce que el huevo lo ha puesto la condonesa.

Las citas a lo femenino se renuevan en la recuperación de la imagen canónica de *La viajera* de Camilo Mori situada en el espacio de la letra, el tren deviene en una suerte de kiosco o librería precaria en la que conviven diccionarios, novelas, revistas de cocina actuales. El punto del *vintage*-Truffa acá se moviliza develando el título de la obra que la burguesa viajera tiene en sus manos: *María Nadie*, de Marta Brunet, que es nada menos que la denuncia de la imposibilidad de autonomía de las mujeres chilenas.

A PRÓPOSITO DE LA EXPOSICIÓN ÍNDEX CULINARIA DE FELIPE CARRIÓN [2011]

El artista visual Felipe Carrión ha puesto sus ojos en la cocina y en la temporalidad de las materias con que la esta se estructura como tecnología y conocimiento. Una primera mirada se relaciona con la estética de los utensilios recopilados: se trata de las herramientas usadas en la más artesanal y efímera de las artesanías: la de la cocina diaria, aquella que, sin pretender convertirse en la sofisticación gourmet de moda, trabaja en la más antigua de las reproducciones, aquella relacionada con el día a día, con el consumo vital. Es la cocina incansable que hacen las mujeres en la semana y que, a veces, comparten los hombres en los días festivos. La olla de greda, los platos, las cucharas, el mortero, el abridor, el exprimidor, el tostador conforman una suerte de completo ajuar de cocina que nos prodiga, en su elemental materia, ciertos signos de ubicación social, ciertos guiños reconocibles en las casas nuestras, ciertos olores.

Índex/Culinario registra en una suerte de línea del tiempo la memoria precolombina de la piedra como elemento clave de las antiguas transformaciones de lo crudo en cocido. La piedra de moler saca a la escena de los grabados el indesmentible nexo con nuestros(as) antepasados(as) andinos y mapuche; ya sea en la zona central o en el sur, estas piedras son el signo de las primeras técnicas del molido de granos, raíces, plantas. La molienda del maíz para preparar “humitas” tuvo en estas piedras su primer artefacto, la confección de la masa del maíz que luego será envuelto y cocido comenzó en ellas. Las mujeres fueron las que conocieron todos sus secretos: la huella de sus rodillas hincadas ha quedado presa y grabada para siempre en el tejido óseo que la arqueología delata en su propio índex de osamentas y útiles. También la molienda de los granos secos para las diversas harinas que completaron la dieta precolonial tuvo en las piedras de moler su engranaje, *kudi*, la llamaron los mapuche y, a su mano, *ñumkudi*. El mortero de piedra, fundamental para el chanco en piedra, arranca su historia en el *trapi*, en el ají seco y molido en esa piedra cóncava al que se le agrega un poco de agua, principio de condimentación que nos legaron los viejos habitantes de Chile.

Piedra, greda, madera, metal y plástico van bordando un camino donde el tiempo de los artefactos de cocina se condensa y expande sus significados. Las ollas de greda de Pomaire y sus platos o lebrillos son la memoria prístina de la historia colonial mestizaje conflictiva que atraviesa siglos para resignificarse continuamente. Es imposible separar ese continente del imaginario chileno que sabe dónde se “cucen las habas” y le gusta “destapar ollas”, pero sobre todo donde los endémicos porotos y las cazuelas cruzadas tendrán el sabor de la perfecta, por lo antigua, cocción en la greda. Sabiduría alfarera —la tierra— y sabiduría culinaria —la socialización cultural— se entremezclan, así como la de la madera que se esculpe en cucharas que fueron de uso ritual antes de la llegada de los españoles y que hoy se lucen en los portacucharones. Los tiempos de la república industrial del siglo xx se instalan en los utensilios de metal, al mismo tiempo que la Economía Doméstica se enseña a las mujeres en los colegios con los signos de la modernidad culinaria: coladores, prensa puré, ralladores, pailas, hasta alcanzar a mediados del siglo el reino del plástico. El exprimidor es un resuello siempre audible de la máxima expresión de las renovaciones tecnológicas y de su posibilidad abierta a lo desechable. Sin embargo, en las cocinas chilenas populares se descartará solamente cuando sus siluetas comiencen a derretirse por el accidental calor que las arruina o por el ennegrecimiento que delata su vejez.

Felipe Carrión ha podido indexar los artefactos que graba y que ha recolectado entre mujeres entrañables. El Índice que nos propone recorre una memoria temporal y espacial. Muchos de ellos son “herencias”, como la piedra de moler que su bisabuela dona a su padre o el mortero de piedra de la casa de su madre. Las madres, las amigas, la esposa, dueñas de los objetos, los ceden para que su impronta sea registrada como indicio de las pequeñas hazañas que hay en su posesión y en su uso.

Lo popular y lo femenino parecen aliarse en este registro culinario, valorando sus prácticas, en un acto que los graba y dignifica. Felipe Carrión, sin ocultar la fragilidad y precariedad de los utensilios de cocina que elige, desnaturaliza su marca al construirlos como objetos densos en su devenir y bellos en su precariedad. Menaje humildemente poderoso en su capacidad de elaborar mundos, los artefactos del Índice llaman a recorrer el archivo de la memoria sensorial y sus lenguajes ocultos.

MEMORIA DOMÉSTICA, MATERIAS SUBALTERNAS

El *Índex/Culinario* de Felipe Carrión evoca, mediante el registro de un conjunto de utensilios de cocina, los ademanes femeninos que les han dado vida, que los han animado alguna vez, en la confabulación de la técnica y la receta. Escucho al menos dos sonidos que se desprenden de estos artefactos menores: una estética de lo cotidiano popular, y un rescate de tiempos y materias laboriosas inscritas en nuestra memoria familiar y local.

Un primer murmullo audible se relaciona con la estética de los utensilios recopilados: se trata de las herramientas usadas en la más artesanal y efímera de las artesanías: la de la cocina diaria. La olla de greda, los platos, las cucharas, el mortero, el abridor, el exprimidor, el tostador conforman una suerte de completo ajuar de cocina que nos prodiga, en su elemental materia, ciertos signos de ubicación social, ciertos guiños reconocibles en las casas nuestras, ciertos olores. No son estos los artefactos de cocina del mundo de las elites, y están de pronto como suspendidos en el pasado, pero caracterizan algo que podríamos llamar “chileno” en su apropiación y uso. Por ejemplo, el tostador, memoria indispensable del pan que recalentamos o calentamos para que la mantequilla, la palta, el dulce de membrillo, el huevo revuelto con tomates, el queso, la mortadela verifiquen lo indesmentible de ese pan tostado de la once, esa once que tomamos con tecito de hoja pasado por el colador de té. La tostadora eléctrica no tiene nada que hacer en este universo porque la marraqueta, la hallulla, el pan batido o pan francés tienen su alojamiento perfecto en el inefable tostador, siempre medio destartado, medio quemado, que humea, y cuya plural funcionalidad permite que el arroz graneado quede en su punto. Haríamos poco sin nuestro tostador.

La mano de las artífices de la cocina está impresa, sin duda, en cada uno de estos utensilios, en su desgaste, en su particular pátina. Felipe Carrión graba doblemente esas inscripciones en la técnica que emplea para exhibirlas y recordarlas, y en las muescas mismas de los artefactos que hablan de su empleo y de la nostalgia que a veces portan¹, como la tetera, seguramente enlozada, que

¹ Un trazo ya dado por el artista con su máquina cortadora de pelo (2000) y su trampa para ratones (1999).

recuerda las viejas conversaciones del mate, la pailita de huevos que alguna vez se usó en el brasero, el golpeteo del mazo de moler, el movimiento diestro del uslero estirando las masas de las empanadas, el sonido de las zanahorias en el rallador, las cucharas de palo revolviendo una cazuela. Cada uno de estos utensilios contiene lo universal y lo particular al mismo tiempo, sobre todo aquellos que son parte de la serialización de una producción industrial como el multifacético abridor chileno: de latas y botellas —que sobre todo como sacacorchos es símbolo de la práctica ritual etflica y nacional que nos identifica—, el exprimidor de plástico, la ruleta o “ruler”. Pese a ser paridas en serie, estas laboriosas herramientas se tornan únicas, porque cada cocina —y cada cocinera— lo es, y porque el grabador las elige en la singularidad de su pertenencia y en la emocional belleza de su precariedad.

Se desliza ante nuestros ojos una cierta estética de la subalternidad, agazapada en el espacio de la cocina, cuyo soporte no aparece ante nuestros sentidos; como analogía, quizás, de la posición devaluada e invisibilizada de quienes mayoritariamente lo ocupan: las mujeres y su espacio doméstico plagado de útiles que suponen saberes y haceres. Felipe Carrión entonces desplaza los objetos culinarios adheridos a ese espacio y los relocaliza en un sitio inquietante en el que flotan y hablan como mensajes de un género y una clase.

El otro sonido lo constituye la temporalidad de las materias con que la cocina se estructura como tecnología y conocimiento. *Índex/Culinario* registra en una suerte de línea del tiempo la memoria precolombina de la piedra como elemento clave de las antiguas transformaciones de lo crudo en cocido. Comparecen a este tiempo de la fijación indicial los espacios en que residen, las comunas de Ñuñoa, Peñalolén, La Reina y por cierto las cocinas invisibles que los guardan.

Casi como la pilgua, que remonta a una “canasta muy rala, o más bien bolsón hecho de red de mallas grandes de “huio de maqui” o “ñocha”, que se usa para llevar legumbres o frutas” (Lenz, 1910: 593), el *Índex/Culinario* de Felipe Carrión va archivando épocas, tramando una desclasificación que hace comparecer, comprimiéndolos en un mismo soporte (el grabado), los artefactos artesanales e indígenas de la cocina local y los serializados, como en un intento de conjunción casi nostálgica de épocas y técnicas.

Lo popular y lo femenino parecen aliarse en este registro culinario, valorando sus prácticas, en un acto que los graba y dignifica. Felipe Carrión, sin ocultar la fragilidad y precariedad de los utensilios de cocina que elige, desnaturaliza su marca al construirlos como objetos densos en su devenir y bellos en su subalternidad. Menaje humildemente poderoso en su capacidad de elaborar mundos, los artefactos del Índice llaman a recorrer el archivo de la memoria sensorial y sus lenguajes ocultos.

CUERPOS, INTERROGACIONES Y RELECTURAS LOCALES [2011]

En reversa, compilado por el Centro de Estudios Críticos Universitarios (CECU), constituye un ejercicio reflexivo que, desde lo local de la Escuela de Derecho de la Universidad de Chile, se engarza con el pensamiento global, torciéndolo a veces, releyéndolo en otras. Casi como un escarceo amoroso, los artículos que lo componen van mostrando diversas formas del ritual de la escritura, pero sobre todo de lecturas apasionadas y críticas de teorías, imaginarios, relatos, experiencias, narrativas que giran en torno al eje cuerpo-género, ya sea para desacralizarlo o para encontrar nuevas claves para su comprensión. Se trata por ello de un texto heterogéneo —quizás como la misma realidad de “género” que quiere tematizar, problematizar, nominar— en el cual es posible leer una voluntad de horizontalidad, de diversidad y de encuentro (en el texto) de distintas generaciones y diferentes modos de asir la compleja existencia en un(os) cuerpo(s) y en una(s) cultura(s). Esa multiplicidad se aprecia, asimismo, en las distintas maneras en que los artículos están estructurados: desde aquellos que siguen los lineamientos de la rigurosidad académica (*abstract*, tesis y conclusiones) hasta las escrituras ensayísticas, testimoniales, literarias, configurando una riqueza de escrituras para expresar, casi de manera mimética al sujeto de la reflexión, la tensión entre los conceptos y la experiencia de las diferencias.

Pese a esa pluralidad se aprecia de manera nítida el cobijo de autores(as) y paradigmas posmodernos(as) que circulan mundialmente como emblemas de los estudios de género, *queer*, trans y que comienzan a constituir, de un modo u otro, hegemonías interpretativas de grupos, sin duda hoy minoritarios —me refiero al número, no a la representación—, que luchan por desnaturalizar conceptos que emergen como verdades y supuestos en el campo de las ciencias sociales, de las políticas públicas, del derecho, en los espacios institucionales y en la vida cotidiana. Por ello, las citas de Foucault, Butler, Mouffe, De Certau, Badinter, Preciado y otras conforman un universo de referencias comunes a gran parte de los textos compilados. Sin duda, resulta interesante mencionar que se trata en muchos casos de relecturas y de propuestas, como lo hace Leonello Bazurro respecto de las políticas del

reconocimiento, dejando de manifiesto la dificultad de construir un discurso único que supere el conflicto entre la identidad y la sujeción. Sobre todo si pensamos desde América Latina y Chile, el tema del reconocimiento adquiere una serie de sinuosas aristas que se dejan entrever en varios de los artículos de este libro. Un esfuerzo similar es el que se aprecia en el planteamiento de Francisco Burdiles y la pregunta por la inclusión de género en el relato historiográfico, buscando una posibilidad de su conjugación y aparición no androcéntrica en la representación y en las prácticas.

La mirada singular de *En reversa* emerge cuando se interroga a las construcciones de género desde los sesgos que puede entrañar respecto de las homosexualidades y otras distinciones sociales. En ese sentido, Álvaro Fuentealba toca una materia sensible, la educación formal y la reproducción de los estereotipos de género que implican la invisibilización y/o estigmatización de lo no heterosexual. Hoy, cuando un movimiento clama por cambios en la educación chilena, no se escucha nada sobre la escuela como reproductora de las desigualdades de género (que lo son al mismo tiempo de clase, de etnia, de generación) ni como fábrica de homogeneidad de deseos. Del mismo modo, el derecho penal es abordado de manera crítica por Juan Pablo Mañalich, quien da cuenta de cómo hace su trabajo el lenguaje de la dualidad sexo/género tiñendo de unicidad los modos en que se conciben los sujetos desde la oficialidad de la institución normativa del derecho. Cuerpo y cultura emergen como los nudos de la compleja trama del discurso naturalizante de las diferencias. Nicolás Ried aporta también desde esa perspectiva a la necesidad de revisar las nociones de género, familia y las imposiciones reflexivas que suponen para la institucionalización de la heteronormatividad.

El cine y la imagen como espacio de nuevas propuestas de imaginarios sexuales se despliega en el texto de Roberto Doveris y en el de Felipe Rivas abriendo una pregunta por los límites y aperturas que hacen posible, mediante los lenguajes cinematográficos, discurrir pulsiones y transformaciones liberadoras de la sujeción y subordinación de lo femenino como categoría socialmente devaluada. Se hermana, en este sentido de búsqueda de un “lenguaje otro”, el de Hija de Perra, que en una suerte de ensayo-testimonial trae a la escena una particularidad de las diferencias dada por la colonización y sus consecuentes efectos en la marginalidad mestiza, femenina, travesti.

Un conjunto de tres artículos coloca el dedo en la llaga de la violencia contra las mujeres, el feminicidio y sus implicancias teóricas y prácticas en la comprensión de la victimización como nudo de la desvalorización de lo femenino. Raquel Olea instala en la escena (del crimen) un aporte de gran valor: la oposición mujer = no violenta; hombre = violento lleva al par objeto/sujeto que legitima la violencia y la construcción de la mujer como víctima. Esta operación se liga a la naturalización de un orden de género que niega a las “mujeres que matan”. Ocupando materiales de la narrativa chilena, Olea demuestra la imposibilidad de nombrar la violencia de las mujeres sino como monstruosidad o silencio. La “cárcel de mujeres” es una metáfora poderosa que permite adentrarse en las prisiones del habla que imponen las estructuras de género cuando se trata de la violencia. Carmina Vásquez, por su lado, deja al descubierto que no solo se torna invisible el masculinicidio, sino las otras violencias ejercidas sobre sujetos homosexuales, travestis, marginales, y problematiza los modos en que las instituciones legales reconocen solo a las mujeres como víctimas de la violencia. Se produce, en su artículo, la desmitificación de una sola dirección de género respecto de la agresión y su ejercicio amplio contra otros sujetos cuya subalternidad los victimiza en el silencio de su condición.

En un camino similar, pero con un clave matiz cultural, se instala el texto-relato de Ainhoa Vásquez, que trae a *En reversa* los modos en que se expresa el femicidio en la particularidad mexicana. Los entreverados y complejos nudos en que mandatos sociales y subjetividades se enlazan para producir la muerte masiva de mujeres, como en Ciudad Juárez, muestran cómo economía, relaciones sociales de género y espacio (la frontera) construyen masculinidades y feminidades “víctimas” de un perverso círculo sacrificial cuyo engranaje aparece como una maquinaria difícil de desmontar por los múltiples cruces en que anida. Este aporte de Ainhoa Vásquez abre el abanico de formas en que lo masculino y femenino se despliegan en América Latina: si las “mujeres que matan” de Olea son individuos solas, los “hombres que matan” en Ciudad Juárez son colectivos, grupos, que, como ha sostenido Laura Rita Segato, verifican sus masculinidades en la ejemplificación del asesinato de mujeres como triunfo y revancha.

La aparición de este libro y de sus contenidos críticos en el Chile de hoy, asolado por una mezcla imbunchada de liberalismo y conservadurismo que pronuncia aborto, homosexualidades, opciones sexuales como palabras tabuizadas, pero a la vez dichas en el murmullo de una posible “política pública”, es un valioso aporte a la difusión de otras maneras de pensar y concebir las diferencias. Es también el producto de un espacio universitario público, plural y libre que permite que la circulación de ideas se expanda y registre como indicio de las mutaciones culturales que se asoman libres con sus sonidos divergentes. Se trata, por cierto, de una primera “reversión”, en sus sentidos de “parte opuesta de una cosa” y a “venir a parar en otra(cosa)”, y ello supone la “mudanza en el trato”, y, por ende, la construcción de preguntas que, desde mi óptica, deberían ser objeto de reflexiones que singularicen, en las que el pensamiento situado en un proceso de “glocalización” resista, recree y cree sus conceptos, sus imaginarios —también subalternos desde el punto de vista de las hegemonías discursivas del primer mundo— para dar cuenta de realidades con “historia”, con genealogías trucas (huachas), con teorías deshilachadas en su producción cultural asolada por hechos que la particularizan: una desigualdad extrema de clases, una doble y triple significación de las palabras que se divorcian de las prácticas, un permanente correr tupidos velos sobre los sistemas simbólicos y su reproducción, así como de sus procesos de cambio y sus continuidades tensionadas por el doble estándar como norma. Ciudad Juárez, la Quintrala, Hija de Perra, Cárcel de mujeres, interpelan con esos sonidos donde las teorías a veces se trizan y es preciso pensar desde un *locus* y escuchar, como hace Ainhoa Vásquez, develando el barroquismo del horror en clave de género, proponer nuevas ópticas, como Bazurro, Mañalich, Olea y otros de los articulistas.

En reversa es un comienzo potente que celebramos, y esperamos continuar haciéndolo, en el desafío de las transformaciones simbólicas y políticas necesarias para un proyecto de sociedad que engarce igualdad y diferencia, y de un discurso capaz de hacer una torsión no solo a los modelos dominantes del lenguaje oficial sino tornar sospechosos todos aquellos que no puedan usarse tanto “al derecho como al revés”.

Todo libro tiene un devenir que se expresa en la materialidad de su hechura, pero sobre todo en las circunstancias que lo construyen como un texto. En este caso, una serie de sustratos se hilvanan para “dar a luz” esta reedición de *Luces y virtudes sociales* de Simón Rodríguez, que, más allá, de un simple compendio, se nos abre como recuperación de una época, de un sujeto y de una memoria epistemológica americana. El gesto de Fernando Villagrán, en tanto restauración del pensamiento sobre la educación de Simón Rodríguez, se instala y borda un paisaje que no se detiene en la configuración y raíces de las reflexiones del formador de Bolívar, sino que produce un territorio textual donde vida, palabra y escritura se entrelazan sin tregua. Ese andamiaje es el que hace de este libro un espacio donde transitan diversas genealogías, cruces de épocas, hombres y escrituras, como si se tratara de un juego de dobladillos que se van siguiendo unos a otros, confluyendo en pliegues que, como espejos alucinados, van dando espesor al hoy de la edición y a su pasado.

Los goznes de la obra que nos presenta Fernando Villagrán se alojan en personas sin duda entrañables para él, como Gonzalo Rojas, que aparece como la primera mampara, la primera modulación del nombre Simón Rodríguez. Un nombre que solo los(as) muy especializados(as) filósofos(as) —como Cecilia Sánchez y Humberto Giannini en Chile— e historiadores(as) conocen en profundidad y valoran. Un amplio público, entre el cual me cuento, solo tiene nociones vagas de Rodríguez, asociaciones de su impronta en la Independencia, su nexa con Bolívar, Bello, Miranda, la admiración de los antiguos grupos anarquistas por su figura. A partir de este libro esas imágenes borrosas se fueron transformando en inquietante curiosidad por conocer más los surcos biográficos y la escritura de Simón Rodríguez. He aquí un primer sustrato del trabajo de Fernando Villagrán: producir una novedad, traer desde el mundo exclusivo de la academia y de la historiografía un personaje y una obra, pero también una evocación de esos libros “impecablemente encuadernado(s) y empastado(s) por las hábiles manos de mi viejo”. El viejo de Fernando Villagrán, el “viejo” Rojas, el “viejo Rodríguez” se abrazan en una filiación que el autor hace comparecer como queriendo conjurar un tiempo

de antiguos y nuevos “padres”, cada uno marcando en su devenir el juego de los dobladillos epocales, afectivos y escriturales.

Sabedor del desconocimiento de la vida y reflexión de Simón Rodríguez, el compilador traza dos territorios que hacen posible comprender o adentrarse en el texto reeditado. El primero, una suerte de antología de fragmentos del pensamiento del autor y, el otro, una relación biográfica. En medio de ellos, *Luces y virtudes sociales* se prodiga en su notable “pintura de las palabras”. En el primer apartado, se dibuja el paisaje reflexivo de Rodríguez, apasionado, completamente desbordado, descalzado de la época porque va más allá, siempre más allá de las líneas de la revolución de la Independencia, como aguijoneado por las exclusiones que el propio movimiento produce en tanto cambio civilizatorio que busca “convenir” un nuevo orden. Una lectura de esta antología muestra con claridad que Rodríguez se instala más bien en un ademán, casi posmoderno, de deconstrucción del orden cultural, partiendo por la escritura y su nexa indisoluble con la oralidad, con una concepción en la que el cuerpo, la letra y la ética son una sola:

“Enséñese a vivir según los preceptos de la filosofía social

La boca con las letras

Y fácil será pintar

La moral con las obras”.

Al parecer lo sensible es lo que va bordando el paisaje reflexivo de Simón Rodríguez y el cuerpo que produce con la boca un significado. El performance de la oratoria, tan caro a los antiguos líderes republicanos, pero también a su reverso: los sujetos indígenas americanos que tuvieron en la oralidad un punto de fuga y de identidad ritual, a los cuales Rodríguez conoció muy bien en el mundo andino y sin duda en su país de origen. Sonido y sentido será entonces un binomio fundamental, una piedra angular para el acto de pensar: “Pronunciar las palabras, y dar a los pensamientos el espíritu que les es propio, son cosas muy diferentes”. Mucho se podría decir de la estimulante lectura antológica que nos ofrece Fernando Villagrán, cuya selección se nos presenta como un bocado de sentencias y reflexiones que hermanan el pasado decimonónico y el hoy. Pero se trata, por cierto, de un

pasado representado no por un sujeto que se ajustó a la normatividad, sino por uno que la rompió, y quizás por ello podamos leerlo hoy no como en sordina, sino muy cerca, susurrando ideas compatibles con la permanente deconstrucción de la realidad americana.

El otro territorio, fascinante y seductor, es aquel en el que Fernando Villagrán reconstruye al “personaje” Simón Rodríguez. Los puentes entre biografía y escritura nos hacen transitar por una vida que bien podría ser objeto de una novela alucinada, de una película, de una antropología poética. Un hijo “expósito” de un clérigo músico, un maestro, un nómada, un fabricante de velas, un tipógrafo, el esposo de una indígena boliviana, un misionero de la educación y de la enseñanza, un filósofo mestizo, el “zambo”. Pero, sobre todo, un sujeto que asume el precio de la crítica y de la marginalidad que conlleva no traicionar la ética, y también a quien las contingencias asolan sin perder el ánimo, levantándose una y otra vez en el camino doloroso de ese precio que se paga. Tal vez los dibujos biográficos puedan explicar esa mirada que hoy compartimos sobre la necesidad de la diversidad y de la inclusión de las diferencias. Rodríguez, quizás, como Arguedas, contempló y valoró a los pobres, a las mujeres, a los indígenas por su propia experiencia de sujeto fronterizo: huacho y “zambo”, pero al mismo tiempo ilustrado e iluminado por las luces del conocimiento universal, occidental. Resulta relevante la descripción que Lastarria hace de un encuentro entre Andrés Bello y Simón Rodríguez, pues nos permite apreciar las dos caras de un tiempo: Bello, el que logra asentar las nuevas normas del Estado republicano y logra prestigio y poder; Rodríguez, el que alerta sobre los límites perversos de las nuevas naciones, de sus acechanzas y peligros, el que reflexiona y revoluciona desde el corazón mismo que late en la letra: “chaqueta y pantalón de *nanking* azulado, como el que usaban entonces los artesanos, pero ya muy desvaído por el uso. Era un viejo enjuto, transparente”. La sombra y la luz de la construcción de los paisajes nacionales ilustrados es la que vemos asomar en esta imagen, pero sobre todo la trama humana de la lucidez situada en el poder y en el des poder.

La última circunstancia que aprecio en este libro es aquella que materializa la nueva publicación de *Luces y virtudes sociales* dentro del contexto chileno y los reclamos y reivindicaciones sobre la educación pública. No podría ser

más pertinente esta reedición en un momento como el actual, en el que no se ha producido un debate abierto y democrático, una conversación pública y social, sobre el desarrollo de la política educacional que data de la dictadura y que es concomitante con el modelo de desarrollo neoliberal que hemos tenido en el país. El que este libro haya sido escrito en el tiempo en que Simón Rodríguez vivió en Chile no deja de ser un dato relevante para nuestra propia lectura de sus reflexiones educacionales y del peso cultural y simbólico que ello representa para nuestro país (recordemos que Sarmiento escribe su *Civilización y barbarie* también aquí). Por eso, pienso que las tramas genealógicas se unen para darnos a conocer una obra que nos remece en sus planteamientos y que nos obliga a pensar el hoy incluyendo la memoria de la construcción de la noción de lo público. La historia sirve para entender procesos y devenires, mas la memoria tiene la virtud de conjuntar el presente y el pasado desde un hoy concreto que permite interpretar y dilucidar los movimientos de larga duración junto a los sincrónicos. En esa encrucijada, la propuesta de lectura de *Luces y virtudes sociales* se convierte en un aporte contemporáneo.

Los(as) lectores(as) podrán apreciar las ideas sobre la educación pública, las diferencias entre instrucción y aprendizaje, el vínculo entre derechos, ciudadanía y educación, la inclusión de las mujeres, de los pobres y de los indígenas en ese conocer el derecho a la educación, las pedagogías innovadoras y creativas de Simón Rodríguez. Sin duda, *Luces y virtudes sociales* podrá ser una fuente para la historia de la educación, pero de manera fundamental se constituye en un documento del cual podremos aprender todos(as) quienes nos dedicamos de un modo u otro a la enseñanza, recordándonos que “En la escuela, poco y bien hecho vale más que horas enteras de fastidio”. Remece la noción de “escuela social” que enarbola Rodríguez, en una época en que hablamos de escuelas y educación solo para la funcionalidad del consumo y la producción, y también ese “defecto de ser americano” que lo único que pide es “que se me entregaran, de los Cholos más pobres, los más despreciados, para irme con ellos a los desiertos de Alto Perú —con el loco intento de probar que los hombres pueden vivir como Dios les manda que vivan— porque Dios antes de hacerlos sabía”.

El libro que nos brinda Fernando Villagrán compatibiliza tiempos, genealogías, imaginarios y relatos antiheroicos, aun cuando la pasión y coherencia

de Simón Rodríguez lo puedan dibujar como un personaje heroico, como lo es en definitiva todo huacho, todo expósito. Un hilado de nombres propios respuntea “Simón Rodríguez. Las razones de la Educación Pública. Reflexiones del educador americano que vence en paso de los siglos”: Gonzalo Rojas, Fernando Villagrán Correa, Simón Bolívar, Simón Rodríguez, Andrés Bello, cada uno con sus filiaciones en el tejido que el autor realiza conjurando la “pintura de las palabras” que es la escritura, en un momento en que el Chile que conoció Rodríguez en la década de los 30 del siglo XIX no es el mismo, aunque siempre remecido por las sagas telúricas que fracturan el alma y la geografía, que fisuran los espacios sociales.

AL FILO DE LO DOMÉSTICO. *ARMAS BLANCAS*, DE CATALINA MENA [2012]

Esa idea de la domesticidad, del reino de lo íntimo asociado a lo femenino y a sus antiguos espacios protegidos —a la figura apacible del hogar—, tiembla y se cuestiona en esta obra de Catalina Mena. En un registro polivalente de la posición de la mujer, espejeada en los artefactos y en la configuración de su obra, bastidores, alfileres, cuchillos, hilos, imperdibles van elaborando un lenguaje de dobles y triples grafías en el cual ciertos símbolos operan como metonimia de la feminidad, o bien, pueden leerse a la manera de una condición agazapada en los bordes agudos de sus cantos y puntadas.

Los materiales con los que Catalina Mena elabora esta obra son fragmentos del mundo doméstico que se descuelgan del universo de la cocina, del bordado, de la costura. Desde la cocina, cuchillos que remontan al más arcaico de los instrumentos con que las cocineras elaboran los platos, pero sobre todo con los que trozan las carnes, pican verduras, evocando aquellos que abrían los corazones de animales y seres humanos en los rituales sacrificiales que dieron origen a las religiones. Los cuchillos de *Armas blancas* emergen en una suerte de velo nocturno, junto a una representación de la mesa doméstica, pero no se trata de una colección de diversos cuchillos, sino de la repetición de un único modelo que pende atemorizante, entre la penumbra, como filosa espada de Damocles. Esas series de puntas aguzadas traen al matarife y a la escena de un crimen atrabiliario, recuerdan la violencia doméstica y el arma blanca con que se defienden las mujeres, pero también sus muertes atravesadas por las hirientes hojas del viejo instrumento. Sin embargo, los reflejos del acero filudo son intervenidos por Catalina Mena perforándolos, acanalándolos, rompiendo la superficie lisa de los cuchillos para inscribir palabras. De ese modo, el instrumento cortante, sin perder sus capacidades lacerantes, se transforma en un “arma de doble filo” porque puede accionar desde el gesto violento del escalpelo, pero también desde el intangible de la palabra perforada. La creadora escribe entonces una palabra que horada sin instrumento, sino con una grafía agujereada en este, veteándolo de una doble espesura: la del lenguaje escrito y la del

ademán condensado en su acervo. Bordes materiales e inmateriales en que, por cierto, lo doméstico y hogareño se afinca, se esconde y provoca escalofriantes posibilidades cuando la mesa está servida.

Se desgaja también de ese mundo en que la cultura ha posicionado lo femenino, los bastidores de bordado que inundan como redondeces, contornos, ruedas, la atmósfera de *Armas blancas*, construyéndose como una suerte de archipiélagos orbiculares que se desplazan como leves burbujas en el perímetro presencial y obligado del cuadrado. Ya no bastidores para que la aguja y el hilo de color dibuje una escena, una flor, una geometría de punto cruz o una superficie de puntada atrás, sino palabras, tazas, jarros y geometrías. El lenticular bastidor del bordado es transfigurado por Catalina Mena en el soporte de una escritura que usa las múltiples posibilidades que el lienzo blanco le permite en su lisa superficie para acolchonarlo, hilvanarlo, poblarlo de hilos, pero sobre todo para producir una nueva manera de escribir con alfileres. Una escritura que podríamos denominar *alfilerar*, en la cual las palabras adquieren nuevos sentidos al ser inscritas con esas pequeñas agujas cuya característica es tener una punta afilada en un extremo y en el otro una cabecita. La función del alfiler es sujetar unas cosas con otras, unir, aunque no definitivamente. Los verbos ser, hacer, habitar, callar, haber, desear, sentir, junto al silencio, el olvido, la memoria, la ilusión y el tiempo son alfilerados en los bastidores que Catalina Mena dispone en relación con los cuchillos horadados de grafías que amenazan. Ahora son esas agujas las que escriben las acciones más afinçadas en la vida en común, en la privada temporalidad de lo doméstico. Se trata de “asuntos cogidos por alfileres”, es decir, que poseen poca firmeza, que pueden caerse de un momento a otro, que están como suspendidos en el paso previo a su consolidación en un espacio y en una subjetividad. Las uniones de estas palabras alfileradas son provisorias en su materialidad, pero son inquietantes y poderosas porque interrogan, precisamente, a aquello que parece unido para siempre, a esos espacios tenidos por apacibles y perdurables, pero que no son más que fantasmas, sombras que los alfileres delinean en su agujijoneante tarea de decir que todo puede transfigurarse. *Al hilal* es el origen árabe del alfiler, definido como “entremete”, esa astilla punzante que se entremete en los tejidos para sujetarlos unos con otros. En los bastidores de Catalina Mena, sin duda, hay una infiltración “puntada”,

femenina y rebelde a la simple escritura de las verdades domésticas y del juego de las mujeres y de los hombres en el espacio de lo privado, que finalmente no es sino ese microcosmos redondo, solar, lunar, circunferencial que la creadora nos brinda.

La costura, ese otro oficio casi adosado a la piel femenina, ya sea en su factura o en sus productos, emerge también en *Armas blancas*, en el uso de los alfileres, pero sobre todo en el pespunte y en el hilván que “costurea” —en el sentido de ese chilenuismo— una nueva expresión de las labores tradicionales y del arte. Los alfileres son unidos por hilos, costureados, uniendo lo provisorio, cuya expresión notable está en el conjunto de bastidores en el cual emergen los pronombres personales. Allí los plurales nosotros y vosotros están encerrados en los círculos más grandes hasta llegar a los más pequeños del singular yo, tú, él; esas constelaciones potencialmente existentes y desunidas son costureadas, hilvanadas, enrejadas por hilos que las conectan en un espacio que se sale del bastidor. Los pronombres dejan de ser así archipiélagos para convertirse en una red de sujetos colectivos e individuales que se interconectan gracias a la paciente labor de la que costurea y que va produciendo, casi como un caracol, una estela de hilados sociales y psíquicos en los cuales el yo, el ustedes, el nosotros se entreveran, cohabitan y se expanden hacia un universo “en-redado”, pero, como ya dijimos, temporal, momentáneo, casi efímero.

PRESENTACIÓN DE *PERRIMONTUN*, DE MARIBEL MORA CURRIO
[2014]

Agradezco a Maribel la invitación a presentar su libro que inaugura la colección *Ülkantun* de la editorial *Konün Wenu*, y celebramos asimismo este nacimiento editorial en medio de las complejas vicisitudes que vive el libro y la lectura en nuestro país. No tengo dudas de que el libro que hoy presentamos, así como la editorial, serán un valioso aporte a la configuración de nuevas y plurales voces en el escenario cultural nuestro. Es de gran relevancia que estemos inaugurando una nueva versión del diplomado de nuestra Cátedra Indígena con esta presentación: la Universidad de Chile cumple con ser ese espacio académico público y estatal que acoge, recoge y difunde en su seno las diversidades sociales y sus aportes dialógicos al desarrollo del pensamiento.

Perrimontun, un poemario de cinco secciones —Presagios, Wezá Peuma, Extravíos, Naufragios y *Perrimontun*— puede ser leído desde las múltiples vertientes escriturales que anida, desde la doble mirada de su contenido y de su factura libresca, y desde una hablante situada en una condición de género y etnicidad. Sin duda, esta última en tanto signo y marca de un modo particular de “ser” en la sociedad chilena se imbrica de manera indisoluble a las dos primeras lecturas. De este libro de Maribel Mora Curriao se puede decir con certeza que se inscribe como una costura, un tejido laboreado (un *ñimin*) cuya singularidad radica en que el material, sus hilos, son los filamentos del yute; ¿dónde quizás alojaron las papas en alguna ruka, en alguna cocina del mundo huilliche? Es un saco que, descosido, coloca el ojo propio y el del lector-lectora en su rasgadura. En esa trama desgarrada por el peso, por el uso, por el tiempo, se configura la voz de *Perrimontun*, y será esa inquietante apertura la que recorra cada una de sus páginas, los presagios, señales y signos que alertan, pero al mismo tiempo reflexionan sobre el devenir personal y social.

En el bordado —“laboreado”— de su escritura este libro entabla una conversación intertextual que devela la posición múltiple de la hablante, haciendo acudir al texto distintas instalaciones, diversos discursos mapuches. Los epígrafes que acompañan cada apartado son el hilván que remienda el tejido del yute roto. Será Manuel Manquilef, primer intelectual mapuche,

hijo de cautiva (de *shiñurra*), profesor y escritor el que sentencie: “Nadie puede saber dónde ir si no sabe de dónde viene” (8); luego, Martín Painemal, dirigente panadero, comunista, luchador de mediados del siglo xx, cuya historia de vida fue recopilada por Rolf Foerster: “Estaba la familia Gineo, los lanzaron a la calle... allí estaba la Bartola... la mamá de los Gineo, esa era la más peleadora, de las grandes... Ella desafiaba a la autoridad” (24). Posteriormente, un *ül* de mujer (un canto) de la antigua tradición oral recopilada por Martín Gusinde que en un fragmento se lamenta: “Desde que ando lejos de mi tierra / ni como gente ya me miran” (34), y otro: “¿Moriré tal vez? / ¿No habría de morir / hablándose tanto de mí?” y, por último, Pedro Alonzo Retamal, profesor normalista y poeta mapuche de Puerto Saavedra: “Antuhenu”, ¿hay que jugar a morir? / ¡No!, gritaron las gargantas de las montañas. / ¡No!, gritaron las sobras congregadas. / ¡No!, gritó la selva atrincherada: “Henuchao”, ¡es mejor jugar a nacer!”.

Este entramado de textos y sus densas filiaciones históricas y de género van costureando el poemario y hablando de la constitución de algunos sujetos que en la escritura construyen el abigarrado conflicto de la identidad (Manquilef), de la resistencia política (Painemal), de la migración femenina y el quiebre de las subjetividades (los *ül*), de los fantasmas y su amenaza de muerte, así como el sentido del renacer de la vida por sobre la muerte (Alonzo). Todos esos hilos-temas estarán presentes en *Perrimontun*, cuya propia escritura los desplegará, pero al mismo tiempo los dotará de nuevas tesituras, de otras genealogías y memorias, de otras experiencias que en conjunto seguirán rompiendo el tejido del yute.

Una de esas nuevas voces la constituye el que es hablada por el linaje (el *küpalme*), por la parentela. Así, en “Belarmino Chiguay recuerda la partida”: “Los piam y los antiguos nüttram de los abuelos se oyeron con fuerza mientras marchábamos”. O en “Elegía a Manuela Colipe”: “Mi abuela cantó nuestros cantos / mil veces rezó nuestras plegarias / para que no nos faltara el alma / y acompañara su Dios bendito”. Y desde ese lugar un habla que se entrevera con los otros modos del discurso mapuche que definirán el estilo y puesta en escena del libro: “Las culebras / Las palabras / Las visiones / Las palabras / El sueño / Las palabras / Las flores / Las palabras / El aroma de tu espíritu / Las palabras” (107-108).

A partir de una lectura de sus sentidos, el poemario de Maribel se nos abre como un modo inédito de decir una denuncia, de hablar de una pérdida, de construir un mañana. Pero no estamos frente al facilismo del eslogan, ni de la victimización, ni del atrincheramiento en una identidad fija en el tiempo, esencializada. Más bien, se sitúa en un extraño espacio temporal donde el pasado y el presente se alían, se abrazan en dos grandes experiencias que tocan al cuerpo y a la psiquis: el peuma y el perrimontun. Será desde esas lógicas que la hablante nos invitará a conocer un modo “otro” de acceder a la experiencia de un despojo, pero al mismo tiempo a todo lo que permanece vivo de los muertos. Ello, precisamente, a través de los peumas de los abuelos, y de los propios: “En sus sueños circulaban todos los parientes y amigos —vivos y difuntos— para contarle de sus vidas: sus temores, sus carencias y de su propia partida, lejana. Margarita, omnipresente en ese mundo, le habla de los tíos, los abuelos, el padre. Pregunta por sus hijos. A veces pide alimentos, a veces llora, a veces no habla. Se aleja, llevándose en silencio los ansiados presagios” (38).

Otro ejemplo de la fuerza del sueño: “¡Ah! mi abuela niña! / A los diez años sus pewma reduccionados” (106). La hablante recoge un elemento crucial de la concepción mapuche sobre los sueños (una bisagra que conecta genealogía, historia y vivencia), colocándolo como discurso que descentra la dicotomía cuerpo/espíritu y que al mismo tiempo torna posible la conexión entre vivos y muertos.

A su vez, el perrimontun como experiencia de una dimensión distinta, de un viaje hacia lugares de los cuales no se tiene conocimiento, sino a través de su acaecer —y que da título al libro— es otro de los pivotes en que descansa el vínculo de la hablante con las subjetividades cruzadas por la cultura, la historia social de un conflicto y el linaje. A veces traducido como “visión”, “episodio extraordinario”, el perrimontun que frecuentemente es vivido por las machis, y también por las personas comunes y corrientes, es definido en Kauñikú, en el mundo pehuenche, como un espíritu que deja perturbado a quien se le aparece. Se puede perder la razón o la lucidez mientras dura la visión y desde ese momento la persona puede dejar de ser dueña de sí misma. Cuando el perrimontun acaba se tiene la sensación de que no ha sucedido nada, pero sus efectos demuestran que fue real. En el mundo huilliche forma

parte de las fuerzas místicas que encierran un misterio, un fenómeno sobrenatural, pero que no supone un sentido religioso.

La hablante en el poema “Perrimontun” nos dice: “Bebí la angustia de la tierra. / Lentamente, hundí mi savia en el azul / y mi impulso fue sangre / Mi voz oculta entre malezas / se perdió entre laderas y valles... No temas a las horas marcadas / tu signo no es de muertos, / brotaste con las lluvias / anhelante / tu paso alumbrará la noche / y tu huella será el camino”, y en “Canto a mi madre”: “El perrimontun / no es más que eso, / una breve estada / en el cielo” (27). En “Poyewün ül”: “Vuelve en ti / regresa las palabras / allí donde los bosques / saciaron tus ojos fijos” (97).

Peuma y perrimontun serán entonces las vías a través de las cuales transitamos por la existencia mapuche en una tierra habitada de pájaros, soles y lunas; por la expulsión de las tierras, por la llegada a los pueblos y ciudades, por el amor y la maternidad con sus ciclos poderosos. Desde esa doble experiencia, los presagios, augurios y el mito de Kai Poyen y Ten Ten se escucharán como en sordina en los distintos poemas para hablar de un cambio, de un comienzo, de algo que se vislumbra entre las voces del Wenumapu. Conjuntando y disyuntando cuerpo y alma, peuma y perrimontun serán las claves de acceso al mundo de los abuelos muertos, de los padres ya idos, de la historia que les tocó vivir. La hablante, soñada por ellos, también los soñará y será habitada por su parentela en un *continuum* que hace posible que la expoliación sea conocida, pero también desarticulada en esa tierra y en esa experiencia imposible de colonizar que son los peuma y los perrimontun.

Si nos detenemos ahora en el artefacto libro, apreciamos el diálogo entre esa múltiple escritura, de la que hemos hablado, y las ilustraciones. Ese diálogo da cuenta de una filiación que se pone en escena en el cuerpo mismo del libro: serán los hijos de la autora y otros parientes, así como ella misma, quienes aporten al *nütram* construyendo un discurso propio y a la vez enlazado con *Perrimontun*. Es la familia la que concurre a colocar nuevas capas a los poemas, donde pareciera que sueño y visión emergen desde la matriz ahora del color, produciendo una suerte de política personal de la imagen.

Las vivencias del peuma y del perrimontun se expresan en el rostro a medias de una muchacha cuyos ojos son un cultrún (donde se perciben dejos del estilo manga). Sin duda, la foto intervenida de un rostro de mujer mapuche

enjoyada, que ha sido iconizada en diversas publicaciones, es la imagen dominante del diálogo. En esta representación aparece como una suerte de “santa” dada por la aureola roja que corona su cabeza. Esta imagen anuncia y devela la trama tejida y resquebrajada del yute, pero acá con el símbolo de la manta cacique. En la portada, que tiene esta misma imagen, el rojo de la contratapa se convierte en sepia, como queriendo decir que el reverso de la “visión” de la mujer está en el pasado, pero refulge en el presente. Luego se ve una suerte de peces-hojas, donde el verde y blanco constituyen un escenario luminoso (propio de muchos perrimontunes).

Del mismo modo, se abre la experiencia “otra” en las figuras de hombres y mujeres mapuches, que están envueltos en el saco de yute deshilachado, y los colores rojo, amarillo y azul produciendo una suerte de atmósfera existencial en la “tierra del cielo”. Más adelante, a modo de presagios: un árbol oscuro y un atardecer rojo reflejado en el agua azul; figuras voladoras (chonchones o tue-tues) que vienen de la cordillera en un paisaje urbano, en el primer plano un niño y tras la cordillera dos enormes ojos que omniscientes observan la escena. Rayén Quitral, la cantante de ópera mestiza mapuche-picunche, surge en medio de los filamentos del yute en tanto representación del *ül* femenino que se expresa como usurpación del espacio docto por el canto mapuche. Rayén Quitral colocó su origen mapuche como parte esencial de su puesta en escena musical y *Perrimontun* la acoge recordando su voz urbana y centralina, haciéndola presente, como parentela. Por último, la visión de una mujer desnuda, roja y amarilla, en un gesto de liberación hacia la luna sitúa la fuerza del género femenino tutelada por esa fuerza cósmica. Cierra el diálogo la figura de un árbol negro rodeado por un paisaje rojo.

Se podría hacer un profundo análisis de los símbolos alojados en los colores y figuras, y cómo en ellos encontramos otro modo en que los tópicos del libro se densifican y proponen abigarrados sentidos al conjunto de los poemas. Podemos apreciar entonces cómo el potente discurso cultural de peuma y del perrimontun se potencia, en el libro como materia, a través de la conversación entre palabra, memoria e imagen.

Para finalizar, la hablante de *Perrimontun* está situada en una confluencia de género y etnicidad. Desde el “Canto a mi madre” hasta “Carta a mi hijo adolescente” apreciamos los modos en que se vivencia lo femenino: “¡Ah tus

ojos tristes / hijo / tus párpados oscilantes. / ¡Qué lejanas parecen las estrellas / y qué viejo mi corazón de madre”. Pero la hablante es también machi, abuela, madre de su madre, cantante, weupin, artesana, cocinera, pues en ella comparece (y está habitada por) una genealogía femenina en un espacio en el cual pasado y presente dejan de ser extraños entre sí al operar desde la fuerza de la visión y del viaje (el peuma), articulando una nueva realidad, un nuevo ceremonial que arropa desde tejidos deshilachados la “mapuchidad”.

Agradecemos que Maribel Mora nos brinde este poderoso libro, este nuevo giro a la tradición de poetas mapuche-huilliches, desbordando el sentido común con que se ha expresado el descontento y la protesta, obligándonos a conocer desde profundas cuerdas culturales las torsiones a la colonización y las trasgresiones que una mujer creadora realiza al hacer de esta obra un perrimontun, un sueño, al cual podemos acceder porque ella ha ido desgarrando esa tela de yute para nosotros.

“TODO LO ENHILO”. EMMA JAUCHY SUS *NOTICIAS DE RAPA NUI* [2014]

La primera vez que vi el nombre de nuestra homenajead a fue hace unos años, cuando Rolf Foerster dejó en mi escritorio un pequeño libro, de factura casi artesanal, ilustrado con grabados alusivos a Isla de Pascua; se trataba de *Noticias de Rapa Nui*, encontrado por él en ese mundo sorpresivo del Persa Bío Bío y que llegó a mis manos gracias a su obsesiva búsqueda de bibliografía sobre la isla. La autora del libro era Emma Jauch y los grabados de Pedro Olmos. Debo reconocer que la primera resonaba débil en mi inconsciente y el segundo claramente en mi memoria. Las *Noticias* quedaron por largo tiempo entre los libros que acumulo en las mesas cercanas a mi escritorio y que las sincronías o extrañas coincidencias permiten que se abran y constituyan fuente de reflexión o hilvanen intuiciones o epígrafes. Ocupo esa palabra porque, como en “Tejo un collar”, de Emma, hoy día puedo engarzar y ordenar sus *Noticias de Rapa Nui*, en un colgante que la dibuja en su biografía y en su escritura que “en este tanto enhebrar / queda en los dedos / sólo el paso del tiempo / o de la arena, / algo como si nada, / desventura / de estar clavado al suelo y tener alas”.

Emma, una viajera singular a Rapa Nui, se me revela en ese “estar clavado al suelo y tener alas”, y me seduce a pensar y a conjeturar en las contradicciones que vivió (como toda mujer situada en un tiempo y en un espacio) y en su modo de autoconcebirse. En el primer caso, escucho lo que Ana Traverso consigna en su trabajo sobre el canon poético masculino/femenino chileno en la década de los 50-60: escritoras que no se asumen en una tradición de mujeres en la literatura, con “ansiedad hacia la autoría (...) es decir inseguridad respecto a su capacidad y autorización para escribir” (2008: 114). Esto aparece prístinamente en el testimonio de la autora en “¿Quién soy”¹ cuando se presenta a un concurso literario en Talca y relata la reacción de su marido al saberlo: “No me habrás puesto en ridículo. Una vez constatado que ello

¹ En *¿Quién es quién en las letras chilenas?*, conferencia organizada por Oreste Plath y la Agrupación de Amigos del Libro (1976-1985).

no ocurría, fue mi más ferviente editor e ilustrador”. La metáfora de “estar clavado al suelo y tener alas” se resignifica en clave de género: estar sujeta a las normas que dictaminan que solo los hombres pueden escribir libremente y la necesidad de la aprobación masculina para seguir en un oficio versus su creatividad poderosa que la eleva, que la coloca por encima de ese suelo (de esa tierra que condena a las mujeres a permanecer en la medianía), con alas que le permiten surcar el cielo del lenguaje y apropiárselo como herramienta de expresión.

En ese mismo testimonio, Emma cuenta que escribe a hurtadillas, que heredó luego de muchos años el taller que a su esposo “le quedaba estrecho” (su “cuarto propio”), que ella no es el Dante y que, a diferencia de Mistral, “que tenía severos métodos para escribir... Yo, debo confesarlo, no soy disciplinada. Ya se me ocurren ideas a borbotones, como me vienen luego largos períodos en blanco, a la espera de que me llegue como ‘soplado’ un verso. ¿Y si no me soplan más?” (32). “Estrategias del débil”, llamó Josefina Ludmer a esta manera como las mujeres enfrentan el poder: minimizarse para no ser blanco de la discriminación y buscar su legitimación de manera zigzagueante. En este caso, Emma juega con las comparaciones para situarse y no esperar que la sitúen, dejando entrever sobre todo en su vínculo conyugal la compleja experiencia de una pareja de creadores, donde su identidad se difumina: “Como me lo enrostrara cordialmente Oreste Plath al hacer mi presentación, hace 39 años que estoy casada, y entonces, como es lógico, me he acostumbrado a hablar en plural, en ‘nosotros’ y muy escasamente en ‘yo’. De manera que esto, más que un *quién soy* va a resultar *quiénes somos*, que les ruego sepan disculpar”. ¿Cuál es el reproche de Oreste? ¿Que Emma esté 39 años casada o que se pierda como identidad en el nosotros? En una aparente sumisión (es “lógico” que su yo se anule) cuando ofrece disculpas, es decir, perdón, también hace reverberar las acepciones de este término en tanto indulgencia, compasión y absolución. Así, en su aparente aceptación del “quiénes somos” palpamos el anclaje obligado y las alas (en tanto maniobra literaria) que lo denuncian y liberan.

La dualidad clavado al suelo/tener alas también espejea en los trazos biográficos que construye la escritora para relatar su yo: “El mundo de mi infancia (...) fue un mundo dividido. Soy hija de alemán y chilena”. Esta

condición es vivida racialmente con la “familia rubia, rosada, de ojos azules” del padre y la morena, de cabello negro y ondulado de la madre, que llevó a la oposición entre abuela/abuelita, la primera para referirse a la alemana que “nos miraba un poco de lejos, como a extraños aborígenes”, y la segunda para nombrar (“con mieles y ternuras”) a la chilena. Homólogo a ello es la vida cotidiana en la casa de los “abuelos nativos”, donde dos universos culturales se asoman: “Comíamos con cuchillos de cabo de marfil (...) como si llegaran directamente a nuestras manos de las de la reina de Inglaterra para que en Constitución sirvieran en las mesas abundantes en cochayuyos, ultes, piures, lisas y corvinas, toda la variedad de frutos del mar, que es de uso al sur del Maule” (13).

No es objeto de esta intervención seguir analizando el testimonio en el que Emma Jauch se presenta a sí misma, sino intentar desde allí comprender algunos sentidos de *Noticias de Rapa Nui*. La escritora, en cuanto viajera a la “lejana posesión”, aporta con su libro al corpus textual que, junto a otras mujeres como Matilde Ladrón de Guevara, Blanca Luz Brum, la propia Margot Loyola y Carmen Merino, construye lo que podríamos llamar una “perspectiva femenina de la isla”. Me refiero a que Rapa Nui ha sido mayoritariamente “hablada” por escritores y viajeros, es decir, “contada” desde una percepción masculina del mundo. Las viajeras, como sabemos, son recientes en nuestras sociedades y sus textos han sido abordados desde hace algún tiempo como objeto de análisis literario y feminista, por ejemplo, en los trabajos de Vanesa Miseres sobre los modelos de viajera y los de Teresa Marín sobre las viajeras como exploradoras de la cultura, entre otros, que nos permiten leer e incursionar en *Noticias de Rapa Nui* desde la óptica de un escrito femenino de viaje, en este caso, poético.

Pensarla como viajera subyace al título de su libro, *Noticias*, que alude a alguien que quiere informar nuevos datos sobre una materia, que conoce algo que debe ser comunicado, anunciado. Un gesto, sin duda, impreso en toda literatura de viajes y más aún en los que se relacionan con las travesías a lugares “misteriosos”, lejanos, como ha sido la representación clásica de Rapa Nui. ¿Qué tipo de viajera fue Emma?: “A Pedro le encanta viajar, y a mí, acompañarlo. Él es siempre el que planifica, contó en *Quién es quién*. Luego de determinado el lugar de destino viene una intensa lectura sobre Geografía

e Historia, de manera que cuando llegamos, casi ya lo conocemos” (36). Se trata entonces de una mujer que se traslada como muchas en el siglo xx con el esposo, no es un viaje científico, ni de exploración, ni turístico (como queda de manifiesto en su poema “Turistas”, donde se hace explícito un deseo: “¿Cómo ser un viajero / navegante en un velero de tres palos!”), pero quizás sí sea un periplo de “conocimiento”. Al menos eso se asoma en la entrevista realizada por Villablanca y González cuando sostiene citando a San Agustín: “Dios hizo el mundo para que el hombre lo recorra y admire. Los viajes, grandes maestros, me han dado lecciones (...) pero de pronto dan desilusiones (...) permiten pasear por el pasado” (1993: 142-143).

Su desplazamiento a la isla, aparentemente, no tenía como objetivo la escritura, sino más bien la pintura, pero allí le “empezaron a ‘soplar’ que era un contento” (36). Recordemos que Emma se aproxima a la escritura en un viaje a Córdoba en un tren donde “de pronto me encontré pensando en poesía. Les aseguro que el rostro de la Virgen María ante el anuncio del Ángel no debe haber expresado más sorpresa que la mía en ese instante” (32). Esos aires, esos alientos de la poseía casi místicos, y comparados al Fiat, sin duda son el *pneuma*, la racionalidad dividida (alemana-nativa) que portará Emma en su aproximación a Rapa Nui. Los soplos le llegaron en Vinapú “cuando encontré una flecha de obsidiana (Pedro Olmos aseguraba que la Municipalidad local las distribuía para que los turistas hicieran hallazgos arqueológicos) y bastó recogerla para que algo empezara a funcionar de inmediato” (González y Villablanca, 1993: 142). Pedro, como una suerte de Sancho, proporciona una mirada materialista, pero Emma con sus alas ve “la flecha extraviada en medio de la arena”.

¿Qué perseguía íntimamente con ese viaje? En su libro responde en parte a esta interrogante, en un diálogo con el “viejo Hotu-Matúa”, a quien le dice que no va tras los orígenes: “Simplemente / vuelo siguiendo al sol / y entre alas y el trueno / pacífico viajero / desciendo. / Nada traigo, / papeles, equipaje ligero. / Todo lo espero, / misterio, maravilla. / Pero, antes que nada, / busco la mañana primera, / sin sombra de pisadas en la arena” (“Descubrimiento”). Una primera mañana que equivale a explorar, a querer encontrar algo no tocado (sabiendo que alguien ya lo tocó, pero esperando que las olas hayan borrado sus huellas para simular ver lo primigenio).

El contexto epocal del viaje, 1974, encontrará a la isla conectada por vía aérea con el continente (recordemos que antes solo se podía llegar en los barcos de la Armada una vez al año) y en un proceso de ciudadanía en marcha a raíz de la promulgación de la Ley Pascua de 1966. Hacía muy poco que el golpe de Estado había marcado la pérdida de la democracia y sumido al país en un oscuro barranco, un suceso que la escritora y su esposo debieron sufrir, sino directamente en sus cuerpos, sí en sus subjetividades (la muerte de su amigo Neruda y el exilio de otros sin duda debió impactarles). En Rapa Nui, este golpe tuvo otros matices: una vez expulsados y apresados los funcionarios chilenos pertenecientes a organismos estatales y deportados dos pascuenses (Arsenio Rapu y Jacobo Hey), la isla prosiguió su vida y muchos hasta hoy consideran que el gobierno militar y Pinochet fueron positivos para su desarrollo. Ese es el momento en que la viajera aterriza. Tres años antes, el mismo Pablo Neruda lo había hecho, publicando un año después, en 1972, su *La rosa separada*². A inicios del siglo xx, Pedro Prado había escrito *La reina de Rapa Nui*, textos que Emma debió conocer (en ese primer viaje que declara hacía con su marido leyendo sobre el lugar de destino) y con los que dialoga o hace guiños en algunos poemas. Viajes de escritores, pintores y poetas habían ocurrido desde hacía tiempo (Subercaseaux, Montecino, Cereceda, Oyarzún), pero no de mujeres poetas, quizás desde allí cobre sentido también esta manera particular de situarse en su traslado: sin buscar orígenes, pero explorando una relectura de lo primigenio (de la “primera mañana”) y su singular modo de aproximarse a Rapa Nui.

Las noticias que la viajera quiere darnos se acantonan en dos grandes términos: geografía y vigilia. El primero nos muestra el paisaje, el territorio explorado y sus ruinas; el segundo abre el sentido ritual pero inquieto, el trabajo nocturno (¿la escritura?, ¿los soplos?), donde los sujetos, lo cotidiano, las vivencias se enhilan y producen una reinvencción de la isla más allá de los tópicos conocidos.

Una mirada rasante a estos dos espacios evidencia que en el primero la autora cartografía no una simple descripción física, sino que construye

² Aunque ya en el *Canto general*, en 1950, había abordado el tópico de la isla.

una topología, una ubicación de los paisajes convirtiéndolos en una creación textual, como sucede con la visión de Rapa Nui como "ombbligo vegetal del Mar Pacífico (...). Territorio cercado por las olas, / peinado por el viento, / universo lavado por las lluvias, / tostado por los soles, / enrojecido por los fuegos profundos" (de Mataveri, "El descubrimiento").

Es decir, representa a la isla como un cuerpo que puede ser femenino o masculino, su carácter conocido de "ombbligo" se alía con una cabeza (peinado) y con un torso (lavado, tostado, enrojecido). Tanto Neruda como Pedro Prado feminizaron la isla, asociándola a una mujer. Emma lo que hace es antropomorfizar ampliamente la naturaleza de la isla tornándola cuerpo vivo impactado por el sol, el viento y el mar. Un cuerpo vegetal que estará marcado por la soledad, una tan honda que "Como una isla soy / de pie sobre una isla" y "En la celeste soledad / del alba / las piedras dicen cosas / que no entiendo, / se extienden manos que no sé / si piden o amenazan / y un ojo enorme / vigila en la caverna / ... En esta soledad / de arqueología / como otra isla soy / en medio de las islas" (Orongo, "La soledad").

No es simplemente el desamparo de esta isla esporádica en medio del océano, sino la clausura de quien la experimenta: un aislamiento dentro del aislamiento. A diferencia de los escritores que levantaron hipótesis sobre el "misterio" de la cultura en la remota ínsula (como Neruda), Emma Jauch asume que no es posible comprender lo que dicen las ruinas (las piedras), que es imposible descifrar sus arcaicos gestos. Es notable en este poema cómo emerge primero la hablante como una isla de pie sobre un símil, y después la propia Rapa Nui en su singularidad como "otra" en medio de las islas.

Será el aprender a nombrar el que suture este sentimiento de soledad y de incompreensión. Hay que denominar como lo hacen los pascuenses, aprender los vocablos del "otro" para conocer. La viajera poética trazará entonces una geografía lingüística, y, más allá del cuerpo vegetal y de las piedras inquietantes, propone un gesto, una especie de "ocupación" filológica del territorio, aprendiendo las palabras "con cautela, como quien ha elegido / en la manada / la más bella potranca / y le acaricia las crines / poco a poco la conquista / le palmea las nalgas" (Rano Raraku. "1. El nombre").

Así, el idioma del "otro" debe ser domesticado (conquistado, colonizado) como se hace con una hembra hermosa (la potranca), no con violencia, sino

con el roce casi erótico de su cuerpo gramatical: “Hay que decir Rano Raraku, / que las sílabas / se entren por los oídos / deslizándose, / que salgan dulcemente por la boca (Rano Raraku. “1. El nombre”).

Entonces, en “Las piedras tienen nombre” desaparece el turbador sentimiento de las ruinas, pues cada una tiene una denominación diferente, sonora y mágica: “Tahai sobre el acantilado... Hay que decir de Akivi, ojos ciegos... Tongariki barrido por la ola... Make Make anudado contra el Poike... Oroí sombrío”.

Por tanto, crean y domina los significados que antes la hicieron sentirse “isla en medio de la isla”. Esta urgencia de capturar la lengua rapanui se expresa asimismo en la traducción que Mario Tuki hace de su poema “El testigo” (referido a Anakena y al desembarco de Hotu Matua) y que aparece en su versión original en el texto ya citado de González y Villablanca (creemos que el traductor es el profesor normalista Mario Tuki, quien hoy participa del Parlamento Rapanui, pero, como no hay más datos ni fecha sobre esta traducción, no podemos comprobarlo).

Si la “noticia geográfica” del paisaje y del territorio es la antesala de un conocer intercultural y sensible (la valoración de la lengua como símbolo de la vitalidad de la cultura rapanui), la “Noticia de Vigilia” nos muestra otra dimensión de este viaje y su escritura. Las otras materialidades de la isla, las casas, los caracoles, el coral, los peces, los collares y sobre todo la aparición de los sujetos, los y las rapanui pondrán en evidencia aquello que Carla Ulloa constata: “La viajera escritora asume el rol de sujeto histórico porque no solo observa las diferencias culturales sino que participa en procesos culturales y se convierte en un vínculo entre ambas culturas, la propia y la que encuentra en el viaje” (2012: 9).

En “Vigilia” se anida el vínculo con los pascuenses y con un acompañante, y se asoma una relación de pareja en el poema “La Casa”: “Tal vez mirotahiti / quizás piedra / quizás de piedra roja / la casa entre palmeras /... Dentro tú y yo, / solos, en la secreta casa azul... una casa rosada, / hare i roto i te maika / y tú yo”.

Es el universo de lo íntimo el que aparece en el desdoblamiento de una casa cromática en medio de un bosque de plátanos, albergando a dos, ¿tal vez en un nuevo visaje de la soledad al interior de una casa isla? También en “La

cita" aparece este mismo motivo "amoroso", pero sospecho que este poema es un guiño a la novela de Pedro Prado y a la relación entre el personaje principal y la reina Coemata Enu en su encuentro amoroso en Orongo. En el poema, una mujer dice: "cuando los pescadores traen / peces desnudos y corales, / con el vestido de la fiesta, me hallas. / Junto a una caverna en Orongo, / al norte de las Islas de los pájaros, / al cuello un collar de caracoles / y el corazón batiendo me hallas".

Asimismo, el tema de la muerte, otro tópico de la novela de Prado, es audible en el texto de Emma: "Enredada en raíces que se adentran / rastreando un hilo de agua / entre dos tibias y una calavera / amortajada / me hallas".

Así, "Vigilia" aborda el mundo de las cosas de Rapa Nui, de los seres y de sus relaciones. La escritora viajera se nos devela en toda su subjetividad y su interioridad, mostrándonos cómo la etnicidad isleña y los nexos interculturales son parte de la trama de su desplazamiento. En "Radiograma" —un mensaje telegráfico transmitido por radio, como fue de común uso en la isla— los "otros" de carne y hueso comparecen para mostrarnos su alteridad. Leonardo y Nancy Pakarati, Policarpo Ika, Estela y Blanca Pont son convocados para decirles que han quedado en su memoria y en su afecto: "Definitivamente / no soy epistolar. / Pero sí: los recuerdo, / Cada semana / cuando pasa el avión / que va a Tahití / ocupo la ventana del centro, / a la derecha / justo encima del ala. / Fíjense. / La mano en alto, / cada semana / desde el avión que vuela a Tahití, / los saludo".

Leonardo Pakarati y sus hermanos fueron verdaderos embajadores culturales en Chile y en el extranjero con su conjunto musical; Polikarpo Ika formó, junto a otros, la Democracia Cristiana, y las hermanas Pont también son conocidas por su destreza en el baile y la música. Por ello, en "Radiograma" no se recuerda a simples isleños, sino a personajes relevantes en su vida político-cultural. Así como desde la lengua se puede descifrar y humanizar el habla de las piedras del "ombligo vegetal", nombrar, personificar, singularizar ahora a los sujetos rapanui rompe con la "otredad" como desigualdad, descubriéndola como parte de un tejido social compartido, más aún, incorporándola con ese gesto a una comunidad mayor. Por eso, Pakarati, Ika, Pont serán linajes encarnados que la viajera jamás dejará de saludar desde un avión que infinitamente surca los cielos de Rapa Nui. Sin duda, las dos veces que

viajó a la Polinesia (en el 80 y el 89) los vio corresponder a su ademán en la ventana encima del ala.

El análisis de *Noticias de Rapa Nui* desde la perspectiva relacional de género y escritura de viajes podría continuar. El libro está estructurado también en un diálogo con Pedro Olmos, quien ilustra la gran mayoría de los poemas, pero eso excede esta aproximación. *Noticias*, asimismo, es un tesoro en sus claves mitológicas, por ejemplo, en el modo en que entiende al fundador Hotu Matu'a y también en el relato de la destrucción de los moáis: "Creaturas extraviadas, / sin destino, / con paciencia de siglos, / aguardando / para emprender la marcha, / esperando, enfiladas / que la bruja retorne / y simplemente / sople / para echarse en el camino".

Emma debió haber leído a Englert y a Felbermayer, por eso sabe del papel fundamental de la mujer que maldice a las estatuas. Lo mismo ocurre con la "Caverna de las Vírgenes Pálidas": "De la piel se les borre / ese sonoro bronce oscuro. / La leche las envidie. / Blancas para el amor / se guarden vivas", aludiendo a la práctica de aislar a las mujeres para obtener una belleza de piel "blanca", sin contacto con el sol, extendida entre los antiguos rapanui. Y así, hay mucho más que enhebrar, solo he querido traer a este homenaje que se rinde a Emma Jauch un fragmento de la relación entre biografía y escritura, de lo femenino como punto de vista para aproximarse a Rapa Nui y de la escritora viajera como figura. Sin duda, el último poema de sus *Noticias*, "Tejo un collar", condensa todo lo anterior: "Y de tanto enhilar / cosas amadas, / a ratos vivas, / de aquí y distantes, / casi como muertas, de este tanto enhebrar / queda en los dedos / solo el paso del tiempo / o de la arena, / algo como si nada, / desventura / de estar clavado al suelo / y tener alas".

QUERIDA JUDITH: [2014]

He terminado la lectura de tus *Flores de sangre* esta mañana de domingo chilleana y, como no podré estar en la presentación, te mando esta carta. Sin duda, el género novela-testimonial que creo leer en tu libro abre y despliega esa juntura, ese nudo indisoluble entre subjetividad humana e historia, en este caso, de subjetividad femenina y devenir en un espacio determinado por varios cruces. Tal vez eso sea lo que hace de tu texto un mundo (un imaginario) que no se quiere abandonar (la lectura te atrapa). Cuando hablo de cruces quiero decir que está tejido con vidas culturalmente situadas, como los personajes Monjas de la Caridad que provienen del universo anglosajón; los curas y seminaristas chilenos, salvadoreños, hondureños y sus contextos latinoamericanos, todos ellos y ellas atrapados-confabulados en la trama de una historia de sangres vertidas, de utopías sociales y de hilados personales donde la experiencia de habitar un género es crucial.

La protagonista, la monja Meg, un personaje entrañable, es la cristalización de estas intersecciones que proponen nuevas miradas hacia ese movimiento potente que fue (¿es?) la Teología de la Liberación. El núcleo que eliges para el desarrollo de los personajes es justamente ese escenario violento que puso al descubierto lo peor de nuestras sociedades, de sus desigualdades y sus correlatos antiguos de colonización y dominaciones de diversa índole. En medio de ello, se abre un nuevo camino para la Iglesia y la religión católica, el desafío de deconstruir la evangelización y su vieja solidaridad con las elites. Por eso, Meg está en Chile, en La Bandera, en una opción que la aleja de la cómoda vida que podría haber tenido como una simple monja norteamericana. Es precisamente esa perspectiva, esa interrogación que ella representa —una pregunta sobre el curso tradicional de la existencia monjil—, la que hace de tu novela una nueva “vuelta de tuerca” a la Teología de la Liberación. Y lo hace desde la voz y el cuerpo femenino, atravesados por conflictos, búsquedas, dolores y pasiones.

Tu texto está estructurado en viajes, en los traslados de los cuerpos generizados, que sirven para reunir los filamentos de la trama de la novela, y esos periplos en sí mismos van dando cuenta de varios otros desplazamientos que

se conjuran en algo tan contemporáneo y viejo como el nomadismo (en una doble metáfora de movimiento y mudanza de los cuerpos). Desde el viaje de Meg de Chile a El Salvador escapando de la dictadura y de la muerte del cura Alfredo, pasando por los caminos transitados por la guerrilla, hasta el viaje con el cuerpo difunto de Theo (el amor definitivo de Meg) a Estados Unidos; el regreso a Chile y el viaje sin retorno de Meg, podemos adentrarnos en la experiencia de una (y varias) monja fuera del convento, desenclaustrada y por lo tanto asediada y porosamente imbricada en y por el espacio público y la política. Todo es tránsito en esta novela: de los personajes, de sus anhelos, de sus deseos, de la historia, de la vida.

Es entonces este nuevo modo de habitar el mundo de “mujeres consagradas”, con voto de celibato y con la convicción de la necesidad de transformar ese mundo, la que se va desmadejando en tu novela. Por eso, pienso que con ella has “corrido el cerco” de las concepciones que en un tiempo se consideraron rupturistas con la Iglesia “oficial” y que nuevamente —porque eso ya lo hiciste con el ecofeminismo— descalzas los modelos y te acercas a lo que algunas nuevas teólogas preconizan: “Una teología indecente habría de surgir asimismo de relatos de transgresión sexual o de ‘exposición’; la experiencia de hallar la identidad sexual propia en la comunidad” (Althaus-Reid, 2005: 37).

Quizás uno de los tabúes más poderosos ha sido para las mujeres no solo hablar de sus deseos, sino dejarlos fluir, y en tu novela se muestran de manera prístina los laberintos que hay que transitar para lograr una coherencia entre lo que se piensa y lo que se siente. Si consideramos que una monja es el sujeto de un discurso de liberación sexual, una mujer moldeada dentro de preceptos religiosos rígidos y culposos (claro que el cristianismo es pálido reflejo de ello si lo comparamos con las lecturas fundamentalistas del islam), toda vez que sea una monja la que se “exponga” en los procesos de encontrar su identidad sexual, estamos frente a una gozosa trasgresión que hace bien a todas las mujeres. ¡No sé cómo se recepcionará tu novela dentro de nuestro medio chileno pacato y convencional, aunque pose de renovado y “moderno”! Pero sí me atrevo a decir que en los sectores más abiertos y libres de las nuevas generaciones de mujeres será bien acogida.

Lo notable de *Flores de sangre*, Judith, está en la propuesta de circulación del deseo que las “tres mosqueteras” emblemizan, porque con el triángulo

entre Meg, Theo y Molly te sales del “amor de pareja” y triplicas, cuadruplicas, las profundas emociones humanas en donde lo femenino y lo masculino desaparecen para formar parte de un fluido que se bifurca, que se aglutina y expande dentro del cuerpo personal para encontrar sus pulsiones en la comunidad. Tía Kay, por cierto, forma parte de esa cadena de libertades que van rompiendo las prohibiciones y los pactos que el poder construye para normar las vidas a su manera.

En este sentido, leo tu libro como una novela-testimonio profundamente feminista, hondamente humana y, por ello, en el camino de disolver las categorías que permiten que las diferencias se tornen desigualdades. Es una apuesta optimista en la que también escucho los rumores de esa “teología indecente” que lleva a Meg a escribir a su Theo ya muerta:

“La expectativa que todas las cosas volverán a renacer —el pasto, las plantas, los árboles, el gato Cálido, Cristo, tú y yo—. Sí, puedo oler la resurrección en el viento cuando sopla a través de mi ventana abierta... ¿Quiénes fuimos alguna vez tú y yo? ¿Fui un pedazo de la luna o una estrella de mar flotando en las olas? De seguro somos almas antiguas, querida. Vidas de amor y tragedia han sido la molienda de nuestros molinos y nos han hecho fuertes... Brindo por otra vuelta de la ronda, mi amada”.

Tu libro se traduce y publica en un momento de cambios y conflicto en la sociedad chilena, muy lejano de aquellos tiempos que Meg —y tú misma— conocieron, y que bordaban una utopía que tenía como fin construir un nuevo “reino”; allí cabía la mística heroica de fundirse en el cuerpo de eso que se conceptualizaba como “pueblo pobre”. Hoy día la razón se ha puesto cínica y todo se torna cálculos, hasta la propia pobreza no es más que una estadística en los discursos políticos y la violencia en América Latina no viene solamente del Estado, sino de variados grupos que quieren controlar espacios y dineros. Sin embargo, yo estoy segura de que esa idea de que se volverá a renacer en la que tu Meg creía nos ayuda a recuperar los sentires perdidos, a releerlos como haces tú con esta novela y a proponer nuevas formas de abrirse con gozo a la vida, pero sobre todo a que nos atrevamos a relatar una vida con sentido, como decía Hanna Arendt que era la biografía, y la de tus

personajes, así como la de todos y todas aquellas que evocan la tuvieron: sus ecos están en *Flores de sangre*.

No puedo sino celebrar y agradecer tu libro, tal como lo harían las monjas de la fotografía “Día libre”, de M. Cuevas. No sé si la conoces. Te la mandaré adjunta al mail, sé que te hará sonreír.

Recibe mis cariños, Sonia

TRABAJOS Y FAMILIAS EN EL NEOLIBERALISMO. HOMBRES Y MUJERES EN LAS FAENAS DE LA UVA, EL SALMÓN Y EL COBRE [2014]

“Necesitamos lo común y no lo universal. Aquello que los distintos particulares tengan en común, aquello que es susceptible de generalización sin sumergirlos en el opaco caldo homogéneo de los universales y su indiscernibilidad o identidad” (Gutiérrez, 2006: 25).

Esta cita da cuenta de una de las características del texto que comentamos hoy día y que quizás sea la que le brinde su temple, su impronta, su estilo. Al aproximarnos a los tres grandes capítulos que lo constituyen, la lectura se torna “atmosférica”, en el sentido de ese “espacio a que se extienden las influencias de alguien o algo o el ambiente que los rodea” y también en la idea de “inclinación de los ánimos favorable o adversa” (RAE).

Sin duda, la opción de mostrarnos lo común de las distintas maneras en que las familias son modeladas por el sistema de trabajo neoliberal en los casos de la uva, la salmonicultura y la minería no se pierde en el opaco caldo al que hace alusión nuestra cita. La condición atmosférica del libro, precisamente, se aprecia en esta búsqueda por impedir que las estructuras universales —el sistema de mercado a la chilena— opaquen al sujeto, a sus subjetividades y a su capacidad de agencia. Por el contrario, los testimonios que surgen de las entrevistas, intercaladas en el análisis —en muchos casos no solo como ejemplo, sino como hilo del mismo— hacen restallar las identidades y las singulares maneras en que mujeres y hombres experimentan la vida laboral en esos nichos productivos.

Con este gesto de su escritura, las y los autores —especialmente Loreto Rebolledo y Jorge Pavez junto a Gerardo Hernández— hilvanan y remiendan el tejido fragmentario de tres realidades que vamos comprendiendo y conociendo, sumergiéndonos en el ambiente, en el espacio, en que sus existencias nos “inclinan los ánimos”. En esta “inclinación de los ánimos” el relato oral tiene un papel importante entrelazado con la escritura, lo que hace posible crear esa textualidad atmosférica clave para el tratamiento de un tema que involucra, casi dramáticamente en algunos casos, a los sujetos, a las comunidades y al conjunto de lo que llamamos país o nación. Digo dramáticamente

porque, como lo demuestra el libro, es sobre la base de las perversas articulaciones entre capitales y trabajadores y trabajadoras y el impacto en sus familias, que la economía exportadora chilena crece y se vanagloria de su desarrollo.

Otra de las características del libro es su enfoque conceptual y su apuesta analítica, que se asienta en lo que las teorías de género, feministas y decolonizadoras han llamado la interseccionalidad, y de las cuales sin duda Ximena Valdés y Loreto Rebolledo han sido tributarias y han contribuido a perfilar desde el enclave intelectual latinoamericano. Me refiero a la apuesta epistémica de considerar los conceptos de clase y de etnicidad en su “simultaneidad formadora y transformadora de la experiencia vivida por hombres y mujeres”, como lo ha expresado Silvia Marcos, lo cual posibilita visibilizar las estructuras de poder y dominio que producen sus distintas subjetividades. Esto es muy claro toda vez que el libro, en su conjunto, abre el abanico de las múltiples posiciones y experiencias de quienes trabajan en las empresas exportadoras, es decir, de aquellos y aquellas insertas en las estructuras del núcleo mismo desde donde se crea y recrea el poder económico nacional y transnacional.

A lo largo del texto vamos palpando que las identidades de género, las formas de responder y resistir, serán diversas de acuerdo con los cruces de clase y étnicos, y de las historias productivas de los sectores en que se encuentran insertos hombres y mujeres. En este sentido, la posición epistemológica del libro abre nuevas perspectivas al estudio de estos fenómenos sociales en nuestros territorios poniendo en escena los rostros, las voces y la pluralidad de vivencias que desafían tanto a los modos de comprender los efectos del modelo neoliberal como a las políticas públicas y a la reflexión política del feminismo.

El libro en comento está organizado en tres partes que operan como capítulos. El primero, de Ximena Valdés, aborda el espacio atmosférico del trabajo de la uva en Atacama; el segundo, de Loreto Rebolledo, se posa en el ambiente de la industria salmonera en la isla de Chiloé, y el tercero, de Jorge Pavez y Gerardo Hernández, se centra en la industria minera del cobre en el norte del país. Recortaré de los tres capítulos los hallazgos e ideas que grafican materias cercanas a la antropología del género.

Ximena Valdés nos aproxima al desplazamiento semántico de “afuerino” a “temporero”, cuyo correlato es la transformación de la economía de la hacienda a la exportadora, y junto a ello lo que podríamos llamar la deslocalización y localización generizada de quienes trabajan en las faenas agrícolas ligadas al cultivo y exportación de la uva de mesa en Atacama. Movimientos constantes de las mujeres, desde pueblos y ciudades a los espacios de las viñas, parecen ser el nudo de un estudio que se arma en los filamentos que conectan la salarización femenina de esas faenas y los cambios que produce en los antiguos modos familiares y productivos. La autora sostiene que “las temporeras se inscriben en el mercado de trabajo como sujetos independientes, y el referente de la igualdad de género que se fue instalando en la sociedad durante las dos últimas décadas ha contribuido a erosionar el sistema de autoridad masculina en la familia” (33). Es quizás esa voluntad de independencia la que tiña la atmósfera textual del trabajo de la uva en Atacama, entreverada con los modos en que se organiza el trabajo y se distribuye por género: en primer lugar, una diferencia entre “afuera” y adentro, las mujeres más cercanas al *packing* y los hombres al potrero; pero sobre todo llama la atención el que los hombres engrosen el trabajo permanente y las mujeres el temporal, y al interior de este una estacionalidad con su correspondiente generización (las mujeres, por ejemplo, se desplazan más en el verano y los hombres en invierno).

La autora, asimismo, descubre distintas categorías de temporeras: las con pareja, las jefas de hogar, las permanentes, las ocasionales, que con sus distintos patrones de desplazamiento conforman “territorios de migración”, que en este caso son ocupados no solo por trabajadores y trabajadoras chilenas, sino también peruanas. Esta diversidad de migrantes estacionales y nómádicos estará cruzada por los tipos de contrato y subcontratos y por la inserción en redes específicas de contactos. Emerge dentro de este mundo plural lo que la autora denomina las “temporeras permanentes”, que son aquellas que trabajan y obtienen un salario por varios meses “y que se desplazan conforme va madurando la uva de norte a sur”. Se desprende del estudio que estas son las que ostentan una identidad y un estilo de vida “temporero” delimitado y con agencia. Junto a ellas jóvenes sin hijos, que migran por razones económicas (independencia de los padres o aportar al ingreso de la familia), pero también para “pasarlos bien, conocer gentes y lugares”.

En este capítulo apreciamos que la realidad de las temporeras se desborda en un sinnúmero de maneras de negociar trabajo y familia, pero, de un modo u otro, en todas ellas reverbera el común deseo de reproducir a sus núcleos, educar a hijos e hijas y, por cierto, el horizonte compartido de gozar del consumo a costa del endeudamiento, y en muchos casos suplir la ausencia con la compensación de los bienes que el mercado ofrece. Separaciones, convivencias, vida en pareja, madres en soltería, todas las formas de vida, viejas y contemporáneas, se pueden encontrar en las temporeras, como espejo de sus condiciones laborales. En el proceso mismo de las transformaciones, sin embargo, al parecer las figuras masculinas no cambian en relación con la crianza, sino que serán otras mujeres, hijas, madres, vecinas y, en algunos casos, los establecimientos formales, quienes operen como amortiguadores de su ausencia, sobre todo cuando tienen hijos.

Este artículo es muy rico en sugerencias y apertura de dimensiones que, esperamos, en el futuro puedan ser abordadas, como la necesidad de etnografiar la vida cotidiana de las casas de temporeras y temporeros, el cuerpo a cuerpo de los espacios íntimos donde se juegan las relaciones sociales de género (el amor y la violencia); del mismo modo, los lenguajes en que se hablan estas mutaciones, y la pregunta por si efectivamente los arraigados y profundos mecanismos de género que adscriben a las mujeres el cuidado, la reproducción y la vida doméstica se transforman por efecto de su salarización y ausencia estacional. Esto último nos interroga sobre los modos en que la vida autónoma y nómada temporera altera ese sustrato, al mismo tiempo que produce otros campos de desventajas femeninas. Por último, parece relevante auscultar si esos girones de las nuevas maneras de vivir —al son de las estaciones y del salario, cual “cazadores-recolectores” posmodernos— podrían arrojar pistas para develar los reacomodos de los modelos culturales y sus implicancias no solo en la reformulación del orden familiar, sino también en la producción de un nuevo orden de género.

Loreto Rebolledo, por su lado, nos traslada al sur, a la industria del salmón en Chiloé, focalizando su análisis en la localidad de Quellón, un *locus* en que las etnicidades huilliches y la cultura tradicional chilota se han desplegado en el tiempo, y que se ve impactado por la instalación de esas empresas y por un flujo de población migrante nunca antes experimentado. La autora

nos muestra con finura cómo las estructuras familiares isleñas, centradas en la “autoridad paterna” y las redes comunitarias basadas en el principio de la reciprocidad, cambian y se rearticulan para enfrentar la nueva realidad y, de manera clave, resistir a la crisis de esta industria.

Desde la participación de los habitantes de Quellón en el trabajo de la salmonicultura, que corresponde a la mitad de quienes allí laboran, y sus modos específicos de relacionarse con esta, surgen algunas categorías que dan cuenta de respuestas diferenciadas por género: así, los hombres se dibujan como “más indisciplinados” (llegan tarde al trabajo, no respetan contratos) que las mujeres, anclados y legitimados por el etnoconcepto de “changa” (que designa un trabajo temporal que se puede dejar en cualquier momento); ellas, en cambio, se ajustan más a las normas (sobre todo las que trabajan en las plantas procesadoras) por la “necesidad que tienen de aportar ingresos estables, en el caso de las mujeres jefas de hogar y madres solteras, como a que valoran más el trabajo remunerado por la independencia que les otorga” (117), nos dice la autora.

La empresa desplegará una serie de estrategias como bonos de asistencia y arreglos de turnos, sobre todo porque en muchos casos hombres y mujeres de una familia laboran en las plantas, lo que supone negociaciones externas e internas para el cuidado de los hijos y la reproducción doméstica. En este punto, la autora evidencia el encaje permanente entre empresa y trabajadores, ambos formando parte de una trama indisoluble de la vida cotidiana. Es así como la maternidad emerge como gozne de ese vínculo, y los giros mediante los cuales las mujeres sufren (pero también se benefician) de una identidad culturalmente inscrita en sus cuerpos. Un testimonio grafica los costos de la primera situación:

“Yo tengo un nieto chiquitito, yo me hice cargo de él, igual lo dejaba con mi hijo mayor... a veces me tocaba el turno de doce de la noche a ocho de la mañana, y ahí llegaba en la mañana a hacer lo mismo; mis cosas, mi almuerzo y todo, y después dormir al ratito que tenía tiempo... después que nació mi bebé me dieron el turno fijo de ocho y media a cuatro y media... lo llevé a la sala cuna, empezaba a las ocho de la mañana, pasarlo a buscar en la tarde, y después llegar, lavarle su ropa, hacer la comida, hacerle todo... todos los días lo mismo” (120).

El reverso se aprecia en la maternidad como “arma” para evadir responsabilidades laborales —recargando a otras trabajadoras—, protegiéndose en el fuero e incluso “vendiéndolo” a cambio de un bono para la crianza. A través de los relatos se aprecia cómo las identidades maternas se resemantizan enfrentadas a la posibilidad de un salario, bajo la tensión entre trabajo doméstico y de crianza/trabajo en la planta, que adquirirá distintas tesituras de acuerdo con la condición de esa maternidad (en soltería, separada o con pareja). Se despliegan así distintos modos de relacionarse con el trabajo: desde mujeres que se asumen en primer lugar como trabajadoras disciplinadas en y por las reglas del juego, hasta aquellas en las cuales la maternidad (un modo más tradicional, nos dice Loreto) es el modelo de los vínculos. Justamente, en la venta de los fueros se aprecia esta actitud en aquellas que desconfían de la socialización en los jardines y salas cuna y optan por recurrir a una mujer de la familia a la cual remuneran para el cuidado infantil dentro de las normas de la sociedad isleña.

Cuerpos maternos y cuerpos aptos para el trabajo de la salmonicultura son los que se debaten en las plantas procesadoras. Por ello, la salud será otro tópico clave en el cotidiano laboral, donde emerge un conjunto de dolencias asociadas a una labor que se realiza de pie y monótonamente. Un cuerpo que, muchas veces, es menoscabado en los chequeos médicos, y también en una suerte de estigma: el olor del pescado impregnado a la piel, “un olor (que) no sale, aunque te bañes, no sale”, dice una trabajadora.

Desde una perspectiva de género, Loreto descubre cambios en los antiguos patrones de trabajo que “corroen” el viejo poder patriarcal, el eje de ellos está en que, si en el pasado los hombres migraban a la Patagonia y estaban ausentes por largos períodos para obtener un salario, hoy, ellos y las mujeres acceden localmente al mismo, lo que dota a estas últimas de más autonomía. Las transformaciones se aprecian en un aumento de las separaciones, en jefaturas de hogar femeninas que se contraponen al modelo de familia extensa chilota. Asimismo, la figura paternal se va desdibujando con el no pago de las pensiones alimenticias y con la práctica de que las mujeres hereden las deudas de sus ex parejas en las casas comerciales; también los celos son un elemento asociado a los turnos que insegurizan la vida en común.

Ante la crisis del salmón, la autora analiza cómo los viejos mecanismos culturales reemergerán para hacer frente a la cesantía, y cómo la diversidad de labores de hombres y mujeres al interior de las familias ayuda a amortiguar la falta de salario. Por otro lado, a través del caso de una familia que arma una empresa de transportes en lancha, nos introduce a las múltiples estrategias del grupo —que opera con los viejos mecanismos de la cohesión familiar chilota— para lograr movilidad social y al mismo tiempo hacer frente a la crisis. A partir de este ejemplo se ilustran los ensamblajes del cambio y de la continuidad en Quellón, toda vez que la memoria cultural hace posible el logro de la movilidad y al mismo tiempo visibiliza el nuevo papel de las mujeres. Desde allí se plantea la pregunta por los modos en que las nuevas identidades femeninas se sustentarán “con la contradicción que implica el que el trabajo desarrollado en el contexto de flexibilidad actual, donde no están garantizados los derechos de los trabajadores, será tanto fuente de ‘señorío’ en el hogar y la familia, como de ‘servidumbre’ en el trabajo” (161). Al mismo tiempo, habrá que conocer cómo los hijos e hijas de los padres ausentes por los turnos, educados en el sistema escolar reinante, usuarios de las tecnologías de la comunicación y socializados en el consumismo (agravado por la culpa de los progenitores, que suplen la ausencia con bienes) transformarán de una vez para siempre los antiguos escenarios culturales chilotos.

Si los turnos de la salmonicultura inciden en las relaciones de género y en la vida cotidiana de las familias, su centralidad en la minería del cobre será expuesta por el trabajo de Pavez y Hernández. Acá el protagonismo es masculino, pues a pesar de la incorporación de las mujeres al mundo de la gran minería, la mayor parte de los trabajadores son hombres, prevaleciendo un sustrato cultural nortino y ligado a las viejas tradiciones mineras que gravita en la mantención de prácticas e imaginarios machistas. La incorporación de las mujeres a las empresas da cuenta de ello, en la medida en que mayoritariamente están en los trabajos de servicio (cocina, aseo, secretaría, bailarinas de *topless*), lo que reproduce dentro del sistema laboral la clásica separación del universo de las tareas “domésticas” adosadas a lo femenino y las “productivas” al masculino. Por otro lado, cuando ellas se insertan dentro de las labores técnicas y profesionales, deben masculinizarse, adoptar los usos de la cultura minera para ser respetadas. Sobre todo en el caso de las operarias,

que se deben “mineralizar”, al decir de un dirigente, para “convertirse en uno más... ves contando a las mujeres chistes picantes... así como te agrada que la mujer esté ahí, de repente te desagrada”. También se aprecia la calidad y minuciosidad del trabajo femenino. Es decir, nada nuevo se construye en las prácticas y simbólicas de género con esta minoritaria “novedad” de las mujeres en la minería.

Asimismo, se aprecian fenómenos de larga duración, como que, en general, los sueldos son más elevados que en el resto del país, lo que dio lugar en el pasado a considerar a los mineros como una “casta” privilegiada. Hoy, como nos muestran los autores, bajo la misma estructura de la flexibilidad laboral, el subcontrato y la tercerización que caracterizan el trabajo ligado a la exportación, ese privilegio puede ser deconstruido y evidenciar una enorme diversidad de situaciones, en las cuales sin duda los trabajadores subcontratados, por un lado, y los que no pertenecen a las capas profesionales y técnicas, tienen peores condiciones laborales y menos sueldos y garantías. Emerge un conjunto de capas sociales al interior de las empresas y faenas, que construyen una jerarquía que produce diferencias estratigráficas al interior de los trabajadores, en cuya cúspide están los que poseen educación universitaria.

Sin duda, uno de los nudos cruciales para analizar los efectos del trabajo en la familia de los mineros radica en los sistemas de turnos y sus modalidades de 4x4, 7x7, 20x10 y otros, cada uno influyendo en los núcleos de acuerdo con el mayor o menor tiempo que se está lejos de ellos y de la distancia del hogar. Cada uno de esos turnos será percibido con sus elementos positivos y negativos según la ecuación tiempo y espacio. Sin embargo, es evidente que quienes están sometidos a ellos (trabajadores y familia) operan con un cotidiano que se ve alterado desde diversos ángulos: adecuación y readecuación constante de las rutinas domésticas y reproductivas, ciclos rituales y festivos perturbados, relaciones sexuales que deben “programarse” y deseos que deben someterse a horarios (sobre todo en el turno nochera). La figura masculina de proveedor se dibuja con nitidez para legitimar el régimen de ausencia/presencia y el poder sobre el agregado. Como dice la esposa de un supervisor: “Todos giramos alrededor de ellos”. En un trabajo que hicimos con Loreto Rebolledo y Ana María Carrasco en la década de los 90 sobre el sistema de turnos en la minería, citado en el capítulo como una

investigación del PIEG, sostuvimos que los mineros construían un discurso heroico para legitimar su poder dentro de las familias y que la culpa de la ausencia se mitigaba con la compra de bienes, con un sobreendeudamiento cada vez más dramático. Esta interpretación es releída por los autores a través de lo que llaman “una cierta resignación ante las dinámicas de los modos de producción, dinámicas de una ‘institución total’ donde los trabajadores se vuelven engranajes de operaciones maquinales que los exceden y los trituran” (252). Otra será la ocasión para discutir la crítica, pero solo quisiera señalar que esas premisas podrían ser cuestionadas a partir de las reflexiones sobre las máximas máquinas trituradoras que fueron los campos de concentración. Tal vez la “razón cínica” podría ser más adecuada para interpretar la “resignación” de estos trabajadores.

Desde el punto de vista del hombre, los autores ponen en evidencia unos cuerpos sometidos a duras condiciones, donde el reloj biológico debe domesticarse y productivizarse al extremo, al interior de esos espacios cerrados, aclimatarse a las subidas y bajadas, soportar las presiones de las jerarquías y de los plazos y metas productivas, vendiendo sus horas de colación y otra serie de arreglos para obtener más ingresos. Sin embargo, se produce en ellos una comunidad masculina y una identidad y compromiso que de un modo u otro “compensan” estas condiciones. Del mismo modo, las nuevas realidades espaciales han transformado los antiguos campamentos en suertes de “villas” u hoteles en los cuales se desarrolla una vida de recompensas en comodidades, como buena comida, cine y televisión, gimnasios. Al mismo tiempo, aun cuando hay normas respecto de la sexualidad, los autores señalan que las prácticas masturbatorias, las relaciones homosexuales y heterosexuales se despliegan haciendo circular los deseos, que, aunque normados, no se ven constreñidos. Los antiguos fantasmas de las infidelidades de hombres y mujeres no hacen más que corroborar que el sustrato machista permanece inalterado y que “no hay minero sin dos minas”.

Es este un libro que en sus tres atmósferas esculpe las siluetas perversas del modelo económico en que se sustenta el Chile contemporáneo, y digo perversas en el sentido de Julia Kristeva: de aquello que no respeta los límites, los lugares, las reglas, “amigo de rodeos, un odio que sonrío, una pasión por un cuerpo cuando lo comercia en vez de abrazarlo, un deudor que estafa,

un amigo que nos clava un puñal por la espalda” (2000: 51). Sin duda, es un libro que nos inclina los ánimos y por eso debería ser lectura obligatoria para todos y todas aquellas que todavía pensamos que es posible cambiar los rumbos de la alucinada realidad que nos hemos creado.

LA VIDA DE LAS ESTRELLAS; LA VIDA DE LA GENTE DE LA TIERRA
[2014]

Wenumapu, astronomía y cosmología mapuche es una investigación largamente esperada por los estudiosos de la sociedad mapuche y ha llegado por fin de la mano del minucioso, paciente e impecable trabajo de Gabriel Pozo Menares y Margarita Canio Llanquinao. Este libro, amorosamente escrito y producido, inaugura un campo de indagaciones sistemáticas sobre las concepciones mapuche del cosmos y de sus habitantes, acercando saberes y estableciendo un diálogo interdisciplinario que roza la astronomía, la literatura y la antropología.

El texto dibuja un primer campo de conocimientos vinculados al material bibliográfico sobre los astros y los fenómenos cosmológicos asociados a ellos, mostrando el corpus de registros existentes, pero poniendo de relieve los manuscritos del conocido investigador alemán Robert Lehmann-Nitsche, que los autores han tenido el privilegio de conocer y consultar en Berlín. Por otro lado, traza un segundo espacio que se posa en los saberes de hombres y mujeres mapuche de distintas regiones del Walmapu, sacando a luz la rica diversidad de cada uno de los territorios mapuche sobre el mundo celeste. Este campo se va “laboreando” —ocupo esta palabra como metáfora del tejido a telar con dibujos que realizan las tejedoras de mantas, frazadas y alfombras— con la comparecencia de los testimonios de conocedores(as) que son presentados, en los casos que corresponde, en mapudungun y en la versión en castellano. El tercer componente es el de la tradición oral: a partir de *nütram*, *epeu* o *peuma*, nos acercamos a la narrativa sobre las estrellas, en este caso recopilada en terreno por los autores, y este gesto —que se suma a un conjunto de relatos más o menos conocidos de la oralitura mapuche— aporta nuevas y complejas versiones que amplían el repertorio y proponen nuevas tesituras a las voces polifónicas de la memoria oral sobre el mundo del cielo.

Los (as) lectores(as) podrán aproximarse, a través de este valioso trabajo, a los modos en que la sociedad mapuche concibe su relación con los elementos del cielo, los cuales emergen adosados a su cuerpo, a su vida cotidiana y a su futuro. No hay lejanía, sino distancia con las estrellas, planetas, constelaciones y astros que pueblan esa tierra que es también el cielo. Miles de

años de observación y de sincronizar la cadencia de la vida personal y social al ritmo de la noche y el día, de la rotación y traslación, de que los antepasados, los animales, las plantas y ciertos objetos se inscriban en el cielo son los sentidos que se leen en este libro de Gabriel Pozo Menares y Margarita Canio Llanquino. Por ello, no es extraño que la existencia mapuche esté entreverada con el sol y la luna, con la luz y la oscuridad que ambos pueden propiciar; con las constelaciones que marcan las estaciones y los ciclos, como las Pléyades, claves para marcar el Año Nuevo o Wiñol Tripantu; con los presagios y el destino (las formas en que el sol y la luna se presentan), con las estrellas fugaces (que anuncian matrimonios), entre otras cosas.

El cosmos mapuche no es el mismo que el cosmos huinca o de otras culturas, no en su materialidad, sino en sus significados y en el engarce, conexión y experiencia sensorial. Los autores permiten que nos aproximemos a esa vivencia de (y con) los seres astrales, saber que hay un “espíritu” que vibra en cada uno(a) de ellos(as), que también tienen parentelas y que todos podemos alcanzar esa tierra del cielo a través de distintas vías (*perimontun*, *peuma*, por ejemplo).

Wenumapu, astronomía y cosmología mapuche es un camino que han transitado dos investigadores y que hoy comparten con el público amplio. Me imagino (sueño) que los profesores de todas las escuelas del país muestran a sus alumnos(as) la Vía Láctea-Wenu Leufu, el sendero por el cual podrán desplazarse sus almas una vez que dejen la tierra, y que con ella aprendan a valorar los saberes mapuche tanto como estiman los saberes occidentales, rompiendo con el eurocentrismo que ha colonizado los textos escolares y la pedagogía.

Celebramos la aparición de este libro como lo haríamos en un Wiñol Tripantu: orando, limpiándonos el cuerpo y comiendo de los alimentos que el Ngau Poñi nos enseña en su inquietante brillo nocturno. Sin duda, se inaugura con la labor de Gabriel y Margarita un nuevo ciclo para los estudios mapuche sobre la tierra del cielo.

UN OJO EN EL IRIS FEMENINO [2015]

Adelitas de Marcelo Montecino emerge como un recorrido que en el tiempo (décadas del 70 al 90) y en el espacio (América Latina) captura y libera al mismo tiempo cuerpos de mujeres, rostros y emociones en un gesto particular que se torna universal. Cada vez que un hombre —una cámara, una tecnología y una mirada— posa su mirada en una o varias mujeres y las expande a lo público produce una política de la imagen, una propuesta y una interpretación de su lugar en el mundo. Casi siempre el sustrato de esa imagen de “lo femenino”, o de las mujeres, ha estado enraizado en volverlas objeto de un ojo que las apresa y encierra como cuerpo del deseo o como fragmentos deseados, en poses y figuras que remiten al estereotipo de belleza que el mercado promueve, en cuerpos circulantes para el negocio de las pornografías o simplemente para el goce voyerista. Muy alejado de esa política, contrario a ese sistema de apropiación sexual que produce violencia simbólica, el iris, en tanto arco y espectro que se despliega en las fotografías de *Adelitas*, conforma una multiplicidad, una pluralidad de lo femenino que puede ser representado y visto al modo de los colores que se forman “en las nubes cuando el sol, y a veces la luna, a espaldas del espectador, refracta y refleja su luz en la lluvia” (RAE).

El ojo de Marcelo Montecino propone un giro, una nueva dirección, un examen distinto a las formas de representar lo femenino. Podríamos decir que altera los cánones de los enfoques masculinos toda vez que capta y registra no lo pasivo, sino los flujos de las mujeres, su instalación en una zona liminal entre la casa y la calle, entreverando el blanco y el negro con los colores, como susurrándonos al oído las atmósferas de un desplazamiento: las mujeres cruzan las puertas de sus casas, se movilizan hacia lo público de las callejuelas y avenidas y de las protestas colectivas, soportan, acogen, se ríen, se hacen guerrilleras, cocinan, sufren y paren. Un traje blanco de novia que cuelga sobre un muro agrietado, inscrito en blanco y negro, abre la interrogante que atraviesa *Adelitas*, con un reverso que es la foto refulgente de dos niñas vestidas de primera comunión de espaldas a un conjunto de nichos albos. Se trata de la nupcialidad y de los ritos de pasaje femeninos

atravesados por la soledad, el abandono y la precariedad que el contexto político e histórico de hace unas décadas imprimirán en las experiencias de las mujeres latinoamericanas, de estas mujeres retratadas por Marcelo en medio de guerras, golpes de Estado, represiones, pobreza, violencia. Pero género y generación se abrazarán en los trajes blancos, con lo cual la propuesta de este libro desbordará los marcos temporales para situarnos frente a la densidad de la construcción de lo femenino en nuestra cultura mestiza: mujeres que bregan incesantes por alentar la vida en medio de las desoladas marcas que la historia colonial y moderna, colectiva y personal, les han dejado en el alma. La cueca sola es quizás el emblema de esta manera femenina de actuar cuando se ha sido despojada de la presencia de un ser querido o arrebatado aquello que ha surgido de sus entrañas: se baila el dolor, se hace música la pérdida, el cuerpo se politiza como drama y relato.

En un devenir sin hombres, las *Adelitas* viudas, separadas, solteras descalzan la oposición vida/muerte y se arrojan a la contingencia del mundo desde el hacer, desde la sutura y la creación de puentes entre los dos polos de la existencia: cargando escaleras como cruces —como aquella joven que camina junto a las lápidas—, levantando papas de la tierra húmeda del sur de Chile, bordando, haciendo el amor en camas populares, portando las imágenes milagrosas de las vírgenes que las cobijan desde un cielo tan mestizo, tan indígena como sus trenzas y aguayos.

Por eso, en este libro no es una mujer la que se desplaza desde lo privado a lo público, son diversos los caminos y los trazados, los periplos que hacen solas o en conjunto, porque lo que se representa es un continente signado por antiguos devenires donde las mujeres han sido y son el pulso y la tierra desde donde se piensa la vida. Para Marcelo Montecino no hay invisibilidad femenina, sino una presencia que ocupa plazas, calles, ciudades, muros, playas, campos, cárceles, como desmintiendo el lugar común de su repliegue en lo doméstico, más bien las (nos) observa saliendo desde allí, rompiendo con la clásica figura de la mujer apoyada en el marco de una ventana mirando hacia el exterior o en un espejo que le devuelve eternamente su propio rostro. Las *Adelitas* están en el exterior e incluso cuando permanecen dentro de una pieza, como la joven gitana cuya maleta anuncia un traslado o un retorno, se están moviendo.

Las maternidades fluyen en este libro como un tópico que, silencioso, coloca el amor en los brazos de las mujeres que cargan sus hijos, que los cuidan, que los lloran en cementerios, que los mecen en el mar nostálgico de los balnearios populares; pero también en aquellas que han abortado y que han sufrido las sanciones sociales. No es una maternidad idílica, como lo evidencia la nana que mira con tristeza al hijo ajeno, quizás pensando en el propio abandonado o en el que nunca tuvo porque se dedicó a criar a otros como subsistencia y oficio. La propia madre del autor cierra con su muerte *Adelitas*, dos hombres casi fantasmas sellan su ataúd mientras su mirada profunda y el iris de sus pupilas serenan el dolor del hijo que le ha dedicado su obra. Ese sosiego traspasa este libro, está también en los ojos de las mujeres que en él comparecen como íconos y testigos de un tiempo que es muchos tiempos, de un espacio que se desdobra en varios. “Si Adelita se fuera con otro, la seguiría por tierra y por mar”. Marcelo Montecino, sin duda, buscó a sus Adelitas, algunas se le aparecieron, otras lo esquivaron, pero casi siempre supo encontrarlas con las sedas que ellas mismas se procuraron envolviendo los restos, enterrando a sus muertos, sin miedo y con la sonrisa a punto de convertirse en catarata, en iris refractado en su lente.

DON BERNARDO O'HIGGINS, DIRECTOR SUPREMO, 1821, JOSÉ GIL DE CASTRO (PARA CATÁLOGO MBA EN CLAVE MASCULINA) [2015]

¿Qué ausencias masculinas y presencias femeninas se inscribieron en sus obras públicas, en sus heroicos actos? El padre de la patria, ilegítimo él como el idioma de la naciente república, se mira a sí mismo en Montalbán, encarnado por el “mulato”, en la grandeza de su virilidad y en la semisoledad de su autoexilio. Diálogo masculino del militar- político y el artista en el escenario de una independencia y un conflicto que se graba en sus biografías: en el primero, el “drama” del mestizaje y la filiación trunca; en el segundo, la identidad de casta marcada en el cuerpo. Don Bernardo habrá contemplado su figura otrora poderosa junto a su familia extensa —su hijo también bastardo, su madre, su media hermana y las *lamñen* mapuches adoptivas— en un abrazo protector que él no tuvo y en un gesto que anticipa el intrincado y tenso mundo público y privado chileno. El ahora “simple ciudadano de Chile” que se observa cotidianamente en Perú, espeja el instante en que rota su casaca (¿la misma que pinta el “mulato”?), en el momento de la abdicación, el pecho descubierto lo devuelve a su masculinidad primaria: el torso que enfrenta el dolor y la muerte.

Don Bernardo O'Higgins, director supremo, 1821 restituye la conversación, el pacto masculino que retrata y se retrata como trascendencia y supremacía, pero al mismo tiempo dialoga con el devenir de un hombre construido como tal en una época donde “matar al padre” (la corona española) era un imperativo político y personal. Convertirlo en héroe y asumirlo como el progenitor de la nación fue la tarea del pintor y del relato histórico tradicional, que necesita glorificar las masculinidades y patrimonializarlas para mantener las liturgias del poder.

DULCES TRADICIONES. A PROPÓSITO DE LA REEDICIÓN DE *EL CONFITERO CHILENO. SUPLEMENTO AL COCINERO PRÁCTICO* (1872) [2015]

No se puede si no celebrar esta reedición de un libro de recetas del siglo XIX que se remonta a la tradición de las comidas dulces chilenas. Un recetario siempre da cuenta de un conjunto de saberes que distinguen las identidades culinarias, en la medida en que registra en el papel y la escritura conocimientos que, en la mayoría de los casos, se transmiten transgeneracionalmente y muchas veces vía mimética o por tradición oral. La escritura de las recetas, es decir, de las técnicas culinarias, pone de manifiesto la importancia cultural de estos saberes y de su mantención, su perdurabilidad e inscripción dentro de un universo social determinado. Así, podemos colegir que, en el pasado, quienes tuvieron acceso a la lectura del *Confitero chileno* eran lectores(as) ilustrados, pertenecientes a las elites chilenas, pues sabemos que en el siglo XIX solo un segmento social tenía la posibilidad de acceder a la educación formal. Hoy esta situación es completamente diferente y podemos leer, investigar y conocer recetas en distintos soportes de lectura. Sin duda, con ello se ha democratizado el acceso a estos saberes y a su valor como parte de las identidades nacionales, regionales, locales y familiares.

El *Confitero chileno* pone de manifiesto ya en su título la demarcación de una tradición y un conocimiento culinario localizado, situado en un territorio. Lo “chileno” del acervo que plasma en sus páginas se vincula con las técnicas europeas y con el uso de algunos productos nativos y otros adaptados a nuestros suelos desde el período colonial español. Se puede rastrear en este recetario una parte del diálogo culinario que dio origen a ciertas prácticas de producción y consumo de alimentos dulces. Su encabezado entonces nos remite a los fragmentos de una doble historia que debe ser indagada con acuciosidad: la de los libros de cocina impresos en Chile y las de sus recetas, dos campos que, si bien se tocan, poseen espectros distintos y diversas experticias para su análisis. No tenemos en nuestro país publicada esa historia ni sus implicancias culturales y editoriales, por ello, aquí solo esbozamos un leve dibujo, más bien una mirada desde las resonancias que su lectura propone.

Como todo libro, este tiene un contexto de aparición y de relación con otros semejantes. Si nos detenemos en el concepto de *confitero* nos percatamos de que remite a quien “tiene por oficio hacer o vender todo género de dulces y confituras” —como dice el diccionario de la RAE— y el de *confite* a una “pasta hecha de azúcar y algún otro ingrediente, ordinariamente en forma de bolillas de varios tamaños”. Por su lado, confitar alude a la acción de cubrir alimentos con un baño de azúcar, y por el otro, “cocer las frutas en almíbar”. De todo esto da cuenta el recetario. Pero su bajada de título nos lleva a la pregunta por los impresos relativos a la cocina que circularon en distintos países de América Latina, seguramente desde España, como da cuenta la reedición facsimilar del *Cocinero Práctico de 1905*, editado por Calleja en Madrid, el cual sin duda debió haber tenido otras versiones más antiguas. En Chile conocemos el *Novísimo Manual del Cocinero Práctico, colección escogida de Guisos y Postres de las cocinas francesa, española, alemana, italiana y chilena. Arreglada especialmente para el uso de las dueñas de casa chilenas*, de 1896, que se irá replicando hasta las primeras décadas de siglo xx. La nueva edición que nos brinda Mandrágora es extraída de la impresa en 1872 (salida a la luz veinticuatro años antes del *Cocinero Práctico* ya citado), e interroga asimismo sobre qué otros “cocineros prácticos” circularon o se imprimieron en el país.

Desde el punto de vista de las recetas, en el *Confitero chileno* es posible pesquisar su fuerte influjo hispánico (en lo relativo a los mazapanes, los pasteles, los bizcochos, como se puede apreciar al leer el *Arte de Cocina, Pastelería, Viscochería y conservería* compuesta por Francisco Martínez Montiño, Cocinero del Rey Nuestro Señor, de 1763) y lo que podríamos considerar una tradición más “criolla”, presente en el *Cuaderno de Guisos y Postres*, editado en Santiago en 1865. En este libro se encuentran varias de las recetas que reproduce el *Confitero*, como las galletas imitación de las de chuño, ñoclas, roscas, macarrones, huevos chimbos; algunas de las cuales, como las roscas, los panqueques, el dulce de guindas, estarán también reproducidas en el *Cocinero chileno* de 1867.

El *Confitero chileno* forma parte de ese conjunto de libros de cocina que registran una parte del devenir de lo dulce en nuestro país. Si la vertiente hispánica queda grabada en los procedimientos, hay también un hilo dado por los productos que se utilizan. Así, el camote, el camotillo, la alcayota (o

acallote), las avellanas, el culén, la quinoa y el maíz (en la preparación de la aloja) aparecen con sus ribetes inconfundiblemente precolombinos. Del mismo modo, uvas, membrillos, duraznos, sandías, guindas, canela, entre otros, son términos que nos llevan a la memoria de las frutas y de las especies que se adoptaron y adaptaron en los usos de consumo de los antiguos(as) chilenos(as). Por otro lado, las vertientes de los “dulces” (las frutas en almíbar), los sorbetes —entre los cuales se destaca la conocida horchata—, las mistelas (frutas en aguardiente), los helados, dulces secos —en los cuales las resonancias de los “dulces chilenos” salta a la vista—, los pasteles, rellenos, tortas, bizcochos, panqueques, panes y galletas dan cuenta de preparaciones de larga duración que bien pueden constituir un patrimonio de lo dulce dentro de las cocinas chilenas.

Los(as) lectores(as) se enfrentarán con el *Confitero chileno* a un lenguaje de cocina ya desaparecido, como las medidas en onzas, y a un tipo de escritura muy distinta a la de los actuales recetarios. El “género” escritural de la cocina cambia con las transformaciones culturales, por ello, este libro es producto de una historia concreta que nos muestra un pasado, pero cuyos dulces ecos en el presente siguen escuchándose. Hay que colocar entonces el oído en la sintonía de fines del siglo XIX y la lengua fina en estas preparaciones patrimoniales. Así podremos disfrutar imaginando las delicias que conocieron nuestros(as) viejos(as) parientes, las que a su vez heredaron de otros(as) el gusto por los melindres, las rosquillas, los helados de canela, los sorbetes de limón, los alfajores y las avellanas garrapiñadas.

“NO ME INTERRUMPAS”. PRÓLOGO A *FUERA DE NORMA. ANTOLOGÍA DEL PENSAMIENTO FEMINISTA* [2015]

“No me interrumpas”, una frase que cita Victoria Ocampo en esta antología, revela literal y metafóricamente lo que ha sido la lucha intelectual de las mujeres a lo largo de la historia. A través de las autoras seleccionadas es posible seguir un hilo de las preocupaciones centrales de lo que ha sido la “entrada” femenina al mundo de las ideas, la política y la cultura. No podemos decir que todas ellas hayan sido feministas, puesto que este término alude a un conjunto de conceptos y acciones que es preciso definir: el feminismo es un movimiento que posee una historia específica y varias formas de realización. Lejos de la mirada estereotipada del lugar común que sitúa al feminismo como una lucha de las mujeres contra los hombres, el término alude a una de las revoluciones más profundas que han ocurrido en las sociedades modernas y que tiene relación con transformaciones económicas y políticas ocurridas desde el *xix* hasta hoy. El contexto en que surge el feminismo es un período de cambios donde la razón desplazó a la religión como explicación del mundo y de las cosas, de las constituciones como reguladoras del control social del Estado, de las nociones de igualdad de todos ante la ley, del concepto de ciudadanía y de derechos. Desde la vertiente económica, el fenómeno creciente y expansivo de la industrialización ligada a la productividad implicó nuevas formas en que las esferas públicas y privadas encararon el trabajo y su consecuente división sexual: si antes la familia era el eje de la producción, ahora los hombres laborarán en las industrias y las mujeres en el hogar reproduciendo desde lo doméstico la mano de obra necesaria para el desarrollo económico.

El feminismo nace al interior de esos cambios, planteando una pregunta que hasta ese momento no se había realizado: ¿por qué las mujeres no tienen los mismos derechos que los hombres? Desde ahí se inicia un largo camino, que continúa con nuevas interrogantes sobre esos derechos y sobre otros que han surgido desde fines del *siglo xx*. En torno al movimiento que se creó para conseguir la igualdad respecto de la educación (recordemos que solamente los hombres accedían a colegios y universidades), el sufragio (las mujeres no

eran ciudadanas y por ello no podían elegir ni ser elegidas) y ante la ley, el feminismo fue elaborando sus reflexiones, discursos y conocimientos sobre las mujeres desde el punto de vista de ellas mismas (ya no pensadas por "otros" filósofos, científicos, políticos). Pero, al mismo tiempo que reflexionaron sobre su condición, actuaron, lucharon y sufrieron todas las consecuencias de quienes se atreven a desafiar el orden dominante. El movimiento feminista tuvo su sello de origen en Europa y Estados Unidos y muy rápidamente se expandió a América Latina y a Chile. Ya a inicios del siglo xx su influencia atravesó las fronteras, y los logros conseguidos en los países anglosajones fueron modelos para aquellas que en las periferias comenzaron a construir la base del movimiento feminista. En los países como los nuestros, donde el catolicismo mantuvo un fuerte poder y peso en las definiciones normativas de lo que es ser una mujer o un hombre, el feminismo tuvo que enfrentar la resistencia del conservadurismo y recién a mediados del siglo xx alcanzar los logros de la ciudadanía, la educación y la igualdad ante la ley.

Las escritoras e intelectuales de la antología *Fuera de norma*, a excepción de sor Juana Inés de la Cruz, están insertas en la historia del movimiento feminista en lo que se ha llamado la "primera ola" y que he reseñado arriba. Sin duda, Victoria Ocampo, Amanda Labarca y Elena Caffarena son testigos de las nuevas elaboraciones del movimiento, o lo que se ha denominado su "segunda ola". Ahora lo que está en juego ya no es solo el acceso a los espacios masculinos como la educación, el trabajo remunerado, la política y la cultura, sino la igualdad de condiciones en el acceso a ellos. Al mismo tiempo se construye una reflexión política y una utopía social que apunta a que los problemas de las mujeres se resolverán toda vez que se produzca un cambio profundo en las estructuras sociales y económicas y en la distribución del poder. Este nuevo feminismo apuntará a la creación de formas distintas de vida donde la igualdad en la diferencia (es decir, donde ser "distinto" no significa una desigualdad en el acceso a los recursos, a las ideas, a la política) sea el horizonte, así como una sociedad donde todas y todos tengamos los mismos derechos sin discriminaciones de género, clase y etnia. Este feminismo ya no solo está propiciando reformas a la sociedad, sino también un cambio de paradigmas dentro de los cuales las grandes visiones de mundo que habían dominado son cuestionadas y denunciadas por su sexismo y androcentrismo.

El conjunto de lecturas que propone *Fuera de norma* refleja los distintos avatares históricos de estas dos expresiones del feminismo y sus preocupaciones centrales. Pero, sobre todo, pone en evidencia las maneras de aproximarse a las interpretaciones de la organización social desde el punto de vista de las mujeres, desde una mirada crítica que devela las formas de subordinación y discriminación y sus efectos en la vida femenina. ¿Qué une a estos textos escritos en épocas diversas? Por un lado, el hecho de que, en su mayoría, son de literatas, y este es un dato que se torna relevante toda vez que el acceso de las mujeres a la escritura ha sido muy tardío en la historia de la humanidad. Asimismo, que provienen de América Latina, a excepción de Concepción Arenal y Emilia Pardo Bazán, españolas. Todas comparten un idioma, el castellano o español, y eso implica un gesto significativo: la difusión de las ideas feministas a los públicos latinoamericanos, especialmente femeninos, pero también masculinos. Ellas han logrado recibir educación, son una vanguardia dentro de la población de mujeres de sus países y del continente que se ha atrincherado en la palabra como posibilidad de cambio, de influencia intelectual. Sin duda, eso lo sabemos, fueron excepciones, pues lograron tener una voz con autoridad en épocas en que las producciones de las mujeres no poseían gran valor e incluso eran censuradas.

Sor Juana Inés de la Cruz representa la vieja forma en que las mujeres podían aprender a leer y a escribir: como monjas, pero no cualquiera de ellas podía alcanzar prestigio y ser escuchada. Sor Juana de alguna manera anuncia la “modernidad” en tanto emergencia del sujeto mujer que se piensa como identidad (femenina) y como escritora, y las estrategias que utilizará para evadir el poder (en su caso de la Inquisición). Juana Manso pone en escena la capacidad de activismo intelectual y político con la creación de revistas, y con su lúcida denuncia ante la violencia contra las mujeres. Gertrudis Gómez de Avellaneda se perfila en su oficio de poeta y dramaturga colocando un nudo central: la búsqueda de la valorización de las mujeres como intelectuales. Por su lado, Concepción de Arenal es un ejemplo de la discriminación que vivían aquellas que querían entrar a la universidad en el siglo XIX: renuncia a su apariencia de mujer travistiéndose en hombre para asistir a los cursos de Derecho.

Por su parte, la escritora Emilia Pardo Bazán evidencia el perfil de la intelectual y de la activista infatigable por los derechos de las mujeres. Desde esa misma vertiente, Soledad Acosta de Samper centra su reflexión en un llamado de atención a la literatura femenina latinoamericana, conjuntando la doble identidad de género y de un espacio cultural específico de producción escritural. Gabriela Mistral, aun cuando no se declaró feminista, sí se preocupó en el más amplio sentido del significado de ser mujer y de su posición en la sociedad, bregando por la educación de las mujeres, sobre todo de las más pobres, como un primer paso para su dignificación. Teresa de la Parra propugnó, entre los diversos derechos, el de las mujeres a ser intelectuales, a trabajar con las ideas y a ser más que una madre y una esposa, una pensadora. Elena Caffarena, como abogada, líder y creadora del MEMCH (Movimiento de Emancipación de las Mujeres Chilenas), coloca su foco en el mundo popular, donde las mujeres son doblemente discriminadas, en la posibilidad del divorcio y en la legitimidad de los hijos(as), develando, por primera vez, la existencia de la madre soltera. Victoria Ocampo, una escritora sobresaliente, luchadora feminista, se centra en la necesidad de expresión de la voz femenina no solo en el plano de la escritura, sino también en el cotidiano, mostrando las diferencias en el poder del habla entre hombres (monólogo) y mujeres (diálogo). Por último, Amanda Labarca, ensayista y educadora, sitúa su mirada en los modos de construir nuevas identidades de género a través de la socialización de las hijas en el trabajo extradoméstico, pero también en el papel de los hombres en la reproducción cotidiana, anunciando con ello las nuevas formas que deberían tomar las relaciones entre hombres y mujeres en un contexto de igualdad.

El "No me interrumpas" proferido por el hombre de negocios que cita Victoria Ocampo cede en esta antología a la necesidad femenina de manifestar las ideas no sin interrupción, sino en un sentido dialógico con la historia, consigo mismas, pero sobre todo con las demás. Se escribe a alguien, para alguien, para un(a) lector(a) que completa con su mirada el texto, que lo complica a veces, que lo construye de acuerdo con sus contextos. Sin duda, leídos desde el hoy, los escritos de *Fuera de norma* tal vez no aparezcan como subversiones, ni textos al margen de los cánones sociales, porque hoy día es común hablar de los problemas de las mujeres, de los asuntos de género, aun

cuando la palabra feminismo sigue despertando resquemores; sin embargo, sacan a luz los cimientos bajo los cuales ha sido posible que el lenguaje contemporáneo se refiera no solo a las desigualdades de género, sino también a las otras que funcionan en nuestras sociedades. También emergen como registro de las batallas que las mujeres ilustradas y feministas dieron para que en estos momentos podamos sentarnos en la misma mesa, asistir al mismo colegio, a la misma universidad hombres y mujeres, incluso para que esta antología se publicara. Hace solo diez años habría sido imposible colocar el vocablo “feminista” en una sala de clases, o pronunciar la palabra género fuera de ciertos ámbitos restringidos de la academia o la política. Es clave para la formulación de cualquier utopía o proyecto de sociedad conocer la historia de las ideas, las razones por las cuales hemos avanzado culturalmente en unos aspectos y en otros no. Eso es lo que nos muestra *Fuera de norma*, una memoria fundamental para comprender el desarrollo del conocimiento femenino y de las contiendas de las mujeres que nos precedieron y de las cuales somos tributarias, porque hoy día no nos quedamos en silencio cuando nos dicen: “No me interrumpas”.

DESPLAZAMIENTOS: DE PAISAJE INTERNO A PAISAJE PROTEGIDO. A PROPÓSITO DE SERGIO MONTECINO [2015]

Las imágenes natales se graban en la memoria como un primer lenguaje de vínculo, nexos y arraigo, y sabemos que mucho de la obra de Sergio Montecino se anida en la gramática de un paisaje que aprendió y gozó en el espacio sureño, allí donde conoció los claros y oscuros reflejados en los meandros del Rahue y en las curvas sinuosas del camino a Pucatrihue. Es un lugar común sostener que su trabajo condensa el paisaje rural, la naturaleza de las cercanías de Osorno, las vistas del sur, sus costas y el campo-mar. Más allá de estas sentencias conocidas, cuando nos detenemos en la genealogía de su mirada podemos percibir un movimiento que da un nuevo sentido a su constante visitar el paisaje local. “Soy un pintor de emociones”, dijo Sergio en una entrevista, y por eso pensamos que su primer paisaje fue el interior, aquel que se cristaliza en la conmoción del mundo percibido. Lo “más interior o interno”, que en definitiva es lo íntimo, es aquello que se aloja en el universo de la experiencia subjetiva y que conforma la constelación más propia de cada persona. Tal vez en Sergio lo “más interior” combinó afecto y geografía, apego y materialidad del espacio habitado en la infancia, algo que más tarde tradujo, como pintor, en el color como símbolo del paisaje personal y emocional.

Desde esa zona interior la insistencia de su pintura en imágenes topográficas, boscosas, de lomajes y litorales pareciera ser más bien un desplazamiento desde el paisaje íntimo a uno que debe ser protegido, conservado, memorizado, porque puede desaparecer, cambiar, mutar. Del mismo modo, las representaciones humanas de su obra nos reenvían a la esfera de la emoción, al núcleo familiar, a un paisaje afectivo que, aunque reservado, se vuelca a la tela para así también ser preservado, como los abismos de Bahía Mansa cuando se remonta Puacho y el mar se abre con su oleaje austral. Así, volver una y otra vez, pero en distintas perspectivas cromáticas, al sitio de la experiencia interior, se transforma en un gesto que patrimonializa el paisaje personal y lo torna colectivo, decodificable a la mirada de unos “otros” que, desde lo sensible, a su vez, lo conservarán en la retina convirtiéndolo en imágenes propias y apropiadas.

El taller de Sergio en Santiago, colgando casi de la casa, rodeado de cerros y espesuras, semeja un ala de las viejas moradas osorninas, construidas de madera en medio de arboledas y follajes. En ese espacio mimético plasmó, “pintando a cualquier hora, cuando lo siento”, esos paisajes protegidos para que hoy los contemplemos como parte fundante de un territorio pintado por sus pinceles desde lo “más interior” a lo más exterior de sus significantes.

GESTOS DE LUNA LLENA. A PROPÓSITO DE LA MUERTE DE AMALIA CHAIGNEAU [2015]

Una mujer que nos pareció árbol y montaña asomó su sonrisa al trabajo que un grupo de antropólogas veníamos construyendo con el mundo femenino mapuche. Era la mitad de la década de los 80 y una energía subterránea iba abriendo fisuras, brechas y cortes a un sistema que oprimía, pero que a la vez nos permitía repensar desde otros lugares el sentido de las cosas. En esa coyuntura ambivalente, Amalia nos mostró su búsqueda de la platería y nos enseñó el significado de un patrimonio que hasta entonces solo aparecía ligado a los museos y al pasado. Su empeño por poner en valor el sistema que giraba en torno a la orfebrería mapuche, así como el arte que refulgía en el pecho de las mujeres que conocíamos y con las que compartíamos labores de organización, nos llevó a valorar un elemento clave para comprender los profundos lazos entre género, platería y cultura. Desde allí vimos las manos de Amalia, como raíces y como territorio incansable en la apreciación, la clasificación, la medición, la significación y la réplica de los gestos que los viejos orfebres mapuche habían ya realizado. Ese además de rescate y de fascinación hizo posible que la platería mapuche cobrara nuevos visajes y que saliera de las vitrinas para asumir un nuevo carácter: el de joyas significativas más allá del pasado, trayendo la fuerza de una sociedad condensada en ellas.

Sabemos que muchos orfebres mapuches siguieron esta línea que Amalia fue modelando, y que abrió el camino a que mujeres jóvenes asumieran un oficio antes reputado como masculino. La mujer árbol y montaña fue creando, con la amorosa paciencia de quien comprende las técnicas y el ingenio de un oficio, un acervo labrado desde el respeto y la pasión. Las colecciones que ha reproducido de manera impecable y que hoy podemos apreciar no son sino el reflejo de su propio rostro en el resplandor de la plata y de la luna llena, de sus rizomas hundidos en una tradición y de su corazón como torso desde donde penden pillanes, monedas, chaquiras, llancas y trarilonkos.

PRESENTACIÓN DEL LIBRO *SECRETOS DE COCINA* DE BEGOÑA URANGA [2015]

Un libro de cocina es siempre bienvenido, sobre todo uno como el de Cristina Pérez Iñigo, que va más allá de un simple consignar de técnicas para informar, dar a conocer y relevar el sistema culinario dentro del cual está inserta una receta, para brindar de manera generosa eso que se denomina “los secretos” y, por último, construir un diálogo donde aquello usual —el traspaso de platos entre amigas y parientes— se convierte en extraordinario y abre espacio a esos “otros” y “otras” que conforman la red del placer culinario que circula entre quienes hacen de la mesa un núcleo humano de afectos y complicidades.

Antes de mostrar cómo aparecen estos tres elementos en el libro, hay que llamar la atención sobre otro punto: el gesto autoral de *Secretos de cocina*. Varios casos escritores de recetarios utilizan seudónimos, y también fue algo común en las mujeres escritoras de cualquier género literario ocultar su verdadera identidad por la trasgresión que significaba —en algunos casos—, hasta las primeras décadas del siglo xx, que una mujer publicara. En Chile, Marta Brunet editó en 1931 su libro *La hermanita Hormiga*, seudónimo con el cual firmará posteriormente una columna de recetas en la revista *La Familia*. Lo interesante es que en este libro la autora formula el misterio del personaje la “hermanita hormiga” cuando nos dice que es una recopilación de los cuadernos de una mujer laboriosa en la cocina, dejándola en el anonimato.

En el caso de nuestro libro aparecen dos identidades: la de la autora, Cristina Pérez Iñigo, y el de Begoña Uranga, la columnista de cocina de *Revista del Sábado*. En un juego de dobles que podría ser parte de las “tretas del débil” usadas por las antiguas escritoras, el título nos propone la separación entre autora (Cristina) y personaje (Begoña), pero al mismo tiempo expone su indisolubilidad para quienes sabemos que se trata de una misma persona. El recurso del doble se aprecia con mayor claridad en el preámbulo “El valor de lo simple”, en el cual Cristina se distancia de Begoña y actúa como una suerte de prologuista del libro de la primera, develándonos más bien una estrategia juguetona, irónica, que hace que este libro resuene a una autobiografía (en

estas muchas veces el autor toma distancia del propio personaje que fue). En este diálogo entre autora y personaje, Cristina nos dice: “Ella [se refiere a Begoña] está feliz, pese a mis celos crecientes, porque quería hacer un libro fácil”; “Ya es toda una celebridad, pese a que mantuvo siempre el bajo perfil, y no sé por qué, pero parece que le gusta”, describiendo así a su personaje (o su seudónimo) y la ambigüedad de sus sentimientos con la fama. Al mismo tiempo, la autora toma posición respecto de su concepto de cocina: “No es lo que la fiebre de programas televisivos ha tratado de mostrarnos”, sino lo que algunos cocineros están haciendo, “volviendo a lo esencial... a la sencillez de antes... platos caseros, sabrosos y con toda la tradición a cuestas, para vecinos y parroquianos que ingresan sin temor a sus comedores, sintiéndose como en su casa”. Por último, nos cuenta que Begoña le repetía que quería “rescatar recetas con historia. Antiguas y que nos transportan al sabor del hogar”, que en su caso se relaciona con las raíces culturales del norte de España, y que incluye a sus amigos que ven en la cocina “una forma importante de demostrar su cariño y preocupación”. Podríamos decir muchas más cosas sobre esta relación gemelar entre Cristina-Begoña, pero dejémoslo hasta ahí.

Secretos de cocina es un libro estructurado al modo de un menú con la secuencia de aperitivo, entradas, platos de fondo y postres, más un anexo con las recetas de los amigos. Una de las singularidades de este texto es que elabora una narrativa de la receta, dándole a los platos un espesor cultural que los sitúa dentro de sus contextos de consumo, entregando asimismo los detalles técnicos que permiten lograr la calidad de su factura. Por ejemplo, se dice entre otras cosas de la sangría para el verano que es “emblema de la gastronomía española... típico de verano en los bares y tascas de Madrid”; del jamón caramelizado: “Esta receta la preparaba mi mamá para la cena de Año Nuevo”; de la menestra rápida: “En las regiones agrícolas... como en Logroño, España, los primores de temporada tienen un altísimo valor en todo sentido”; del congrio en salsa verde: “El congrio es realmente un lujo. Chile es reconocido mundialmente por la calidad de este pescado”, o de los canelones rellenos con rabo de toro, que el compositor Rossini era “amante de los canelones”. Los recuadros destinados a contextualizar las recetas traen al lector la necesaria “enjunidia” simbólica que todo plato supone al ser parte de un lenguaje más amplio y que lo define al interior de una tradición.

La segunda característica, también inserta dentro de la trama del contexto, son los “secretos”, el nudo del recetario, es decir, esas cosas que en cocina se “tienen reservadas y ocultas”, o ese “conocimiento que alguien posee de la virtud o propiedades de una cosa o de un procedimiento útil en medicina o en otra ciencia, arte u oficio”, como dice la RAE. Quienes cocinamos sabemos que hay una serie de procedimientos en la alquimia gastronómica que hemos aprendido por tradición oral, por mimesis o en la propia práctica, y también estamos conscientes de que la dadivosidad de un(a) cocinero(a) se expresa no solo en el “pasar la receta”, sino en los detalles técnicos. Todos hemos experimentado desagrado, y por qué no decir rabia, cuando nos han dado la receta a medias o se han omitido instrucciones y datos clave para su calidad y perfección. En ese sentido, podríamos decir que en este libro hay un ingrediente clave: la generosidad (tal vez la misma que se tiene cuando se cocina para el resto). Es así como aprendemos que los pimientos les dan un sabor especial a las recetas del libro: “Sin embargo, no sirve cualquier pimienta. Hay que utilizar los que se presentan en frascos de vidrio que venden en cualquier supermercado”, o que para la sazón amarilla “lo más conveniente es usar un condimento llamado paellador... o si no la cúrcuma”. Los enunciados de las recetas, en un estilo claro y preciso, entregan todos los pasos para lograr las preparaciones, como la descripción de cómo cocer la jibia, las patitas de cerdo, los porotos o los garbanzos, o lograr una crema de naranja o unas yemas de Santa Teresa. La entrega de conocimientos y la posibilidad de que los(as) lectores(as) puedan replicar las recetas no es algo muy común: Cristina lo logra con creces traspasando además en ellas su pasión por la cocina.

El último elemento que resalta es la inclusión de las recetas de sus amigos y amigas. Es mucho más frecuente encontrar estas inscripciones en los cuadernos de cocina que en los textos que circulan públicamente. En este caso, con la novedad de que no solo están los nombres de quienes las han dado, sino también su foto, las circunstancias en que el plato es consumido y preparado. Con ello, conocemos a una amplia gama de personas y por ende una variedad de tradiciones culinarias y estilos. Quizás este sea el punto de conjunción de Cristina-Begoña, de su apertura a las diferencias, a la diversidad de sus relaciones: desde personajes públicos como Jordi Castell, Petero Edmunds

(alcalde Isla de Pascua), Myriam Huidobro de Puccio, Rodrigo Tupper; del rubro gastronómico como Simona Funari; médico, como Teresa Chomalí; a personas como Adela Mehech de Awad una mujer de 94 años; el aviador Jaime Quiroga; Jacqueline Schuitemaker, “una gringa buenamoza”; Vivi Zabalaga, de Cochabamba, hasta Magdalena Zec, de Punta Arenas. Este múltiple haz se encuentra en la gran mesa del comensalismo, en esa que reúne a la familia, a los amigos, para hacernos a todos iguales en el compartir el alimento y, como leeremos, en el gesto particular y emocional que guardan sus preparaciones.

Celebramos entonces estos *Secretos de cocina* de Begoña Uranga escrito por Cristina Pérez de Iñigo, dos mujeres cómplices que irrumpen en el escenario de los libros de cocina con una apuesta no doble, sino decidida y rotunda: “Hay que aprender a disfrutar de sabores simples y naturales como si fueran el más refinado de los manjares”.

EL ARTE EN LA COCINA [2016]

La cocina, los alimentos, el mundo doméstico culinario, los artefactos y las preparaciones son representados de múltiples maneras por las diversas expresiones de la cultura, ya sea a través de letras de canciones —recordemos ese hit de los sesenta-setenta: “eres exquisita como un gran asado con papitas fritas” o a Violeta Parra en París: “Quiero ir al mercado y comprarme un pequén”— o en las décimas, en la poesía, como la conocida oda de Neruda al caldillo de congrio o la *Epopéya de las comidas y las bebidas de Chile* de Pablo de Rokha. El arte visual también ha plasmado las imágenes del reino de la cocina. Sin duda, Pedro Olmos es uno de los pintores que ha dejado más huella de la cocina popular campesina, como su famoso cuadro del plato de empanadas de horno y el vino (una asociación o “maridaje” clave en la simbólica nacional); o el de las humitas, la mujer tomando mate y el protagonismo de los ajíes verdes en otros menos conocidos. Recientemente, Felipe Carrión se ha ocupado de registrar los cotidianos y humildes enseres y artefactos de cocina, y Catalina Mena ha hecho del mundo doméstico un amenazante imaginario de género; la *Cazuela* de Bororo, las conservas e interiores de cocina de Bruna Truffa, entre otros, dan cuenta de que el universo de la alimentación es objeto de miradas y reflexiones desde lo sensible.

Hace unos meses conocí al joven artista visual Camilo Ortiz en su taller del centro de Santiago, motivada por su imagen de una marraqueta flotando en medio de un mapa urbano. Descubrí allí que, más allá de esa marraqueta (con un interesante sentido topográfico, pues el mapa estaba conformado por distintas, dispares y lejanas localidades en las cuales había residido), Camilo había producido una serie de grabados en los cuales los platos emblemáticos de la cocina popular chilena iban formando una sintaxis particular. Los elementos tapados, como las humitas, el pastel de choclo, las empanadas, unidos a las preparaciones “caldúas” como la cazuela, los porotos, dialogaban con los “secos” como las papas con prietas, el pescado con ensalada chilena y como corolario el bistec a lo pobre. El conjunto de grabados construye una suerte de inventario de los platos chilenos más vendidos en los restaurantes o picadas, una especie de menú gráfico y una señalética. Lo que diferencia estas

creaciones de las otras relacionadas con el arte y la cocina es que forman un mundo icónico que recoge el repertorio gustativo popular como un universo que en sí mismo expresa los pliegues de múltiples identidades contenidas en un plato, pero a la vez el lenguaje de todos ellos reunidos pone en escena el sistema culinario nuestro y sus diversas genealogías y tradiciones. La factura de las imágenes pone de relieve también lo popular, en una suerte de *naif* chileno mimético de los carteles y anuncios de menús en boliches y cocinerías. Pareciera que cada plato estuviera suspendido en una nada que lo sostiene, y ese soporte de espacio vacío es el que hace posible que la materia, el plato y su contenido signifiquen y se inscriban en el ojo que los mira con toda su densidad histórica y cultural.

RECADO PARA MAX SALINAS EN TORNO A *GABRIELA MISTRAL. LA REVOLUCIÓN MESTIZA DE LA TIERRA* [2019]

Tres capas son las que se van develando a lo largo de un libro que parece pequeño, pero es inmenso en su densidad y en las luces que va prendiendo, como si se tratara del devenir de un árbol que prodiga brotes insospechados, mimético quizás con la propia Gabriela Mistral y su inagotable fuente de nacimientos y profundidades léxicas y existenciales. La atadura a la naturaleza, el horizonte mestizo y su particular trasgresión política es la que Max Salinas borda como en un tejido geológico y documental que recorre de manera impecable la bio-grafía (es decir, la vida con sentido) y el imaginario sobre una Gabriela que, como nos dice, ha estado sometido a “lugares comunes (...) y que se divulga de modo muy superficial. Su cuerpo hierático, arropado, intangible, destaca en el mural junto al cerro Santa Lucía” (14).

“La imagen de Gabriela sigue desfigurada”, sostiene Max, como en un augurio de la esperpéntica escultura de cera que se ha esculpido en un museo situado en un barrio de las elites, donde convive con los signos más inconsistentes de la cultura del espectáculo político y mediático. Seguramente, ese es un sitio donde podrán llamarla “la Gaby”, como ella sospechó la apelarían si retornaba a Chile. Escuchamos hace unos días en un seminario que la tarea moderna era desmonumentalizar a Gabriela Mistral, que había que borrar su figura como “maestra” y su relación con los niños, esa idea dulzona y de matrona, incluso oímos la frase borrar “la ñoñez mistraliana” y deshilarla hasta encontrar las hebras de lo trans, de lo *queer*, hurgando en esas identidades como contracara de su imagen oficial.

La propuesta de lectura de Max, sin embargo, se desmarca de todos estos estereotipos y, en un trabajo minucioso de reconstrucción de memorias textuales y de historia, hilvana una pregunta más que edificar un paradigma, “laborea” —en el sentido de dibujar una manta— una hipótesis y, sobre todo, se acerca desde el afecto y la creatividad a aventurar pistas posibles para responder a la pregunta de cómo imaginar a Gabriela. Y podríamos agregar, cómo imaginarla en el Chile de hoy, preñado de pereza reflexiva y de una academia aherrojada a la repetición del sentido común y de lo políticamente correcto.

El título del libro da cuenta del esfuerzo por crear una “otra” manera de asir e interrogar a Gabriela Mistral, la bajada del texto, “la revolución mestiza de la tierra”, nos reenvía a una representación donde la propia Mistral deviene en la tierra cuya agencia mestiza es revolucionaria, transformadora. Tierra, mestizaje y trasgresión serán así los ejes de la hipótesis que Max construye para intentar responder a la interrogante que desencadena su escritura. Y si nos detenemos en la portada, una Mistral alegre, con traje floreado y acunando a un cachorro, se agregan al triángulo, densificándolo, dando otros matices al concepto Gabriela: lo mariano transustanciado en la figura de una mujer que arrulla a un animalito, sustituto del(a) hijo(a), representación del amor que se funde, que no tiene fronteras entre el cuerpo y la naturaleza.

Otra de las capas de este libro es que trae, convoca y restituye a la escritora desde la mirada de los y las otras que la conocieron, construyendo su biografía desde una multiplicidad de percepciones y experiencias que hacen hablar en un mismo plano las visiones de parientes, intelectuales y presidentes, junto a otros documentos de prensa que van conformando una silueta mistraliana nueva, que devela su carisma y la diversidad de pliegues de una personalidad compleja, profunda y rompedora de esquemas. Max demuestra con claridad el carácter de intelectual crítica de Mistral, y podemos asomarnos a ello ya no desde una declaración de sus desacatos, sino a hechos que le valieron desde los inicios de su escritura pública la sospecha del poder masculino. Una Mistral con la experiencia de su “patria chica”, el Elqui, que fue su columna y el sitio al cual volvería una y otra vez en su autoexilio y en su destino de patiloca; el Elqui como el reservorio desde el cual elaboraría una mirada sobre el mundo y las cosas encantadas y fundadas en el trabajo campesino.

A través de este libro y sus capas, los lectores podrán recorrer el territorio mestizo desde el que Gabriela Mistral se elabora en tanto cuerpo cruzado de tradiciones culturales, indígenas, españolas (vascas) y judías, y cómo desde ahí interpela a la hispanidad negadora de la “bella morenidad”, como diría Elicura Chihuailaf. También podrá conocer su postura pacifista, al lado de la vida y en contra de los poderes que producen la muerte. Una activista de la paz y de un nuevo mundo bebiendo de la fuente de un cristianismo no católico, es decir, no oficial, propiciando una revolución que debía provenir del

“socialismo inca” o inspirada, nos dice Max, en el paganismo indígena: “Una revolución debe inspirarse entre nosotros en ideales indoamericanistas. ¿Qué quiere usted? Tengo ese misticismo pagano, mitad quichua y mitad maya, y no olvido mi sangre india” (141).

Saltándose los lugares comunes y con una pedagogía del afecto, *Gabriela Mistral. La revolución mestiza de la tierra* se nos prodiga como una metáfora y como una vida contada, un recorrido que no apresa y petrifica a la protagonista, sino más bien como una invitación a seguir viajando por ella, por esa tierra que Max Salinas ha fecundado para que nosotros(as) continuemos caminando e interrogándonos en ese movimiento permanente que representa. Celebramos por ello la aparición de este libro necesario y fundamental para conocer otra Gabriela Mistral, más liberada de las narrativas con que la hemos narrado y conocido.

PRÓLOGO A LA SEGUNDA EDICIÓN DE *LAS MANOS DE MI MADRE* [2020]

“Yo sigo alimentándome de las mismas cosas que me hicieron el paladar en el sentido teológico de la sal en el bautismo, y hasta estoy segura de que se me han quedado casi puros mis gestos de Elqui: la manera de partir el pan, de comer las uvas, de poner el pie con pesantez en el suelo quebrado.”

GABRIELA MISTRAL, *Mi valle de Elqui*, 1933

De esa memoria emocional, alojada en las palabras de Gabriela Mistral, están preñadas *Las manos de mi madre*¹, libro de notable factura publicado por la socióloga Isabel Álvarez, reconocida investigadora de las cocinas patrimoniales peruanas y dueña junto a su hijo del restaurante El Señorío de Sulco, en Lima. Lo admirable de este texto radica, por un lado, en el objeto de su escritura y, por el otro, en el género literario que adopta, en un doble gesto que hace que sus páginas se desplieguen como algo inédito en la literatura sobre cocinas y alimentos. En el primer caso, se trata de una escritura que habla sobre la preparación de las comidas, construyendo un *locus*, un lugar del cuerpo social y femenino imprescindible para la emergencia de lo culinario: las manos que hacen posible la cocina, específicamente, aquella del “hogar profundo”, que bien podríamos homologar, parafraseando a Bonfil Batalla, a la del “país profundo” o, en clave mistraliana, la del espacio de la infancia, el valle, la colina, el caserío donde se nace, la “patria chica” desde la que se aprende a habitar el mundo. Ese espacio es el que se agita en las manos de la madre de Isabel, ensambladas con las de su abuela y su bisabuela y, aún más atrás, con toda la parentela femenina materna, que transmite y configura una genealogía culinaria, una “matrìa” que se despliega y moviliza en el texto.

El valor que portan esas genealogías —que han hecho posible el soporte fundamental de la existencia: el alimento— no ha sido reconocido más allá del lugar común y naturalizado del trabajo doméstico, de las labores del hogar

¹ Cuya primera edición es de la Universidad San Martín de Porres, 2015.

asociadas a las “dueñas de casa”. La visión androcéntrica y conservadora ha engrillado a las mujeres a la casa y a la cocina, pero sin relevar el peso cultural y los potentes tejidos simbólicos y sociales que ellas y sus manos producen. Al mismo tiempo, ha devaluado e invisibilizado los saberes y prácticas que entraña el dominio doméstico de la transformación de los productos en alimentos, despreciando el universo de conocimientos que se despliega en él. Así, la cocina se entiende como una labor meramente “reproductiva”, con lo que se la despoja de todos sus sentidos sociales, cohesionadores y comunitarios. Como en un gesto de contrarrespuesta y resistencia, Isabel escribe para desmentir esa visión tecno-utilitaria y nos lleva a descubrir lo oculto, lo olvidado, lo negado, que no es que las mujeres deban cocinar como mandato de género, sino todo el significado que se aposa en un cuerpo que cocina, en unas manos que nutren y en un lenguaje que socializa en una cultura, en una clase, una etnia o una categoría femenina o masculina, porque todo ello está inscrito en las manos que levantan un plato, limpian un utensilio, muelen una semilla.

En su libro, Isabel reivindica y saca a luz su parentela femenina y con ella a todas las madres obliteradas en su hacer cultura y afecto, y también a las que no supieron o no quisieron cocinar, pero que pusieron su líquido amniótico, su olla-vientre y su pecho para dar el alimento que sus cuerpos portan. Metáfora de la cacerola, el cuerpo de su madre es el propio, el que “como en el fondo de una olla llena / de fritangas cocidas en la lentitud / del tiempo” ella busca y persigue para ser también ese fluido que “cuenta historias”. Las manos-cuenco, el mundo-casa, las ollas enterradas, las papas que perdonan, las sopas democráticas, el alma del batán no son sino los signos de esa gran cadena de sentidos que las mujeres han transmitido y que este libro reclama escuchar, valorar, reconocer.

La fuerza de esa vindicación es tal, que, a través del microespacio de la cocina de una mujer que ya no está (la madre de la autora), se puede también acceder al más amplio horizonte de las cocinas peruanas. Heredar “la mano” alude al don y condición que alguien tiene para elaborar platos con un sabor especial, y también a la artesanía, a lo que no emerge del trabajo mecánico, sino de una tradición laboriosa en la cual las manos producen complejos e industriosos productos cuyo saber y cuyo hacer han sido aprendidos de generación en generación. Las manos de las que habla este libro transitan más allá

del mundo local y familiar (la “patria chica” mistraliana) desplegándose hacia el gusto compartido, las técnicas colectivas, los sabores y preparaciones de las cocinas peruanas como identidades en movimiento plasmadas y recuperadas en la escritura de una hija, como el picantito de ajo de Huancarama, el turrón de Doña Pepa, la mazamorra morada, los chupes, las sopas.

Sin embargo, quien hace con sus gestos culinarios este desplazamiento de lo familiar a lo comunitario no son manos anónimas, son las de Julia Novoa Ramos, y a través de ellas vamos recorriendo una vida cotidiana llena de significaciones y de artefactos culinarios que se toman la cocina como espíritus inquietos, vivos no solo en el recuerdo, sino que poseen existencia propia. De ese modo, estropajos, ollas, cuchillos, afiladores, cucharas, tablas de picar, bateas, batanes y mesas adquieren un sentido en el relato que desde el hoy muestra el pasado, son “aliados”, personajes duraderos (a diferencia de los útiles de cocina, hoy desechables) que construyen una parte fundamental de las tecnologías de transformación de los alimentos. También sabemos de las sopas como “creación democrática” y como nexo amniótico de los peruanos con el afecto y la ternura de la madre; de los “dulces de olla”, los primeros placeres de la infancia; de los choclos tiernos y lechosos desgranados con manos diestras de saberes precoloniales; del mundo de las papas peladas sin artefactos. Desde estos tópicos, el universo de las manos y de la cocina conforma el entramado del “hogar profundo” devenido en la “patria profunda”.

La segunda notabilidad del libro de Isabel es que su construcción hace mimesis con la reivindicación de lo femenino múltiple, en tanto escritura que supera la simple y emotiva remembranza del mundo doméstico y de la cocina. Se construye como un relato biográfico y autobiográfico, utilizando los procedimientos de las tendencias de las “escrituras del yo”, donde varios documentos (poesías, citas, canciones y las bellas ilustraciones de Pedro Huaylla y Gino Ceccarelli) convergen y dialogan entre sí para estructurar un argumento donde el sujeto es el punto central de la memoria. Desde esa pluralidad textual e intertextual (las variadas citas a letras, la hija que nos habla de su madre y de la abuela que se habla a sí misma en un encuentro que la va delineando, constituyendo su subjetividad enlazada con las otras —esas otras que hicieron posible su vida—) las encontramos en sus propias pasiones y obsesiones: la comida como núcleo de la cultura, como abrazo y

comensalismo, como espacio donde se cruzan los linajes femeninos y donde se cultiva el estar con los demás. Como biografía doble y triple, *Las manos de mi madre* se construye como un texto plural, sin anular las vidas singulares de Gregoria, Julia e Isabel, sino más bien dibujando sus contornos y esbozando las de otras más que hablan en ellas y que esperan salir de las sombras (una tarea que nos compete a todas las mujeres: recuperar las ollas-ventre-cultura que son nuestras madres). En el sentido mistraliano, Isabel se sigue alimentando de las mismas cosas que le hicieron el paladar y nos alimenta con esa “manera de partir el pan, de comer las uvas, de poner el pie con pesantez en el suelo quebrado”, como Gabriela. Por ello, no podemos sino felicitar y alegrarnos de esta segunda edición de un libro que marca el campo de la alimentación con sus múltiples pliegues escriturales y con un mensaje que podemos leer como la reunión de biografía y cocina desde una subjetividad profunda, atravesada por la razón y el afecto.

COMENTARIO A *ESCENAS AUTOBIOGRÁFICAS CHILENAS* DE RODRIGO CÁNOVAS [2020]

Rodrigo dibuja para nosotros una cartografía de “lo chileno” a partir de un conjunto de escrituras del yo y va trazando, a lo largo de sus páginas, una suerte de antropología de los sujetos y grupos que nos habitan, con lo que se construye un espacio híbrido, literario, subjetivo, étnico, histórico donde podemos reconocernos y desconocernos. Aunque el título nos remite a escenarios, contextos, marcos en los cuales se despliegan esas escrituras, nos parece que los densos ámbitos de la familia, la comunidad y los cuerpos (escritura) —que ordenan las experiencias textuales y personales de los libros analizados— conforman mapas de poder que ubican territorios personales, grupales y corporales que diseñan el rostro múltiple y conflictivo de aquello que se comprende en la palabra “chileno” y en su devenir. En este último sentido, *Escenas...* está atravesado de futuro, de una temporalidad que se expresa ya en sus agradecimientos. Rodrigo les dedica el libro a sus estudiantes, con los cuales “tomé conciencia de nuevas formas de leer el porvenir, ya instaladas en el presente”, y anhela dar a los “interesados en los textos autobiográficos algunas luces sobre el asunto de hablar de uno mismo pensando que se es otro”.

El libro aborda al inicio una rica y pedagógica discusión sobre los diversos modos de definir los textos que analiza, pasando por Phillippe Lejeune y su pacto autobiográfico, la autoficción como intersección de la novela con la autobiografía asociada al surgimiento de un yo posmoderno (narciso, de acuerdo con Alberca y “pose autobiográfica”, según Lorena Amaro). La relación entre escena y autobiografía, por otra parte, y que es el sentido de su obra, se expresa del siguiente modo: “Queremos aferrarnos a la noción de escena autobiográfica, para mantener al sujeto atado a la pregunta por los orígenes, resaltando cierta visualidad del acto”. Empeño entonces de retener y aprehender un nudo que se va atando y desatando en la tríada que habita el territorio que Rodrigo labra y examina para brindarnos un panorama del cruce entre subjetividades, nación y textualidades.

La escena familiar es la primera que emerge con la figura masculina del padre que, de acuerdo con Rodrigo, es casi una obsesión que tiñe y moviliza

al yo, de manera más potente que la nación. Desde allí nace el sentimiento de orfandad instalado o incrustado en el quiebre emocional de la familia patriarcal. Los relatos de Roberto Brodsky, José Donoso, Fuguet y Rafael Gumucio serán “voces huérfanas, que reclaman su lugar en el vacío familiar; voces itinerantes que no distinguen fronteras nacionales; en fin, sujetos que reconocen en la genealogía un tronco débil, que es necesario reparar”. Ya sea desde la identidad judía (Brodsky), el borronamiento paterno en Estados Unidos (Fuguet), o a partir de la imagen de una abuela fálica y de un hijo con dos papás (Gumucio), la masculinidad de las elites se fragua en un “hogar precario”, una suerte de “casa de acogida” y en sujetos que transitan, marcados por un cosmopolitismo migrante, nomádico, que, sin embargo, los hace añorar el sitio cálido y seguro del hogar. Rodrigo distingue al interior de estos relatos aquellos que sitúan al yo en el descampado y a los que se “dedican a restaurar un espacio en ruinas”. Los últimos, emblematizados por Edwards y Donoso, y que se anclan en la imagen de la casona y de los linajes paternos, dejan a la intemperie y silenciados los maternos. Coloniaje y patrimonio del yo que funciona como una museografía, sobre todo en los textos de Edwards, donde la proximidad con el poder, algo que fascina a las clases altas, ya sea como chisme o doble sentido, es fundamental: “Se nos confiesa que [nos dice Rodrigo respecto de Edwards] según testimonio de personas discretas, el padre jesuita Alberto Hurtado (que fue su profesor en el colegio San Ignacio) habría sido admirador de su madre. Más allá de la picaresca, lo cierto es que el autor aparece emparentado con los grandes hombres: nuestro único santo pudo haber sido su padre”. Bruno Krueb, un estudioso del método de las historias de vida de hombres, ha subrayado que una de las características de esos relatos es que las identidades masculinas se configuran siempre en torno a la cercanía de otros hombres que detentan (contagian de) poder. Dentro de este nudo familiar también están las cofradías de masculinos que pululan por diversas casas de acogida o calles sin nunca abandonar las estructuras filiales.

La segunda escena se configura en lo que Rodrigo denomina “biografías comunitarias”, leyendo primero textos que rozan o nacen desde las escrituras indígenas, especialmente mapuche, y que, teñidas de hablas y de citas a los antepasados, sitúan la experiencia del yo en la posibilidad afectiva de un diálogo intercultural (como en mi caso), de persuasión y pedagogía sobre el

conflicto colonial con el Estado y el llamado a la valoración de la bella moribundidad inscrita en cada chileno (como lo hace Elicura), la herida abierta de la matanza de Forrahue, con sus muertos sin sepultura, así como su intento de sutura mediante el rito de la memoria documental y oral del escritor huilliche Bernardo Colipán, y también en ese territorio del Wallmapu las denuncias a las diversas subordinaciones de género, *trafkintu* (intercambios) y violencias a las que estuvieron sometidas las mujeres, tal como escribe Graciela Huinao.

Al interior de esta categoría brota lo femenino, el nombre de la madre no olvidado ni obliterado. Marjorie Agosín la convocará en una relación simbiótica ligada a las identidades judías en las tramas “de una memoria comunitaria transmitida por las voces femeninas” y nuevamente Osorno es el escenario donde se despliegan estas voces colectivas que reivindican memorias de oprimidos y que Rodrigo desata urdiendo sutilmente un tinglado de holocaustos que operan como en sordina. Por otro lado, la gran madre Violeta Parra es traída a esta escena en el texto de su hijo Ángel, que la restaura frente a una “comunidad prejuiciosa” y le devuelve su aura de *mater* poderosa, emblema mismo de la pobreza, que enseña autonomía y solidaridad, y, aunque fracturado por ese mismo poder, el hijo le “compone los huesos” para aumentar la pátina de su memoria.

La última escena, la de la escritura y sus cuerpos en marcha, se desarrolla en el territorio de “lo intermedial y la hibridez discursiva, presente en muchas escrituras del yo, que aparecen íntimamente vinculadas en la enunciación de un sujeto constituido desde el tránsito por diversos ordenes culturales”. Diarios de muerte, diarios novelados, blogs, notas de viajes, cruces de vidas y relatos, entre otras formas, dan paso a una abigarrada manera de contarse y reflejar el devenir de una época en que el sujeto se dispersa, se enfrenta a los temas básicos de la existencia, a los quiebres sociales, a los espejeos donde autor y protagonista se diluyen y se dislocan para reapropiarse de un modo u otro del nudo central de la familia y la comunidad.

El viaje marca la asunción y búsqueda de identidades étnicas y personales (como lo hace Lina Meruane en *Volverse Palestina* y Cynthia Rimsky en *Poste restante*) y la escritura es el campo donde se ejerce la travesía. Es interesante resaltar que se trata de viajes de mujeres en torno a su genealogía, trazando

quizás una nueva expresión acorde con los desplazamientos que los logros feministas permiten en los inicios del siglo XXI. La muerte está también impresa en este tablado:

“Si escribir [nos dice Rodrigo] (sobre sí mismo) conlleva un deseo de trascendencia (vivir más allá de mi tiempo), escribir sobre la propia muerte contiene un rasgo suplementario: la instalación de la otredad de la existencia humana. Es la vivencia de los límites, en un cuerpo que registra el entretreído de los órganos (que van siendo comidos, destruidos) y las letras (que tienden a la autoconservación, intentando reunir las partes deasagregadas)”.

Los textos de Isabel Allende sobre la muerte de su hija, el diario de Ágata Gligo y el de Gonzalo Millán serán analizados desde la noción de que Eros los anima para asegurar una doble trascendencia (en el mundo de los vivos y en el mundo de los muertos). La mirada sobre Ágata devela el nudo autobiográfico de la autora (que además escribió su tesis sobre la tasa de Gamboa, que aherrojaba a los indígenas al pago de tributos en los pueblos de indios), inmersa en el triángulo de dos padres poderosos —José Donoso y el Doctor Brujo, que es Edmundo Covarrubias— y de una “rival literaria”, Diamela Eltit. Serán los sueños los espacios donde se escenifique el trauma de esa tríada sanadora y perversa con que ella conjura su muerte.

La performance del cuerpo se anida en el texto “Naciste pintada”, de Carmen Berenguer, hermanada con Lemebel en la exhibición y denuncia discursiva de la casa chilena asfixiante, a través de la superposición de la crónica roja, de la oralidad y la retórica, el testimonio y la literatura para configurar la imagen de la prostituta del puerto y el miedo que se le tiene. Se trataría, sostiene Rodrigo, de una reconfiguración “de la casa chilena desde la mirada, la escucha y las anotaciones de una mujer que se transfigura e identifica con las voces marginales, en el ámbito de las identidades sexuales, políticas y literarias”.

En “Ejercicios monográficos” encontramos los nudos anteriores de las itinerancias y las identidades migrantes (los sí mismos judíos de Brodsky), las filiaciones, las casas añoradas, las hijas que testimonian al padre y la crisis de

la familia (el diario de Pilar Donoso, que bien podría ser una inversión del texto de Ángel Parra (2008), pero similar en el ejercicio de identificación o ruptura como alternativas de asunción del yo). En este apartado, Rodrigo despliega una serie de reflexiones sobre las formas en que las vidas y sus relatos no coinciden, pero sí aparecen como una unidad donde la vida se corrige retroactivamente funcionando como “un corrector de memoria”. Dedicó un vasto análisis a la obra de Marcela Trujillo, *Maliki*, leído desde la perspectiva de la imitación de un diario o de un cómic autobiográfico que combina múltiples lenguajes y donde el cuerpo femenino pleno y asumido en la gordura se bate con la religiosidad popular desacralizando lo mariano, las culturas masculinas del mamón y las relaciones de pareja fallidas. *Maliki* representa de algún modo la posmodernidad chilena y femenina cuyo centro es el cuerpo produciendo un yo apegado a su materialidad y a su liberación.

Por último, casi como una digresión, Rodrigo nos reenvía a las imágenes algo fosilizadas de las “Memorias de un tolstoyano” mostrando el antiguo viaje del tren que conecta la provincia con la capital, el regionalismo y el huarache, así como los juegos encubiertos de una homosexualidad reprimida que oblitera a las mujeres en la comunidad tolstoyana.

Las escenas autobiográficas que nos ofrece Rodrigo semejan un archivo que el autor desclasifica para mostrarnos los múltiples rostros que las escrituras del yo producen en su intento por entretejer vida (bios) y literatura (grafía), así como las variadas posibilidades de ese engarce en textos territorializados y generizados. El ejercicio es fecundo y entregará a los y las lectoras, más que un panorama, un devenir y una profunda mirada analítica, así como un conjunto de tesis sobre el género autobiográfico en Chile y los fantasmas que en él penan. Una síntesis de ello en esta cita:

“La literatura abre nuevas posibilidades a nuestra vida, superponiéndole una realidad síquica. Pero eso es posible en la medida que la literatura tenga como objeto la vida de un individuo, confundiéndose con ella. El escenario autobiográfico se revela entonces como un lugar de cruce que posibilita una reflexión trascendente sobre el paraíso perdido, pues solo allí los recuerdos se hacen vivos. Un escenario en penumbras donde se atisban las sombras del tiempo absoluto de la reminiscencia”.

No nos queda más que celebrar este libro y su erudita y amorosa lectura sobre las familias, las comunidades y los cuerpos que en él se anudan y despliegan. Mucho de cada uno y cada una de nosotras, como habitantes del espacio subjetivo de las escrituras del yo, sin duda ha quedado atado a sus páginas.

REFLEXIONES EN ESPEJO

“La metáfora no es un lujo ni una vanidad de la escritura, sino el medio de expresión natural desde el salvaje al civilizado, y que metáforas debemos hacer todos.”

GABRIELA MISTRAL, *Recados para hoy y mañana: textos inéditos*, 1999

NUEVAS Y VIEJAS CACEROLAS: DEVENIR DE UN ESTRUENDO [2011]

El estrépito salido del orden doméstico a la calle fue inaugurado por las mujeres de derecha antes del golpe militar de 1973: la marcha de las “ollas vacías” fue el símbolo del “poder femenino” del mundo conservador y de las elites que clamaron a los hombres, sobre todo a los militares, que se “pusieran los pantalones”; recordemos que incluso esas mujeres les tiraron trigo en sus cuarteles para simbolizar que eran unos “gallinas” (es decir, cobardes) frente al “caos” que el marxismo producía en el “orden” chileno. Las cacerolas fueron luego resignificadas en la dictadura como un modo posible de protestar desde el interior de las casas —el toque de queda, y a veces el estado de sitio, impedía la libre manifestación—, con lo que se produjo una singular manera de expresar el descontento. Ya no eran las ollas vacías, sino el vacío de democracia, la falta de libertad, los atropellos a los derechos humanos, la implantación del sistema neoliberal que lentamente fue haciendo su trabajo de privatización y transformación del(a) ciudadano(a) en consumidor(a) o cliente por lo que sonaban esas cacerolas. Con las luces apagadas, al interior de las casas o departamentos, los utensilios domésticos, aquellos que hacen posible la reproducción cotidiana —en manos de las mujeres— fueron las armas que muchas noches sirvieron para manifestar el profundo rechazo al “orden” impuesto por los militares y por la clase política que lo legitimó.

Esa arma de las cacerolas es el ruido, el atronar, el bramido. En muchas sociedades y culturas el ruido estrepitoso está plagado de sentidos que se relacionan a veces con provocar una disyunción cósmica (como cuando hay eclipses), en otros casos para coronar ritos de pasajes (el casamiento de las mujeres y su posterior salida a otra comunidad), matrimonios de viudos o viudas (como las cencerradas), a veces para espantar a los malos espíritus. Es decir, el ruido, los rugidos, la estridencia provocada colectivamente está internalizada en nuestra psiquis y obedece a profundos modos en que los seres humanos —desde milenios— conjuramos miedos, cambios, poderes. Y es este sentido el que llama a una reflexión sobre lo que podríamos entender como discurso simbólico y discurso político en relación con estos nuevos caceroleos, después de 17 años de dictadura y de 21 años de democracia.

¿Por qué hoy recurrir a esta misma forma de protestar llenando la ciudad de ruidos salidos desde los artefactos de la cocina? ¿Qué puede significar hoy día un caceroleo?

Sin duda, como en todas las manifestaciones en las calles que estamos viendo, protagonizando y debatiendo, hay un conjunto de elementos que se imbrican y que no se pueden entender separadamente. Desde el punto de vista de un análisis cultural, las marchas estudiantiles, las ambientalistas, las de reivindicaciones de los derechos de los homosexuales, entre otras, utilizan una performance pública que se distancia de las meras consignas y de sus homólogas del pasado, enarbolando humor, cuerpos que danzan, acciones de arte, disfraces. Alguien ha definido estas expresiones como “carnavalescas”, y quizás tenga razón en la medida en que el carnaval, en la mayoría de las sociedades, intenta poner el mundo al revés. El sentido de “fiesta” del carnaval tiene el profundo mensaje de romper, irrumpir en las rutinas para propiciar un momento de ruptura con las normas (productivas, sobre todo), un tiempo en que la colectividad hace lo que está prohibido el resto del año. Pero, junto a ello, el lenguaje de las marchas, de nuestras marchas chilenas de hoy, es una clara interrogación al discurso político clásico porque justamente se expresa en el nivel simbólico, y no en el plano de la “racionalidad” de las negociaciones institucionalizadas. Llama también la atención que los desfiles y protestas no solo comprometen cuerpos estudiantiles o académicos o docentes o funcionarios, sino que incorporan a otros(as) sujetos, ya sea hijos(as) de los participantes, madres, padres, abuelos(as), o expresiones relacionadas con las diferencias: étnicas, de género, de opciones sexuales. Es decir, se construye una comunidad transgeneracional y transversal en relación con la desigualdad que, como cuerpo, marcha para decir un sinnúmero de cosas. Y para decir las de otro modo.

Los analistas tradicionales ven con mucha preocupación que este lenguaje simbólico domine en las marchas y protestas porque pone de manifiesto la ya cliché pérdida de confianza en la política y los(as) políticos(as), y la obvia falta de proyectos o relatos que encarnen una nueva manera de concebir el país. Los caceroleos tienen que ver de manera prístina con la irrupción, otra vez —en el espacio de la reivindicación ciudadana—, de un poderoso conjunto de signos, que, de prepolíticos, pasan a resignificarse como políticos

en la medida en que tienen una historia (1970-1980). No me parece que esos ruidos, estas “cencerradas”, puedan ser simplemente definidas en tanto malestar, como se ha querido eufemísticamente denominar a un quiebre, a un punto de inflexión de la sociedad chilena, que se ha hecho carne cuando un gobierno de derecha ha asumido el poder y ha colocado la ambigüedad y el doble estándar como horizonte político. No podemos olvidar que el 51 % de los chilenos votó por Piñera, y que muchos lo hicieron como repudio al orden sustentado por los gobiernos anteriores (esos electores que también acuden a las marchas), quizás pensando ingenuamente en los anuncios de una “nueva era”. Un empresario, por cierto, coronaba simbólicamente el proceso exitoso de las políticas de mercado que la Concertación administró brillantemente. ¿Por qué, entonces, surgen las cencerradas?

El caceroleo tiene un significado que conocemos: necesidad de democracia, es decir, de participar, de ser tomado(a) en cuenta en las decisiones del destino del país. Un ruido que advierte: estamos presentes, existimos, escúchenos; un sonido que no nace de un partido político ni de un movimiento, sino desde la vida cotidiana, de la casa misma, de las personas; pero también es un estruendo que quiere conjurar algo del pasado que se hace presente. No es extraño que, ante la respuesta agresiva del gobierno a la represión inusitada y calculada como en un campo de batalla del día jueves 4 de agosto, las cacerolas también operen para espantar un recuerdo que, de manera maldita (porque no ha sido zanjada, hablada ni elaborada socialmente la parte más oscura de la dictadura), retorna a la memoria social. Es justamente esa memoria la que emerge en el símbolo caceroleo porque de nuevo la oposición orden/caos emergió para justificar la violencia del Estado. Hay que poner “orden” al “caos” que los manifestantes provocan en las calles. Prohibir la marcha y demostrar que se tiene “pantalones” es el subtexto de la imposibilidad de producir diálogo y participación. Sin prohibición, sin represión, ¿los caceroleos habrían inundado con sus potentes significados la ciudad de Santiago y las principales del país?

Es preciso saber escuchar: nuevas y viejas ollas se ponen en el fuego de la cocina de la política. No se trata, al parecer, de meros cambios dentro de un modelo que por sí mismo se basa en la desigualdad. La educación ha sido el significante que hoy día ha producido el estruendo, pero, más allá la salud,

con su negocio de las Isapres (y un Fonasa que, al igual que los liceos públicos, apenas sirve para mitigar el dolor de los cuerpos pobres y de las clases medias), el magnífico negocio de las AFP que simplemente dejan en la miseria a los(as) jubilados(as) de su sistema. Es decir, aquellos pilares y derechos en los cuales se asienta el ciclo de la vida humana están siendo cuestionados porque al fin se han desnaturalizado (el exitismo económico nos convenció de que eran la única salida) y la resignación chilena comienza a buscar los cauces de un empoderamiento, de una búsqueda de otras “vías”, más humanas, para partir desde el piso de la igualdad, y no para repartir equidad. Por eso, no me gusta ni creo en la palabra *malestar*, que, como es la costumbre, torna *light*, amortigua un abismo que todos(as) hemos ayudado a crear con la complacencia de aceptar una idea de desarrollo que ahora comprobamos solo nos lleva a ser más desiguales, más segmentados, más injustos en los planos vitales de nuestro ser social. Mucha zapatilla de marca y poco acceso a pensar, debatir, participar y atreverse a construir nuevos proyectos y modelos, ni las viejas martingalas ni las nuevas panaceas, sino la audacia de repensarnos como sociedad. Las cacerolas pueden combinar otros alimentos y hacerse muy grandes para que todos y todas podamos sentarnos a la mesa a comer como hermanos, como iguales. Eso es parte de lo que el símbolo quiere decir y que el discurso político —que va de la mano con el económico— no se atreve a pronunciar; peor aún: las autoridades parecen no inquietarse por la carga emblemática del estrépito nocturno, el discurso simbólico corre por su potente y subterráneo río, y el discurso político oficial por la indiferencia y la respuesta autoritaria. ¿Es posible un diálogo con estos dos cauces así desatados? Ojalá estos nuevos ruidos sean capaces de “destapar la olla” y producir un nuevo engarce entre cultura y política, pues de ello dependerán muchas de las soluciones a las grietas que hoy se abren como acantilados ante nuestros ojos.

EL PELO DE CHILE. REPRESENTACIONES INDÍGENAS Y MESTIZAS EN LA CONFIGURACIÓN DE LAS DIFERENCIAS Y EL PRESTIGIO Y PODER¹. APUNTES PARA UNA REFLEXIÓN SOBRE EL BICENTENARIO [2011]

El pelo se transforma en Chile en una figura metonímica que funciona, en los imaginarios precoloniales, coloniales y republicanos, como un marcador de diferencias de género, étnicas y de clase. En el universo mapuche y mestizo chileno adquiere una connotación telúrica en la continuidad del pelo-culebra y reproductiva en la mutación pelo-lana, así como de poder (*mana*) en el universo rapanui. En el habla coloquial se vislumbra la larga duración del signo pelo como diferenciador de clase y género, y como mecanismo simbólico de reproducción de las desigualdades sociales.

PREÁMBULO

Estos apuntes constituyen un acercamiento a una figura metonímica que opera en Chile para producir diferencias, para hablar de ellas y para reproducirlas. Ese gesto del lenguaje coloquial nuestro hace del pelo un enclave, una parte que define el todo, un rasgo que especifica identidades múltiples de género, étnicas y de clase en una operatoria densa de significados. El pelo emerge como indicio de los arraigados sistemas clasificatorios que otorgan estatus y poder en la sociedad chilena, cuyos sonidos coloniales escuchamos anclados en el cuerpo y especificados en una característica que establece fronteras y ligazones entre lo humano y lo animal: ostentar más o menos pelos (es lo que nos ha dicho la antropología evolutiva) designa un lugar en la escala de la constitución de lo humano. Un (a) “mono(a) peludo(a)” parece ser el(la) antepasado(a) más próximo, pero ojalá el más lejano. En nuestra realidad, el sustrato evolutivo, como veremos más adelante, no se acantona en esa imagen del primate, sino más bien en el imaginario de la corporalidad indígena

¹ Este artículo forma parte de la investigación Fondecyt N°11101109, “La comunidad rapanui, el Estado y la Compañía Explotadora de Isla de Pascua: triangulación y soberanía (1888-1966)”.

(especialmente mapuche), en sus transfiguraciones analógicas (pelo-culebra; pelo-oveja en el mundo mestizo) y en tanto residencia del poder (rapanui). Pero, sin duda, el horizonte jerárquico, inserto en las estructuras que otorgan prestigio social, es el que traza de manera clara la función simbólica del pelo como marcador de las diferencias sociales.

A través de tres fuentes² intentaremos dar cuenta de los modos de configuración del pelo como nudo estratégico en la construcción de las distinciones: por un lado, en algunos relatos emblemáticos de historiadores y cronistas coloniales; por otro, en los mitos indígenas y mestizos, y, por último, en el habla coloquial —que comparto como parte de la comunidad chilena— y su impronta en la segregación y discriminación social. Todos hemos socializado escuchando expresiones, descripciones, sobre los demás relativos al pelo y también hemos sido normativizados en nuestro género teniendo muy claro quiénes pueden tener vellosidades en ciertas partes del cuerpo y quiénes no. El discurso y la presencia del pelo en nuestro cuerpo se han inscrito miméticamente en la gramática cultural desde que somos socializados en y con las palabras que producen nuestras pertenencias.

Ha sido y sigue siendo muy común entre nosotros(as) que, cuando nace una guagua, sea hombre o mujer, los primeros comentarios, aquellos que borndan identidades, es decir, los que marcan al sujeto dentro de un género, una genealogía y al interior de ciertas categorías sociales, son aquellos relativos al color de sus cabellos, de sus ojos y de su piel. Como la gran mayoría, entramos al mundo hablados en nuestros parecidos a tal o cual pariente, a tal o cual progenitor, pero sobre todo somos dichos, definidos, por los colores de los ojos, la piel y los cabellos: “salió rubiecito”, “tiene los ojos azules o claritos”, “es blanquita”. Esos comentarios están seguidos y son, al mismo tiempo, los pliegues de los deseos y de los imaginarios del pasado familiar: “Dicen que mi bisabuela tenía el pelo rubio, rubio”, o que el tío paterno era de piel muy “blanca”.

² No hay estudios antropológicos ni investigaciones sociales en nuestro país sobre el tema abordado, no obstante, entre los jóvenes intelectuales hay algunas referencias importantes, como el ensayo manuscrito de Cristián Foester y Violeta Santelices (2010), gracias a los cuales tuve el estímulo para aventurarme en este artículo; algunas pistas también aparecen en el libro de Andrea Ocampo (2009) y en el de Óscar Contardo (2008).

Siempre, en algún lugar, habrá el indicio de un pasado “racial”³ que se asoma en la guagua que viene al mundo trayendo ese mundo anterior al hoy. Pero, sobre todo en nuestros territorios, el nacimiento todavía presenta los ecos y los signos de las marcas raciales del cuerpo colonial y su adosado abigarramiento en las concepciones clasistas de los siglos XIX y XX. Así la guagua chilena, en muchos casos pondrá en escena la tensión entre el automodelo dominante y su realización siempre evasiva en los cuerpos. El automodelo —como lo concibe Devereux— es la tendencia de los sujetos a considerar

“su propio ser, su cuerpo, su conducta y su modo de sentir o experimentar como arquetípico o al menos prototípico (...). Construye para sí un automodelo más o menos inconsciente y en parte muchas veces idealizado, que emplea después como una suerte de piedra de toque, norma o línea de base en función de la cual evalúa a los demás seres y aun los objetos materiales” (1994: 205).

Por cierto, el automodelo idealizado en nuestra cultura ha sido el “no indígena”, de modo que se valora todo aquello que se aleje de sus características somáticas.

LAS HABLAS PILOSAS EN LAS BASES DE LA HISTORIOGRAFÍA CHILENA

Quizás sea la *Histórica Relación del Reyno de Chile* del jesuita chileno Alonso de Ovalle (escrita a mediados del siglo XVII) —fuente recurrente para la historia y la antropología— una de las primeras pistas textuales de la construcción del automodelo emblemático para acercarnos a la construcción del imaginario de los cuerpos chilenos. En el quinto capítulo de esta obra, “Trátense de otras propiedades y costumbres de los chilenos”, se hace una descripción minuciosa de los moradores originarios:

³ Uso el término racial con comillas para poner atención al hecho de que es una palabra marcada por los prejuicios, pero que al mismo tiempo es decidora de esa fijación cultural por los rasgos biológicos y su impronta valórica y jerárquica. El pasado colonial reverbera en ella, entramada, como veremos más adelante con la propuesta de cuerpos múltiples del imaginario globalizado.

“Son estos indios de Chile los más blancos de la América, y los que nacen en más altura al polo y en regiones más frías lo son más, como lo vemos acá en Europa; pero aún los que están en la misma altura de Flandes, a su opuesto, nunca llegan a ser tan blancos, como los flamencos, ni jamás vi uno rubio. *Todos, así hombres como mujeres, tienen el pelo negro y muy duro y grueso, de manera que los mestizos, que son hijos de español y de india, no hay otra señal para distinguirlos del puro español, hijo de español y española, sino en el pelo, que éste hasta la segunda o tercera generación no se modifica; en todo lo demás no hay diferencia alguna, ni en las facciones del rostro ni en el talle y brío (...).* Como el natural de esta gente es tan robusto, no hace el tiempo en ella la mella que en nosotros, y así encubren mucho los años, no sólo por lo lampiño, que esto es común a otras naciones, sino *porque no encanecen sino muy viejos*, de cincuenta y cinco o sesenta y más años, que de ahí para atrás parecen siempre mozos, y así cuando llegan a tener la cabeza blanca, o comienzan a tener alguna calva, es allá vecinos a los cien años” (subrayado nuestro).

El pelo será el elemento diferenciador de los habitantes originarios: su color negro, su textura gruesa, “dura”, jamás rubio y solo en la vejez cano. Los cabellos, siguiendo al sacerdote, servirán para establecer el estatus y las distancias con los “otros”, con los devaluados en el orden social colonial, con los conquistados⁴; pero al mismo tiempo son los que producen una distinción corporal que se transforma en cultural: indígenas, mestizos y españoles son una tríada de actores que devienen en diferencia dentro del escenario colonial. El pelo, de este modo, es un indicador que se convierte en el signo de una pertenencia clara y de un sistema de valoración social que fija en él los atributos personales y colectivos. Para De Ovalle, la “detección” de lo indígena se descubre en el pelo, que revela el origen y especifica una condición. No deja de ser interesante su acotación en relación con la piel: califica a los mapuche como los “más blancos” dentro del conjunto de los “indios”, sin embargo, nunca tanto como los europeos.

⁴ Aun cuando en el caso mapuche la conquista solo se concretó en la zona central y no será sino hasta fines del siglo xix cuando se produzca la sujeción al dominio republicano chileno.

Ese no “llegar a ser tan blanco como” define, desde nuestra óptica, las complejidades del automodelo en su versión contemporánea: solo la apertura de gran parte de la población chilena a lo “global” ha mostrado que la “blanquidad” con la cual se criaron muchas generaciones no era tal. La comparación con la pluralidad de cuerpos que hace posible la mundialización derribó, en parte, el imaginario de una chilenidad más blanca que el resto de América. El exilio, por su lado, enfrentó a muchos a su identidad mestiza, ya que fueron definidos por los europeos como “no blancos”. El cambio de posición de las marcas somáticas a las que los(as) chilenos(as) estaban acostumbrados demuestra la arbitrariedad de esas construcciones. Pese a ello, y como veremos más adelante, ha sido difícil elaborarlas y superarlas; quizás el peso del automodelo corporal, del imaginario de una “blanquidad chilena” es más fuerte que la confrontación con lo “real”. En ese sentido conjeturamos que la fuerza del imaginario ovalliano perdura, aunque releído y cruzado por otras dimensiones⁵.

¿De dónde arranca la fuerza de esta operación metonímica del pelo como indicador de pertenencia? Quizás en el hecho de que ha sido un fenómeno de larga duración, inscrito, y escrito, en la historia oficial, vivido en las prácticas cotidianas y transmitido de manera transgeneracional. Una somera revisión por otros textos emblemáticos nos muestra esa y otras aristas del asunto. A fines del siglo XVIII otro jesuita chileno, Juan Ignacio Molina (conocido como el abate Molina), en su *Compendio de Historia del Reyno de Chile* aporta lo siguiente a la delineación del automodelo:

“Por lo general los Chileños tienen poca barba como los Tártaros: mas, al parecer, no tienen ninguna, porque acostumbran arrancárselas con unas pinzas que llevan siempre consigo, porque reputan por desaseo el andar con el rostro poblado de barba... el vello ó bozo que anuncia la pubertad, y ellos llaman Calcha, les apunta y sale con mayor abundancia que los pelos de la barba: mas esto no indica disminución alguna de fuerzas”.

⁵ Lo “blanco” hoy ha devenido en la convicción de estar lejos de América Latina a partir del éxito de la economía de mercado, a la aplicación del capitalismo en su más dura faz. Los índices económicos de Chile, su “salto” al desarrollo lo “blanquean”, sin importar que una feroz desigualdad social sea el corolario del modelo y que la segregación por barrios, colegios y apellidos mantenga las distancias y una ilusión de comunidad en el consumo.

Nuestro abate dibuja un rasgo que llama la atención de muchos cronistas y viajeros: el cuidado que ponían los mapuche en rasurarse, su esmero por ser lampiños, el uso de pinzas especiales para tal efecto. Es interesante notar la inversión que señala Molina: no hay pelos en la cara, pero sí abundante vello púbico. Suponemos que la observación de estas características se liga al afán “naturalista” del sacerdote. Es claro que la falta de “virilidad” que implica no ser barbado se compensa con el crecimiento de vellos que “apuntan” y “salen” y que, pese a eso, los mapuche son robustos y fuertes. Así, es ahora la falta de los pelos de la barba la que se constituye en un nuevo marcador, añadido al de los cabellos oscuros y gruesos. La barba, atributo de los hombres europeos, no se da entre los indígenas, y era de asombrarse, según leemos del abate, que fueran fuertes y guerreros sin poseer el rasgo piloso que los verificaba como parte del género masculino.

La preocupación de los mapuche por los cabellos y por los pelos del cuerpo fue descrita por varios cronistas antes que el abate, así como la preocupación por la limpieza de su cuerpo. Los baños frecuentes de hombres y mujeres mapuche son imágenes que recorren los relatos coloniales (sin duda porque los distinguían respecto de los usos de los colonizadores). Nuestro historiador describe al respecto: “La misma limpieza acostumbran consigo mismas. Se peynan dos veces al día, y todas las semanas se lavan la cabeza con una xabonada hecha de la corteza del quillay, la cual les mantiene limpios sus cabellos (...) los hombres son igualmente amantes del aseo, se peynan indispensablemente todos los días, y acostumbran también lavarse la cabeza”.

Más allá de lo que atañe al mundo indígena, Molina hace varias alusiones a la fisonomía de los habitantes de Chile y, hablando de los que viven en la cordillera, destaca sus “cabellos negros y ásperos” y “los bigotes que algunos se dexan crecer sobre el labio superior”. Estas narraciones canónicas van dibujando, entonces, imaginarios sobre el pelo y su peso en la definición del “otro”. El pelo oscuro y tieso, lo lampiño de la cara, la preocupación por el aseo del cabello, el tener o no barba y bigote van configurando un haz que borda el metonímico gesto que la cultura mestizo-chilena internalizó en los siglos coloniales y que se fue resignificando en el período republicano y actual. Tanto De Ovalle como Molina pertenecen a la “clase criolla”, son descendientes de españoles, chilenos en tanto nacidos en esta parte de la

colonia hispánica; ambos de la zona central —el espacio más profundo del proceso de mestizaje y de la institución hacendal— y por ello concedores y reproductores de un discurso sobre el Chile postindígena, mestizo. Desde ese lugar es que sus textos son claras fuentes para el desarrollo de la noción del pelo como parte crucial de las identidades sociales chilenas.

En el siglo XIX encontraremos cierta continuidad de los imaginarios que bordaron De Ovalle y Molina. Será el polaco Ignacio Domeyko, contratado por el gobierno chileno, viajero incansable, educador y científico, quien restituya algunos de los hilos vinculados al soma indígena y al cabello. En sus escritos, fundantes también, pero ahora de la naciente república, podemos leer cómo eran los “indios araucanos” en ese momento:

“De carnadura morena, pero menos roja y más clara que la de otros indígenas americanos (...) con las cejas angostas y bien arqueadas tienen estos indios un aspecto particular del rostro que asemeja más a la raza caucásica que a la mongólica (...) el pelo muy negro, áspero y grueso, nunca crespo (...) distinguiéndose sobre todo la raza de los caciques [en] la cual nos es raro encontrar caras blancas de facciones enteramente europeas: aun la frente aunque baja, no es ni tan angosta, ni tan cubierta de pelo como las de las tribus septentrionales” (2009:31).

“El rostro del araucano es ancho, los labios, sobre todo el inferior, son gruesos, la frente tiene apenas dos o tres pulgadas de alto, el pelo negro, grueso, en los ojos un salvajismo difícil de describir, pero no repelente (...). Lo que más llama la atención, es que ni siquiera los ancianos y canosos tienen pelo en la barba; no conocen la navaja de afeitarse, y sin embargo no se ve en su rostro ni una huella de pelo, no se ven bigotes ni patillas. Me dijeron que los indios se arrancan los pelos de la cara” (2009 142).

Domeyko reitera, de algún modo, la imagen de De Ovalle sobre los mapuche como los “más blancos” de los indígenas y las mismas adjetivaciones sobre sus cabellos, agregando que no serán “nunca crespos” y haciendo énfasis en lo “tieso”. Adosará eso sí un nuevo rasgo: el tamaño de la frente —medido en pulgadas precisas— y su escasa pilosidad. La frente y los cabellos se asientan

en la cabeza, y la amplitud de la primera, tanto como el color, cantidad y características de los segundos —en una época en que el evolucionismo como teoría copaba la ciencia— constituían las “razas”, y sobre todo su mayor o menor lejanía con lo “animal”. Pero no solo en la frente y en el pelo, sino también en los ojos es donde se delata la condición indígena, ese “salvajismo difícil de describir”. Sin duda se trataba de unos ojos negros, como nunca los habría visto el científico decimonónico. Nuevamente llama la atención del observador el carácter no barbado de los mapuche y la mantención del color oscuro de su cabellera hasta muy viejos. La depilación de la cara, ese “arrancarse los pelos” como una costumbre que promueve por siglos una identidad: los hombres mapuche no deseaban asimilarse a los hombres con barba, a los huinca.

Vemos así cómo se agregan tropos al automodelo, ahora aportados por un europeo “moderno” que se pliega a las coloniales anteriormente citadas, pero que agrega nuevos elementos conforme las ideas darwinistas van esculpiendo bajo un manto de ciencia —etnocéntrica— a los “otros” mapuche, base del mestizaje chileno. Es interesante señalar que Domeyko resalta la característica de la frente escasa asociada más fuertemente a lo femenino, las mujeres “araucanas”, bajas y de cara redonda, usan trenzas y su pelo se “entreteje con mil cuentecitas de vidrio, y con ellas ciñe su angosta frente a la manera de los tocados o turbantes de las mujeres de Asia” (1968: 42).

Apreciamos entonces que los constructos coloniales sobre las diferencias sociales perviven en los republicanos y que una larga duración en la fijación de los cabellos y sus peculiaridades los hace depositarios de una clave para definir la etnicidad. Incluso más que el color de la piel, será el de los cabellos, así como sus cualidades de grosor y flexibilidad, los que se mantengan como indicadores. El pelo, eso sí, estará muy fuertemente ligado a las definiciones de lo masculino indígena, como si esa condición de género hiciera aún más palpable las diferencias. Las trenzas de las mujeres indígenas, es decir, el pelo sujeto y “tejido”, adornado, más “cultural” que el de los hombres, quizás hayan sido factores que hicieron que los historiadores citados no hayan colocado tan prístinamente en ellas la operación metonímica. En todo caso, sabemos, en ese tiempo solo los hombres eran dignos de compararse, añadiéndose el hecho de que unos —los guerreros mapuche— habían resistido por siglos la

dominación. No obstante, el pelo negro, tieso, áspero y el carácter lampiño del cuerpo serán las señales generalizadas para estructurar el andamiaje de prestigio y poder asociado a los rasgos somáticos.

LAS HABLAS MÍTICAS DE LOS PELOS CHILENOS

En la tradición oral indígena y mestizo-chilena hay un conjunto de relatos que ponen en escena la relevancia que adquiere el pelo, como signo, en ellas. Ya sea adosado a seres esperpénticos o fantásticos, con potencias propias relacionadas con las fuerzas negativas o como característica de la belleza de ciertos personajes, el registro mitológico muestra otra faz de la pelambre. Plegado a los imaginarios mapuche y mestizos, el pelo se configura como un elemento que adquiere nuevos simbolismos, ya no como operador de la metonimia, sino como signifiante del poder. La ligazón del prestigio social y el cabello se aprecia nítidamente también en la mitología rapanui que otorga *mana* al de los jefes o *ariki*. Una breve mirada al enorme caudal de relatos indígenas y mestizos sobre el pelo pone de manifiesto su capacidad de condensar sentidos y de operar como una suerte de catalizador y constructor de sistemas de símbolos.

Un mito mestizo muy extendido en el norte chico, y en la zona central y sur de Chile lo constituye el de la Calchona. La etimología del nombre de este personaje proviene del mapuche *kal* (vello, lana) y de *kalcha* (vellos púbicos), y de acuerdo con la RAE es un término para referirse a una mujer vieja y fea. Algunos relatos de la zona central puntualizan el origen de la Calchona en una mujer bruja que fue sorprendida por su marido cuando abandonaba su casa convertida en oveja; el hombre, asombrado, vio también que sus hijos se convertían en zorros y luego de encontrar los ungüentos que usaba su esposa para lograr la transfiguración, los usó para frotar a sus hijos y devolverles la fisonomía humana. Por ello, cuando la mujer regresó solo halló restos de las pócimas y no pudo retornar completamente a su condición. De allí que permaneció eternamente mitad oveja y mitad mujer. Numerosos relatos asocian a la Calchona con una oveja nocturna con rostro y manos de mujer, con una frondosa pilosidad, trepada en árboles o cerros, dispuesta a caer por las noches sobre los jinetes, siempre provocando espantos.

Podemos leer este personaje popular como indicial de la densidad simbólica del pelo en la medida en que su propia etimología nos reenvía a la asociación entre vello púbico y lana, pero también a una dimensión de género: en el propio mapudungun la lana gruesa es *kal wentru* (lana-hombre) y la delgada es *kal domo* (lana mujer). En la Calchona podemos encontrar la transformación: pelos del pubis/lana/oveja que se cristalizan en la figura mitad femenina y mitad animal que da lana, como signifiante del poder (la brujería) inscrito en la mujer⁶. Cabe señalar que también hay una transmutación entre el vellón de lana y los lulos de la greda, en la medida en que ambos se denominan “piulo” y que tanto la textilera como la alfarería están en manos de las mujeres.

Así como el vello transmuta en lana, el pelo puede vivir y convertirse en un elemento peligroso. Los relatos (*epeu*) mapuche sobre el “pelo vivo” sostienen que los cabellos que caen al agua pueden transformarse en culebras dañinas. Esta misma imagen se encuentra en un mito de creación que en una de sus partes muestra a un espíritu femenino enojado que fue encerrado en un volcán y que lanza un pelo a la superficie de la tierra y se convierte en una culebra maléfica. Así, la asociación entre pelo, agua y culebra (reptil) propone una poderosa representación mapuche que, sin duda, está ligada al mito de Kai Kai y Ten Ten. Este relato, que da cuenta de las causas de los maremotos y terremotos, construye la imagen de la lucha de dos enormes culebras, una de las aguas y otra de la tierra; la primera anega y la segunda eleva los cerros, lo que les permite a los mapuche salvarse de perecer ahogados (Cf. Montecino, 2004: 256 y 352). Así, los pelos de los humanos, sobre todo sus cabellos en contacto con el agua, pueden mutar en animales tenidos como negativos, las culebras, que pueden causar destrozos inimaginables.

En el imaginario mestizo chileno el “pelo vivo” fue, y sigue siendo en algunos sectores populares, una figura extendida, como se aprecia en las recopilaciones de Vicuña Cifuentes respecto del origen de la “culebra de pelo” en el norte chico, en Santiago y Chiloé: “Si se arranca de raíz un cabello y se

⁶ La asociación de la lana con partes del cuerpo también se encuentra en el relato de María Cenicienta, donde la lana se relaciona con el intestino humano.

echa al agua, al cabo de pocos días se convierte en la culebra llamada vulgarmente de *pelo*. Una hebra de pelo de mujer arrojada al agua ‘toma resuello’ y se convierte en una culebra” (1915: 166). Si bien estas descripciones no explicitan ligazón con el “mal”, podemos conjeturar por los relatos anteriores que sí están dentro de esa constelación.

El pelo y el “mal”, sin embargo, poseen una clara contigüidad en la medida en que los(as) brujos(as) lo utilizarán para hacer daño a las personas. Por ello, habrá una serie de prescripciones que operan a la hora de protegerse contra los maleficios. Una, muy popular, es botar los pelos que se enmadejan en las peinetas o cepillos, o los que se cortan, en sitios ocultos a personas que puedan cogerlos y practicar con ellos brujerías. Entre los mapuche, por ejemplo, se recomienda quemar el pelo que cae al suelo cuando ha sido cortado (Montecino, 2004). Las descripciones de actos chamánicos (*machitún*) en los cuales se extrae el mal de los cuerpos de las personas relatan a menudo que las *machi* sacan de los intestinos o del pulmón manojos de pelos que delatan que los(as) enfermos(as) han sido objeto de manipulaciones a través de su cabello.

Entre los *rapanui*, el *mana*, entendido como una “fuerza creadora”, una suerte de don que poseen los sacerdotes, el rey (*ariki*) o los seres divinos, que tiene la capacidad de “contaminar” a las cosas y por ello convertirlas en prohibidas (*tapu*), se asienta también en el pelo de los máximos jefes. Por eso, los cabellos de los antiguos *ariki* debían dejarse crecer y no podían jamás ser cortados ni tocados por nadie. Algunos relatos asocian el quiebre de la sociedad *rapanui* al corte de pelo de que fue objeto el último *ariki* descendiente del fundador Hotu Matu’a. Este suceso habría ocurrido una vez que los barcos esclavistas peruanos lo secuestraron para trabajar en las minas de guano y el *ariki* contrajo la viruela, motivo por el cual los misioneros lo raparon a la fuerza (Montecino, 2004). La importancia del pelo entre los pascuenses puede leerse también en las figuras talladas de madera, que representaban distintos espíritus protectores y antepasados. De acuerdo con Pinart, “las conservan envueltas en pequeños sacos de tela o algodón. Algunas están adornadas de collares y de una enorme cabellera trenzada con cuidado” (2011: 72). Otro dato importante es el que aporta el obispo Tepano Jaussen cuando relata el regalo que le trajo el misionero Zumbhom desde Isla de

Pascua: “Me fit cadeau de chaînes de cheveux, enroulés autour d’un morceau de bois de 0 m. 30 sur 0 m. 15 et plat, mais cassé et tronqué dans tous ses bouts” (1893: 12).

Se trataba de un rongo rongo, o “tablillas parlantes”⁷, con inscripciones que contenían la memoria histórica de la sociedad rapanui. La imagen de esos cabellos enlazados y recubriendo, resguardando, la “escritura” secreta de los isleños nos reenvía al poder del pelo, en este caso como metáfora del *tapu*, de la prohibición que pesaba sobre los saberes allí impresos y ¿qué mejor protección que esas “cadenas” de pelo cuyo *mana* quizás podía evitar su desciframiento?

De este somero recorrido podemos atisbar que el pelo, esa parte del cuerpo que crece de manera incontrolable y a pesar nuestro, que nos acerca de manera evidente a lo “animal”, es pensado desde el aparato simbólico de las múltiples culturas que nos habitan como algo que, precisamente, posee una vida propia, la que se expresa en su capacidad de transfiguración constante. Estas características, asociadas a veces a las fuerzas negativas y otras al *mana*, dan cuenta del “poder” que se le asigna, ya sea a los que crecen cerca de los órganos genitales o a los de la cabeza. Los pelos de “arriba” y los de “abajo” tienen la propiedad de mutar, en el primer caso, en seres “vivos” (culebras), y, en el segundo, en ovejas. En ambas operaciones el pelo en su capacidad animal se torna fuerza incontrolable que se alía con el mal. En su mutación ovina, la figura “monstruosa” de la Calchona, mitad mujer, mitad animal, podría corresponder a la captura de un momento del mestizaje: el ganado lanar fue introducido por los españoles y adoptado por los mapuche, que desarrollan el arte textil a partir de su lana. La oveja, no endémica, trae al escenario simbólico indígena una nueva configuración. En cambio, el pelo-culebra se asienta en un trazo antiguo de la imagen del reptil, ya grabada en el arte rupestre y objeto de un sinnúmero de relatos en la literatura oral.

⁷ Se las denominaba así porque quienes sabían leerlas hacían que hablaran por sus bocas. El fundador Hotu Matu’a fue quien llevó las primeras a la isla y se dice que contenían toda la historia de la tradición rapanui. Solo los sabios maorí rongo rongo podían interpretarlas. Cuando comenzó la colonización muchos escondieron estas tablillas por temor a que el conocimiento de su sabiduría enojara a los espíritus familiares, otras fueron quemadas para que los misioneros católicos no las confundieran con cultos paganos (Montecino, 2004: 405).

El poder de transustancialización del pelo como un elemento clave del cuerpo humano lo hace entonces el blanco perfecto para enfermar a ese mismo cuerpo a través de las manipulaciones de la brujería y para, incluso, en el caso rapanui, aniquilar el poder (*mana*) de su propia sociedad. Quizás ese nombre de “pelo vivo” que se le asigna al cabello que cobra una nueva existencia por la acción del agua ponga de manifiesto un pensamiento mítico que observa la pilosidad como la condición más autónoma del cuerpo humano, como la propiedad menos “domesticable”, pero al mismo tiempo la que nos conecta de manera profunda con el cosmos. Esto último, sobre todo en los relatos de origen mapuche, se expresa en que el pelo-culebra está ligado a espíritus que moran en los volcanes, en un caso, pero a aquellos que tienen el poder telúrico, de los cataclismos (no olvidemos que Chile es uno de los países más sísmicos del mundo). Así, portamos en nuestro cuerpo aquellos símbolos que aluden a los conflictos permanentes entre las culebras del agua y la tierra, pero, más que nada, somos portadores de la primera, aquella que tutela los mares y que produce las catástrofes de los maremotos. Si los pelos de “arriba” nos conectan con los animales (culebras) que mueven el cosmos, los de “abajo” lo harán con aquellos que tienen la cualidad de proporcionar lana y carne (ovejas); unos pertenecen al agua y los otros a la tierra. Prevalece en ambos casos una indisolubilidad del cuerpo humano con los elementos a través del pelo como conector y como signo.

LO “PELIAGUDO” DE LAS HABLAS COLOQUIALES

Si en el ámbito mitológico encontramos una diversidad de dimensiones del pelo, en el coloquial prolifera su uso componiendo un bordado abigarrado de significaciones que los hablantes chilenos urden en la vida cotidiana como legado transgeneracional. Foerster y Santelices sostienen:

“El cabello es una evidencia, un lugar donde se posan las miradas y desde el cual se identifica a las personas. Esta zona de visibilidad se dispone monstruosa, y monstruo proviene del latín *monstrare* que significa mostrar, indicar, advertir. De este modo, la monstruosidad del pelo se relaciona con eso que él nos muestra, y esto es, la certeza de que hay algo, hiper-cercano a

nosotros, fuera de control y que tiene fuerza propia. Cuando uno se aproxima a alguien lo primero en que se fija es en su pelo. Así, uno ‘fija’ al sujeto en esa visibilidad” (2009: 1).

En esta “fijación” del sujeto emerge un gran campo de sentidos vinculados a la estratificación social y que al mismo tiempo va construyendo su capacidad metonímica. Hasta hace unas décadas se hacían distinciones entre los que “tienen pelo”, los de “medio pelo” (o “mediopelos”, “mediopelaje”) y los “pelientos”⁸. Quien tiene “pelo” posee linaje (“apellidos”) y está en la cúspide de la escala social, el “mediopelo” se refiere a las clases medias y el peliento a la clase baja⁹. Así, las capas altas de la sociedad son representadas por tener “pelo”, pero no como el de los pelientos, que supone una profusión de ellos ni la clase media, que está a medio camino entre la normalidad y la exacerbación peluda. De ahí que “subir el pelo” significa lograr niveles superiores en la escala de prestigio y poder. Según Villalobos, el origen de esta clasificatoria provendría de que “Antiguamente los aristócratas usaban sombreros de pelo de castor. Pero había de dos clases: entero y medio. Como la clase media en su intento por parecerse a la alta sociedad, solo podía acceder a este último, quedó ese calificativo (familia de medio pelo) (citado por Morales Pettorino, 2006: 2119).

Hoy se siguen utilizando esas formas de diferenciación pilosas, sobre todo en las generaciones de 50 y más años, pero se han agregado nuevas derivaciones. En el pasado reciente encontramos apelaciones a tres clases sociales, sin embargo, en la actualidad nos enfrentamos ante una oposición entre “peloláis” y “flaites”, los primeros abarcando el segmento social de las clases altas y los segundos al de clase baja. El calificativo “peloláis” está referido a mujeres cuya

⁸ Morales Pettorino (2006) define peliento como un chilenuismo que significa “vulgar, ordinario; de baja categoría o de mala calidad” (2115) y medio pelo como “Gente o sector de clase media (...) dicho de una persona que quiere aparentar más de lo que es” (2118).

⁹ Durante la Unidad Popular (UP), los sectores de derecha se referían despectivamente a los partidarios del gobierno de Allende como los “upelientos”, connotando de este modo que pertenecían al pueblo, pero sobre todo a personas sin prestigio social, a los “pelientos”.

característica central es tener el pelo liso¹⁰, generalmente rubio (aunque no es privativo), delgadas y que pertenecen a la alta burguesía. Desde ahí que se extienda a todo el universo de las clases altas el ser “peloláis”¹¹, su opuesto que es “flaite” alude a una representación masculina y popular, cercana a la imagen del joven delincuente¹². En las jergas juveniles, los y las “peloláis” se oponen no solo a los “flaites”, sino también a los punkies, pero sobre todo a los(as) pokemones, versión chilena de los imaginarios de manga japonesa cuyos(as) adherentes, generalmente muchachas(os) de las clases medias emergentes y bajas proponen una estética donde el pelo teñido y la ropa específica su identidad y su “ruptura” codificada con las normas: el ponceo —diversos escarceos eróticos en plazas o lugares cerrados— es una de esas marcas (cfr. Ocampo, 2009).

En Chile, hay un enorme campo de significaciones coloquiales del pelo, entre ellas las que se refieren a ciertas características de las personas, como las que “no tienen pelos en la lengua”, o sea, que dicen las cosas directamente (algo poco usual en la cultura chilena), sin ocultarlas. También los pelos sirven para describir sentimientos: hay cosas, personas y hechos que son “peludos”, es decir, difíciles, complicados; asimismo, el miedo puede “poner los pelos de punta” y el asombro que hace que a uno(a) “se le caigan los pelos”¹³. “Tomar el pelo” es reírse de alguien, engañarlo, y “dejarlo en los pelos” es arrebatarle todo, empobrecerlo.

Es interesante notar que lo opuesto, lo “pelado”, la carencia de pelos, es también clave en el habla coloquial: estar pelado, por ejemplo, es no tener dinero. El verbo *pelar* adquiere en el territorio chileno una serie de

¹⁰ Existe también el término “onduláis”, que define a mujeres de pelo rizado de un estrato social limítrofe a la clase alta, pero un “pelito” más abajo.

¹¹ Es sinónimo de lo que se entiende por “pituco”, alguien “refinado, elegante o distinguido”. En los distintos diccionarios de americanismos, pituco es una “persona de extracción social alta y que lo muestra en su vestimenta o en su forma de conducirse”, también “presumido, que se compone o arregla mucho” (Morales Pettorino, 2006: 2257).

¹² Esta imagen del joven delincuente ha venido a reemplazar en épocas democráticas a la del “terrorista” o “marxista”; los flaites son aquellos que se salen de los márgenes, amenazantes en su violencia y en su desafío a las leyes. Tal vez el “pelusa” fue el equivalente antiguo del “flaite”, pues era como se denominaba a los niños de la calle, vagos, cuya conducta hacía referencia a su adscripción popular. De allí que se usara el término “pelusón” para designar a quien ostentaba costumbres poco refinadas.

¹³ “Caérsele a uno el pelo: recibir una reprimenda, castigo o sanción una persona si se descubre que ha hecho algo mal” (Morales Pettorino, 2006: 2118).

características distintivas, por un lado, es sinónimo de robar, pero de manera generalizada alude a un acto tenido por “muy chileno”, que es criticar, murmurar, despellejar a alguien en el “pelambre”. Esta palabra proviene de pelambrea: “porción de piel, de vello o de pelo espeso” (Morales Pettorino, 2006: 2110) y consiste en desacreditar a personas, que no están presentes, con murmuraciones sobre su vida. De manera figurada es sacarle los pelos a alguien, la piel, dejarlos “pelados” (hurtarles su intimidad, por ejemplo).

Por último, en otro registro de la cultura popular, si revisamos las creencias sobre el pelo, encontramos las que se relacionan con el peinado: en Chiloé se dice que si alguien se peina en la noche se casará con un(a) viudo(a) y en Santiago que atraerá la mala suerte; respecto del corte de pelo: si a un(a) niño(a) le hace su primer corte alguien con buena mano¹⁴, le crecerá bello y suave, pero será áspero y sin brillo si la tiene mala. Por otro lado, para que crezca el pelo hay que cortarlo con la luna creciente, y al contrario sucede si se corta con luna menguante (cfr. Vicuña Cifuentes, 1915).

De este modo, apreciamos el peso que el lenguaje popular otorga a las vellosidades, es quizás esta dimensión, la más antigua para designar la pertenencia de clase, la que se asoma en la expresión “mechas de clavo”, que marca el origen más o menos indígena de una persona, así como el tamaño de su frente y las pilosidades que ostenta¹⁵. Podríamos decir que los cabellos, es decir, la pilosidad de “arriba”, es la que “fija” con mayor potencia el carácter metonímico de la figura del pelo. Las clases y las personas serán clasificadas en torno a esos filamentos, a esos “pelos vivos”, a esa parte peluda que funciona como un todo para dibujar las diferencias entre los(as) chilenos(as).

¹⁴ La “mano” adquiere en el universo cultural mestizo chileno una calidad especial: se tiene buena o mala “mano” para realizar actividades que la necesitan, como cocinar, cortar el pelo, producir artesanías, etc. En nuestros trabajos de terreno sobre culinaria hemos encontrado que “tener mano” es una suerte de don, algo que es conferido y que otorga prestigio social.

¹⁵ Hasta no hace mucho tiempo, cuando un(a) niño(a) tenía muchas vellosidades en la frente se usaba la expresión “tiene la frente calzada” y se hacía lo indecible por encontrar fórmulas para hacer desaparecer los pelos. En el mundo popular se pensaba que la saliva de las madres podía hacer caer esas pilosidades de la frente. Sin duda, tras este malestar se escuchan los rumores de las costumbres indígenas de procurar un estado lampiño, pero también la cercanía a lo “animal” que implica una guagua muy “peluda”.

COROLARIO

El breve recorrido que hemos realizado en torno al pelo como signo en la cultura chilena devela su carácter emblemático en el imaginario que funda las diferencias y muestra el automodelo que emerge, adosado a un concepto de cuerpo, así como las profundas aristas de su simbólica precolonial, colonial y republicana. El primer espacio de su aparición escrita sugiere una serie de operaciones en las cuales, más que el color de la piel, será el pelo el que proponga un modo de concebir la alteridad mapuche; además, ese pelo —negro, tieso, áspero— se asociará a lo masculino. Las mujeres de cabellos trenzados y limpios serían “menos” indígenas. Este proceso de representación del “otro” aparece como un momento clave en la construcción de la figura metonímica del pelo. Será el cabello, es decir, aquella pilosidad de la cabeza, la que se marque como signo de las diferencias del cuerpo y de las culturas en tensión. También barba/no barba, hombre español/hombre mapuche, traerá al escenario una comparación entre masculinidades, ligada al “arriba” del cuerpo, mientras que los vellos púbicos solo tendrán una pequeña mención. De ese modo, el discurso colonial siembra las primeras palabras y el primer sistema de símbolos que producirá ciertas estructuras de prestigio y poder fuertemente ancladas en la pertenencia étnica.

En el discurso mítico indígena, y luego mestizo chileno, el pelo de la cabeza se inscribe como representación oral y en las expresiones del arte rupestre —sobre todo del norte chico y de la zona central— vinculado a las culebras. Lo que hemos denominado la díada pelo-culebra coloca en el centro lo “vivo” y fuera de control de esta parte del cuerpo y su característica de transustanciación y de devenir en algo distinto. El agua es el elemento que permite la mutación evocando los movimientos cósmicos que producen las catástrofes telúricas. Este pelo-culebra se vincula a seres o espíritus femeninos que pueden realizar la transformación. También en consonancia con esta adscripción de género, las múltiples versiones de la Calchona hacen surgir el mestizaje animal-humano y la continuidad pelo-lana, la que se desprenderá de los pelos corporales ubicados “abajo”, es decir, los “kalcha”. Tanto en el universo cultural mapuche como rapanui los cabellos estarán asociados al poder, en el primer caso a través de la manipulación chamánica para provocar el

mal (enfermedad y culebras malignas) y en el segundo en tanto alojamiento del *mana*. Los cabellos de los jefes, de los superiores en la escala social, deberán ser tratados con sumo cuidado, como si se tratara de la fuerza misma numinosa que ellos portan en la cabeza. Así, podríamos decir que el imaginario indígena mapuche-chileno opera con el signo pelo como una conjunción de arriba/abajo, en una clara vinculación a lo femenino, en oposición al rapanui, que resalta el “arriba” masculino. Este conjunto de simbolizaciones manifiesta el peso del signo pelo en los espacios simbólicos precoloniales y su larga duración en la tradición oral y en ciertas prácticas rituales hace audible su dominancia en las configuraciones no de las diferencias sociales en el caso mapuche chileno, sino más bien en las grandes distinciones bien/mal, y en el caso rapanui, sagrado/profano.

Por último, el tinglado del habla coloquial chilena recupera el campo simbólico de la pilosidad como operador de las escalas de prestigio y poder, y designa a las clases sociales de acuerdo con su tener más o menos “pelo”. No se trata en este caso de un tipo de vellosidad situada arriba o abajo, sino simplemente del empleo de la palabra pelo como genealogía de clase, indistintamente del género al que se aplique. En las jergas populares contemporáneas se mantiene el uso de este signo como revelador de las distancias, marcando en lo femenino “peloláis” la metonimia de la clase alta y el masculino “flaite” de las clases bajas. Sin embargo, peloláis adhiere a la antigua nomenclatura del cabello, al “arriba” corporal como base de la diferenciación. El variado caudal de significados ligados al pelo, así como el sistema de creencias que se desprende de él, demuestran su enraizamiento cultural.

De este modo, el pelo de Chile ha devenido en un conjunto de diferencias y oposiciones que, desde lo cósmico (bien/mal) precolombino, lo étnico masculino (o “racial”) en la escritura colonial, hasta las marcas de clase, han construido una cultura que expresa sus distinciones y sus sistemas de valoración social a través de la semántica del pelo, ya sea de los de la cabeza, la cara o los púbicos. El pelo, desde muy antiguo, en el mundo cultural chileno es sinónimo de la existencia humana que porta en su cuerpo un elemento extraño, poco controlable, mutante, poderoso, que se debe conjurar a través de los infinitos juegos de sus transformaciones y de las marcas simbólicas que permiten construir identidades y jerarquías. Quizás solo así ese indefectible

momento en que llega “la pelada” —el nombre de la muerte— puede tener un sentido: “la pelada” nos interpela sobre el tiempo en que todos(as) seremos calvos y las diferencias habrán sido un enjambre circunstancial de la vida (de los “pelos vivos”) y del lenguaje, que en su trabajo de significar nos constituye como comunidad, cuerpo y destino.

NAIDEN ES MÁS QUE NAIDEN/SER ALGUIEN EN LA VIDA. NOTAS
SOBRE EL ESPABILAMIENTO [2011]

Tal vez de lo que más carecen los actuales debates sobre la educación, las explicaciones de los sentidos de las protestas ciudadanas, el “malestar” de los(as) chilenos(as), la compleja coyuntura del país es de un análisis cultural. Entre millones más, millones menos para solucionar el “raspe y gane”, se escuchan muy pocos sonidos que articulen la actual coyuntura con el desarrollo histórico y con los imaginarios que inciden en las formas y en el surgimiento de las protestas colectivas. Las comparaciones, aunque a veces son perversas, han sido buenas para reflexionar en el campo antropológico porque permiten un juego de espejos y el surgimiento de semejanzas y diferencias que hacen posible mirarse autocríticamente y también “situarse”, “ubicarse” en el *locus* donde uno reside y en sus proyecciones. Hace unos días visitó nuestra universidad —me refiero a la de Chile— el rector de la Universidad de la República del Uruguay, el profesor Rodrigo Arocena, quien se reunió con diversas audiencias para hablar sobre el papel de las universidades públicas en América Latina. Varias materias se relevaron —revelaron también— en sus conversaciones, una de las cuales fue precisamente con quién nos comparamos. Acostumbrados como estamos a que los rankings que miden los logros académicos (universitarios y de la educación en todos sus niveles) provengan de Estados Unidos o Europa, que lo latinoamericano emerja como modelo, o al menos tenga una voz, un paradigma que sin ninguna vergüenza —como lo demostró el rector Arocena— se entienda como fruto de un proceso cultural y territorial (América Latina y su situación de coloniaje externo e interno), fue un muy buen espejeo de la continuidad de nuestro blanqueamiento. En la medida en que el profesor Arocena se “ubicaba” con mayor fuerza en la raigambre común de nuestro continente, muchos(as) sentíamos que nosotros cada vez nos hemos ido reubicando fuera de esa genealogía para arribar a otra que es —desde mi punto de vista— la medida exacta de nuestras angustias. Baste solo mencionar la sigla OCDE para que se entienda lo que quiero expresar. Las mediciones internacionales, que nos colocan en ese lugar pantanoso de “pertener” a los países desarrollados, pero con los más bajos

índices en casi todos los rubros, no pueden si no generar ansiedad y horror de nosotros mismos. Es decir, seguimos siendo perseguidos por aquellas figuras de nuestra mitología que, como el ñirrivilu (zorro-culebra), el colo-colo (un lagarto con plumas) y otros portan simultáneamente rasgos de distintas especies y por ello producen miedo. ¿Qué somos respecto de la OCDE sino una suerte de animal monstruoso con mucho “equilibrio económico” y mucha desigualdad social?

Cuando el rector Arocena planteó que los horizontes de su universidad, su “misión”, eran democratizar el conocimiento y la búsqueda constante de metodologías (pedagogías) de inclusión, utilizó una metáfora literaria para explicitar la densidad cultural de esta forma de comprender la educación superior. Relató que en su país la gente crecía en la tradición oral del dicho “naiden es más que naiden”, inspirada en el *Facundo* de Sarmiento. Con ello, aludía a una antigua manera popular y campesina de hablar sobre la igualdad. Nadie es más que nadie. ¿Cuál es nuestra sentencia? “Ser alguien”, a la cual se agrega, a veces, “en la vida”. Estas dos maneras de aproximarse a la existencia, que podrían tener cierta contigüidad, ponen de manifiesto los “estados de ánimo” de los imaginarios en juego en ambas fórmulas. En el primer caso, se parte de la premisa de que hay una igualdad “primigenia”, de que la igualdad es la medida de los seres humanos y quizás su valor. En el segundo caso, se arranca de la idea de que se es nadie y que se debe llegar a ser alguien (una suerte de “existencialismo” chileno). Sabemos que la educación formal fue y sigue siendo el “vehículo” en nuestro país para “ser alguien”, primero la básica y media, y hoy casi exclusivamente la universitaria. Como somos “nadie”, los modelos del “ser alguien” han tomado diversos rostros a lo largo de nuestra historia, inclinándose casi siempre hacia aquellos mundos idealizados de lo “blanco” (lo no indio, lo no mestizo, lo no pobre), que pueden resumirse en los rostros del poder (antes el patrón, el apellido, la piel blanca, el pelo liso; hoy, el empresario, el hombre de negocios, en definitiva, el ganador, y nótese lo masculinizado de los términos). Los sociólogos y economistas traducen el “ser alguien” del Chile profundo como movilidad social y han cambiado la noción de igualdad por la de equidad, como se ha quejado Agustín Squella.

Me pregunto si no estará en las bases de los temblores sociales nuestros la conflictividad que produce, en un mundo como el de hoy, ese llegar a “ser

alguien en la vida”. En primer lugar, porque “la vida” se ha definido a partir de proyectos que confiaron al mercado una capacidad casi religiosa de solucionar las diferencias y colocaron al consumo como el motor de la felicidad. Es decir, a partir de un materialismo extremo, de la posesión de bienes como sinónimo de la bonanza personal y nacional, “ser alguien” se convirtió en una lucha despiadada por existir a través del “tener” cosas que por fin nos “blanquearan”. Para ello, había que pagar un precio: pagar la educación, pagar la salud, pagar la previsión. Es decir, endeudarnos en el ciclo de la vida, de la permanencia, de la vejez y de la muerte, en la creencia de que el dios de la economía era perfecto y nuestro “sacrificio” valía la pena (aunque con ello sacrificáramos también la idea de reciprocidad entre generaciones). De esa manera naturalizamos la resignación: para llegar a “ser alguien” teníamos que aceptar la “normalidad” de que unos cuantos —chilenos y transnacionales— se hicieran más y más ricos con nuestro pago por educación, por salud, por nuestra vejez, por nuestra muerte. Eso era ser un “alguien” moderno. Pero cuando el “llegar y llevar” mostró su cara real, cuando el Dicom se convirtió en un Índice, cuando la existencia misma se transformó en una deuda perpetua y el proyecto que parecía perfecto, aplicado a nuestra realidad (latinoamericana, claro) no hizo más que profundizar las distancias sociales, étnicas, de género, nuestro ideal de “llegar a ser alguien en la vida” comenzó a temblar, comenzamos a espabilarnos. El precio es demasiado alto, demasiado desigual también el pago.

Por ello, no es difícil explicarse la conjunción de demandas, emociones y lemas que aparecen en las calles, nuestro ser “nadie” emerge de nuevo en medio de las contradicciones de un liberalismo que quiere solo serlo en lo económico, pero no en lo cultural (¿una modernidad a la chilena?): no al matrimonio gay, no a *Los archivos del cardenal*, no al aborto terapéutico, no a la educación pública —sigamos en lo mixto del ñirrivilu—, no al concepto de género (sí al de “familia”, como si se opusieran, además). Si se cree que son las redes sociales, el ciberespacio, los indignados de España, los “infiltrados” de siempre, los “políticos”, el gobierno, la Concertación, los que explican o son los “culpables” —como se escucha decir— de las rabias ciudadanas chilenas, me parece que se olvida que hemos ido creando un imbunche (ese niño robado por los brujos para hacer sus maleficios, al que se le cosen los orificios

del cuerpo) del cual todos(as) somos responsables. Salir del imbunchismo es hacernos cargo de que “ser alguien” supone, primero, definir lo que queremos y entendemos por “vida”, es decir, espabilarnos de verdad.

Quizás el ejercicio de pensar en modelos que están al lado nuestro, también al interior nuestro, como ese “naiden es más que naiden” como punto de partida y no de llegada, pueda ayudarnos a superar las angustias de ser un nadie que quiere ser un alguien bajo el único modelo de la OCDE. Democratizar el conocimiento desde la universidad también quiere decir que todos los saberes son valiosos y que todos los sujetos que los portan igualmente lo son (¿un médico es más sabio que una machi?). Democratizar la cultura es el ejercicio que hace falta en Chile, pues desde allí nos socializaríamos escuchando que somos alguien porque nacemos por y para los demás, igual que los demás. No queda más que agradecer al rector Arocena por sus lecciones de humanidad y por la posibilidad de vernos en su espejo latinoamericano, en el espejo de una historia común que no podemos seguir negando.

MEMORIA OLFATIVA Y ANTROPOLOGÍA DE LOS OLORES [2011]

Hace unas semanas, invitado por la Universidad de Chile, nos visitó el antropólogo francés Joël Candau, quien se dedica a la antropología del olfato e investiga en un laboratorio interdisciplinario que reúne a biólogos, científicos sociales, lingüistas y chefs. Las indagaciones de los aromas son de enorme relevancia para distintas prácticas sociales y de políticas públicas. Los investigadores liderados por Candau han demostrado que las identidades sociales y personales están regidas por un código de los olores, y que los relacionados con las comidas y productos alimenticios son fundamentales. Ello porque, desde una mirada del desarrollo humano, el olfato fue clave para conseguir los alimentos, para conocer su estado y para buscar las presas de caza. Por otro lado, desde un punto de vista fisiológico, los aromas se instalan como memoria en el cerebro y desde ahí se construyen sus simbolizaciones y asociaciones. Recordemos, por ejemplo, que en nuestro país usamos la metáfora “algo huele mal” cuando las cosas no son positivas o hay situaciones oscuras, o que decimos “huele a podrido” cuando los asuntos se enredan de mala manera, o “¿qué te dice tu olfato?” para predecir un desenlace.

De ese modo, se puede hoy hablar de la construcción social de los olores y de las marcas que portan. En el plano individual, cada uno(a) de nosotros(as) posee un registro de los aromas que considera buenos y malos. En nuestras recopilaciones sobre genealogías culinarias hemos encontrado que hay personas que recuerdan con mucho desagrado el olor del cohayuyo, de la coliflor, de los repollos o de los interiores de los animales cociéndose, y con gran agrado los aromas de los postres, de las mermeladas, de las masas dulces recién salidas del horno, del pan tostado. Cada cual posee sus propias marcas, generalmente relacionadas con las comidas de la infancia, y por cierto de sus experiencias de amor, conflicto o pérdidas en esa época. Podríamos iniciar desde allí una línea de investigación psicosocial que vincule los olores de las comidas y los ciclos afectivos de los sujetos.

Pero también hemos rastreado algunas identificaciones amplias que tienen que ver con los modos como se percibe a los otros. Así, por ejemplo, en entrevistas a personas de segmentos sociales altos el olor a la fritura se

asocia con el mundo popular, así como el olor a ajo. En el primer caso se trata del aroma del aceite en ebullición mientras cocina un alimento y en el segundo de un aderezo que es base del principio de condimentación de muchos guisos. Es interesante notar que en ambos casos “ese” olor a fritura está vinculado a un tipo de preparación de carnes y masas, pero el del ajo hemos detectado es más amplio: las “personas con olor a ajo”, ya sea porque cocinan con él o lo comen en pebres, producen rechazo entre las elites. El ajo posee cierto desprestigio en algunos sectores (de hecho, se dice de algo malo “es como el ajo”). Desde el punto de vista de las etnicidades, en el norte de Chile escuchamos con frecuencia para referirse a los indígenas andinos: “huele a llamo”, y en el sur para referirse a los huilliches: “huelen a luce curanteado”. Desde el lado del universo popular e indígena registramos la idea de que las comidas de los “huincas” o de los “ricos” no huelen a nada, y que el olor de ciertos condimentos y preparaciones en esas culturas es fundamental para abrir el apetito.

Así, los códigos olfativos construyen verdaderas barreras sociales que van simbolizando diferencias, gustos, sensaciones de placer y de desagrado. Parece relevante profundizar en la fuerza del olfato —sin duda la aromaterapia ha avanzado en ello en el plano medicinal— desde un punto de vista antropológico-cultural para comprender los rechazos a ciertas preparaciones y alimentos, así como la aceptación de otros. Por cierto, hay culturas culinarias cuyos olores característicos rompen con los códigos de otras y ello produce discriminaciones y poca empatía entre los grupos humanos. De allí podríamos desprender que las políticas públicas que persiguen la igualdad deberían promocionar la tolerancia a los olores de los otros. En Chile, a diferencia de otros países de América Latina y del resto del mundo, los olores a comida en las calles solo son frecuentes en determinados barrios, segmentando los códigos de los aromas culinarios. La antropología de los olores de las comidas propone un desafío a los chefs y a los políticos, y también una reflexión personal sobre nuestras escalas de prestigio olfativo.

LINAJES Y PELAJES: LAS HEBRAS DE *SIÚTICO. ARRIBISMO, ABAJISMO Y VIDA SOCIAL EN CHILE* [2012]

“Entre la miasma ganadera
o papelera, o coctelera
vivió el producto azul, el pétalo
de la podredumbre altanera.

Fue el “siútico de Chile”, el Raúl
Aldunatillo (conquistador
de revistas con manos ajenas,
con manos que mataron indios,
el Teniente cursi, el Mayor
Negocio, el que compra letras
y se estima letrado, compra
sable y se cree soldado,
pero no puede comprar pureza
y escupe entonces como víbora.

(...) Pobre América, enmascarada
Por elegantes transitorios,
falsificadores de rostros,
mientras, abajo, el viento negro
hiere el corazón derribado
(...) hacia el osario de los pobres
barrido por la pestilencia (...)
dejando siete hijos hambrientos
que arrojarán a los caminos.”
PABLO NERUDA, *Los siúticos*, 1950

Si a mediados del siglo XX Neruda posó su mirada crítica sobre el “siútico de Chile”, en los inicios del siglo XXI Óscar Contardo, en un libro estructurado en siete capítulos y que no puede simplemente definirse como un ensayo, da nueva

forma, describe y analiza a ese “ser”, o suerte de fantasma ontológico nuestro, que grafica de manera notable los avatares de la construcción de las identidades por oposiciones, así como sus fluidos constantes dentro de una estructura de larga duración. Por eso, este libro bien puede leerse a la manera de los mitos y constituirse en una variante, por cierto notable, que reúne las distintas modulaciones y relatos sobre el siútico en un *continuum* que juega con la diacronía y la sincronía, con el pasado y el presente en un espejeo constante, a ratos molesto, a veces irónico y las más de las veces punzante como el cuchillo que nos dice rasga en la palabra *siútico*, o doloroso como la bala que nos dispara certeramente, sin piedad.

La escritura de esta versión del mito del siútico nos coloca frente a un género híbrido. Óscar juega con el ensayo, con su libertad de decir; sin embargo, a ratos la lectura fluye como en una novela en la cual personajes como la Pamela Matus, Luis Catalán, Felipe (sin apellidos al parecer por su “padre fugado”), la Pitu, Carlitos protagonizan las diversas tramas de las identidades siúticas. Pero, al mismo tiempo, hombres y mujeres públicos no ficticios son convertidos por el autor en personajes que conviven con la Pamela, como Cuevitas o Marqués de Cuevas, o la propia Lucía Hiriart de Pinochet. En simultáneo, el texto se asemeja a una crónica que utiliza el género referencial (entrevistas y testimonios) y está en constante diálogo intertextual con metarrelatos históricos, antropológicos, literarios y sociológicos. En su hibridez, el libro establece puentes entre la tradición oral —con informantes clave como Teresita Gandarillas y Totó Romero, entre otras— y la escrita, configurando de este modo una suerte de relato neobarroco en el cual el mito del siútico navega y se desliza en su propio mestizaje de hebras y pelajes.

¿Dónde radica el interés masivo que ha despertado este libro de Óscar Contardo? Me atrevo a decir que, más allá de sus méritos escriturales —que no son pocos—, es sin duda su capacidad de hablar, de la manera menos siútica y blandengue, sobre la parte abyecta de la cultura chilena. El libro nos confronta a ese conjunto de rasgos discriminatorios, segregadores, ninguneadores que todos podemos reconocer como “propios”, nuestros lugares comunes, nuestras manías y nuestra delirante obsesión porque todo esté/ todos estemos en el lugar que nos “corresponde”. El autor ha contravenido la norma de que los trapos sucios se lavan en casa y ha escarbado, también obsesivamente, escalpelo en mano, en el nudo fundante de la construcción de

las diferencias de clase, cuyos correlatos en nuestra sociedad son somáticos y sexuales. La lectura chilena del arribismo —el querer escalar socialmente— y su eco en el abajismo —el querer “descender” socialmente— son los polos desde los cuales se construye el mito del siútico. Debo decir que el abajismo, en todo caso, no es tratado con el rigor del arribismo, quizás porque no es un proceso de tan larga data como el primero y porque se restringe a unos pocos casos de la elite, en su mayoría masculinos (el descenso al pueblo de los iluminados religiosos o políticos, y la persecución antigua del moreno objeto del deseo que representan las mujeres de las clases bajas).

El arribismo es entendido en nuestra particular historia cultural con el concepto de siútico: aquel o aquella que se desencaja del lugar que las estructuras de poder le han establecido, el o la que sufre con la posición que se le ha asignado en el sistema del estatus porque esa posición es desvalorizada socialmente, “se puede aventurar que el racismo se aprende antes que el himno de la dulce patria, y que el encuentro epidérmico en edad escolar es para la gran mayoría un campo de batalla. Nace entonces el negro y la negra, el baldón del curiche, el indio del curso” (65).

En *Siútico. Arribismo, abajismo y vida social en Chile* apreciamos cómo la incomodidad del cuerpo es el punto de partida para que el proceso de blanqueamiento tome fuerza, arraigado en la historia colonial y rearticulado a través del tiempo. Hasta hoy, Chile —parece querer decirnos Contardo— no ha podido desimbuncharse de las coseduras simbólicas que tramaron los primigenios grupos de las elites: lo que hace “persona” a un sujeto es el linaje, la “sangre”, como si se tratara de una esencia, de una “pureza” originaria que se asienta en el cuerpo, pero sobre todo en el pelo. El pelo es la gran metáfora que la cultura chilena ha forjado para hablar figuradamente de la oposición indígena/“blanco”. “La industria farmoquímica experta en los secretos del folículo piloso es la gran beneficiada en la loca carrera rumbo a la arianización simulada. Las más tímidas y cautas solo se bajan un tonito, ejercicio que las deja algo cupriferas (...) Algo así como un pelirrojo telúrico, pachamámico, que da el óxido al reaccionar con los genes rebeldes y el aire (...) La simulación capilar tiene mejores resultados en la medida en que el proceso cosmético se profesionaliza y escala en la pirámide social” (69). El ojo perspicaz del autor no solo se detiene en el blanqueamiento femenino, sino también en el masculino, que se expresa

a través de la indumentaria, pero que además se asienta en el pelo: “Lo curioso del futbolista exitoso es que rara vez su estadía en el extranjero aplaca el gusto por la tradición del pelo mojado, de evidente raigambre obrera. La costumbre de la humectación de la melena se emparenta con el teñido, en tanto dispositivo de arianización simbólica. El agua hace más dócil la mecha tiesa” (63).

El pelaje será el elemento clave de la distinción (usando este concepto en el sentido que le da Bourdieu), operará como núcleo semántico poderoso: el medio pelo, el peliento, el quisca parada, con las variantes contemporáneas de la peloláis, la onduláis, agregamos nosotras. Junto al pelo, la estatura, el tono de la piel y el tono de la voz, la pronunciación. Sabemos que todas las culturas construyen diferencias, no hay sociedad sin ellas, sin embargo, cuando se termina de leer el libro de Óscar Contardo se puede colegir que la nuestra las exagera de tal manera que se hace difícil pensar en procesos de modernización que no sean fallidos, que no “muestren la hilacha” (otra variación del pelo), como lo vemos cotidianamente. Este texto nos dice de manera clara que no habrá política pública exitosa si no se deconstruye sistemáticamente el dispositivo cultural que opone de manera conflictiva estatus (sistemas de prestigio y poder) y contrato (todos somos iguales).

Por último, entiendo este libro como un símil del *Bestiario del Reino de Chile* de Lukas, una especie de recopilación irónica de las múltiples mutaciones del mito del siútico y sus nuevas formas (el neoarribista, el neopobre) en el escenario del libre mercado, y también como un texto que hace posible el gozo pornográfico de mirarnos en un espejo sucio, una especie de *reality show* literario, y asimismo como una lúcida, ácida y desencializada crítica política a los modelos culturales nuestros, en los cuales “lo que permanece es la distancia social y la desigualdad. Lo que cambia son los ensayos para acortarlas, o para pensar que, tal vez, al menos, es posible que puedan llegar a disminuir para que no duelan tanto; en ese intento se combinan viejas ideas, antiguas esperanzas y nuevos ámbitos” (246).

Me imagino que la mamá de Óscar Contardo, que, sin duda tomaba onces como la mía, y que le inculcó a su hijo la ilusión de que “algún día todo mejore”, sea el subtexto más profundo de *Siútico. Arribismo, abajismo y vida social en Chile*. Su esperanza, al fin y al cabo, es la que nos hace pensar cotidianamente que la pureza es una construcción y esa reflexión es la que nos libera de la sentencia de Neruda de tener que escupir como víboras.

EL DEVENIR EN (EL) UN MUSEO [2014]

“Cultura se llama a la investigación superior y la creación en todos los diferentes órdenes y no hay ninguna razón para que pongamos a aquel que crea modelos de tapices o tipos nobles de mobiliario por debajo del que rima a veces con menos originalidad del que recita textos ajenos en una cátedra.”

GABRIELA MISTRAL, *El Museo de Arles*, 1932

Pensar en un museo, en este caso en el Museo Histórico Nacional, y un deseo de que cambie su guion, conduce necesariamente a la pregunta de qué memoria es la que se desea resaltar, poner en valor, difundir; pero, más profundamente, a la interrogación de qué historia es la que se quiere narrar y por qué, qué sucesos concatenar en vistas de qué horizontes de cambios o de continuidades. La respuesta a estas preguntas implica siempre una determinada interpretación sobre las cosas y la vida social, y muchas veces se contesta con una visión hegemónica y de control sobre la memoria y sobre el olvido. ¿Quién decide qué recordar en una sociedad y cristaliza su determinación en un espacio llamado museo? Las sociedades antiguas, por ejemplo, las de los pueblos originarios, conservaron los devenires de su existencia familiar y grupal a través de la tradición oral, la cual generalmente era de dominio colectivo; sin embargo, por los procesos homeostáticos del recuerdo (como sugiere Jack Goody) no todo era conservado. Entre los rapanui las sagas míticas del fundador Hotu Matua perviven en medio de los cambios del siglo XXI como un elemento clave de las identidades históricas pascuenses: se trata de un grupo que ha decidido mantener ese relato y olvidar otros, como el de la destrucción de los moáis y las guerras internas. Por su lado, los mapuche han transmitido transgeneracionalmente el quiebre provocado por la eufemísticamente llamada “pacificación de La Araucanía” —que puede ser leído como una nueva fase del colonialismo— y la pérdida de sus tierras. Memoria, esa de la pérdida comprendida como despojo y quebranto. Si pensamos que ambos grupos han sido impactados por la escritura, por las tecnologías de la comunicación y por la globalización, así como por los diversos intentos

de asimilación, integración y devastamiento de sus viejas culturas, ¿cómo y por qué han podido conservar esos relatos? Tal vez sean guardados porque a través de ellos es posible construirse como sujetos con identidades y capacidades de agencia sobre la historia.

Pensar entonces el Museo Histórico Nacional es antes que nada colocar sobre el tinglado una concepción de la historia, de lo “nacional”. Considerar un cambio de su guion supone un “acuerdo” respecto de un relato, sobre quién lo construye (la legitimidad de las representaciones) y luego sobre qué objetos y en qué memorias depositamos la capacidad de significarlo, qué símbolos —es decir, qué experiencias colectivas— nos restituyen lo social de esa historia. Este museo en sí mismo, podríamos decir, tal cual está ahora, forma parte de un tipo de memoria y de un tipo de concepción museística (entre gabinete de curiosidades y lecturas “patricias”), de una forma de enseñanza y, por ello, constituye lo que podríamos llamar un “patrimonio” de la historia de la historia. Tendríamos por ello que preguntarnos dónde radica la necesidad de transformarlo y de mutar su guion. Sospecho que hay un tema de “política cultural” de por medio (ya en 1994 se puso este asunto sobre la mesa), y supongo la interpelación y el impacto que el Museo de la Memoria propone a todos los museos chilenos en cuanto a concepción y a museografía.

El epígrafe de Mistral con que inicié este texto, precisamente, toca uno de los puntos álgidos para cualquier museo: el mapa de las jerarquías que se estructuran cuando se decide museografiar una cronología. La poeta se refiere a la artesanía situada bajo el “arte” o la literatura. Las escalas con las cuales se miden los objetos no son sino el reflejo del lugar y de la posición en que está quien lo manufactura; por cierto, eso cambia según los momentos históricos, no obstante, lo que se “valora” como digno de “entrar a un museo” da cuenta de los lenguajes con que se construye la distinción social (en el sentido de Bourdieu). Desde esa perspectiva, el concepto de cultura que emerge de la reflexión mistraliana es el que, pienso, debería prevalecer, pues propone una visión democratizadora de la creación y sobre todo respecto de la inclusión de todas las manifestaciones dentro de un museo, sin las categorías de arriba ni abajo, sino más bien con la premisa de que la cultura se expresa en “todos los diferentes órdenes de la creación”.

UNA PROPUESTA DESDE LOS SUJETOS. EL MUSEO IDEAL

Desde la perspectiva ya descrita, anhelaríamos un Museo Histórico Nacional en el cual cupieran todas las diferencias, pero, como es obvio, no hay museo sin recortes (o sin restos de memoria). Por eso, cabe preguntarse cuáles son las carencias de representación más claras, los huecos, las omisiones. Desde el punto de vista de los modos actuales de interpretación del pasado, sin duda la invisibilidad mayor (hablo desde mis propias obsesiones antropológicas) reside en algunos sujetos de la representación museográfica: las mujeres y los pueblos originarios, y ello no es casual, pues su obliteración se ha expresado en la vida social y política y en los modelos de enseñanza en todos los niveles. Esa ausencia habla de un modo de comprender la nación.

Me referiré a la invisibilidad de una perspectiva de género, dentro del museo, que pueda dotar de distintos visajes el modo de entender el relato de las múltiples historias que constituyen la historia de Chile. No quiero que se entienda que basta con incluir mujeres en la museografía, con colocar unas cuantas figuras —como suele ocurrir cuando se habla de la inclusión de género—, sino de asegurar, desde una antropología de género, en primer lugar que son los sujetos, las personas con todas las cargas objetivas y subjetivas, las que hacemos la historia, las que decidimos cambiar o conservar determinadas costumbres, luchar por esto o aquello, o bien, permanecer pasivos frente a las imposiciones. Cuando pronuncio la palabra *género* estoy aludiendo a las relaciones sociales que determinan un concepto de lo que es femenino y masculino, a las posiciones —jerarquías— de cada uno dentro de las estructuras de su grupo y a una cierta distribución del poder social de acuerdo con la pertenencia a un cuerpo.

Desde esa mirada, incluir a las mujeres dentro de un museo supondría dar cuenta en todo momento de que lo que hace un hombre no lo hace una mujer, poner en valor los modos en que ellas —nosotras— hemos sido parte de la creación de la cultura (desde los primeros gestos homínidos de la recolección y el levantamiento alfarero, hasta las acciones contemporáneas de producción científica, escritural, artesanal, entre otras cosas), y que la valoración de esos aportes ha ido cambiando. Así, una podría imaginar un conjunto de representaciones que pasen, por ejemplo, por mostrar la división sexual del trabajo desde los períodos precolombinos hasta hoy, la participación de las mujeres y

los hombres en la manipulación de lo sobrenatural (de la fuerza de las machi al predominio sacerdotal), la expropiación de los saberes femeninos (que cruza la historia de la “medicina”), las luchas políticas (desde Eulalia Pichicofque a Gladys Marín, lo que se imbrica con la historia de las resistencias y los movimientos sociales). De ese modo se puede producir un imaginario cultural donde las luces y las sombras de las relaciones de género pueden sacarse a luz (no se trata de una historia de las “víctimas”, sino de proponer a los sujetos siempre en las fronteras de lo heredado y de su capacidad de agencia).

No puedo sino recordar el intento fallido de un precioso proyecto que pensamos para el Bicentenario, que era precisamente levantar una historia de género que partía con un fogón como centro y varias puertas, cada una de las cuales conducía a un momento del relato histórico de las mujeres (siempre en espejeo con los hombres), con materialidades diversas que conjuntaban lo sensible con lo abstracto haciendo comparecer todas las diversidades que pueblan nuestro Chile. No tuvo eco, no tuvo financiamiento. Quizás no era el momento de comprender la necesidad de la representación como herramienta de cambio social y de reflexión cultural.

ALGUNOS HILOS SUELTOS

“El museo. Una realidad ya antigua, en el momento en que nace el término. Un tesoro de los dioses y de los hombres, en el comienzo de los tiempos. Un laboratorio, un conservatorio, una escuela, un lugar de participación en nuestro tiempo. Una máquina para coleccionar de todas las épocas. Con o sin techo. En el que la cabeza avanza a audaces saltos, y al final no acaba de llegar. En desarrollo exponencial, mancha de aceite extendiéndose a través del mundo. Cultivando la sincronía en la diacronía, o la diacronía en la sincronía. Alrededor de todas las disciplinas del arte y del saber. Una familia internacional, de nuestros días” (Riviére, 2009: 2009).

Si comprendemos el museo desde la perspectiva histórica de uno de los pensadores más lúcidos sobre la museología, George Henri Riviére, podremos añadir algunas hebras a la reflexión. Me interesa especialmente la idea del museo como “lugar de participación” —en la cual comprendo estas conversaciones

y apertura del museo a la opinión de la ciudadanía— “cultivando la sincronía en la diacronía, o la diacronía en la sincronía”, pues ello hace posible levantar imaginarios más inclusivos. Sin embargo, proponer esa idea de participación y la comparecencia de nuevas representaciones supone crear un nuevo museo, quizás ya no con el nombre de Museo Histórico Nacional, sino con otro. Sostengo esto porque cambiar el guion de este museo es alterar, mutar y transformar una parte de la historia de las representaciones que, desde mi juicio, aun siendo conservadoras, clasistas, racistas y sexistas, expresa lo que ha sido —y sigue siendo en muchos casos— una concepción del poder y de las desigualdades en nuestro país. Si lo cambiamos, una sensibilidad desaparece, y con ello se “corren tupido velos” sobre el dominio de la interpretación de la historia. El mismo edificio que alberga este museo habla de un tipo de imaginario determinado que ha modelado nuestras ideas sobre lo que es la nación.

Por ello, más que un cambio de guion, me parece más desafiante la construcción de un nuevo museo, sin arrasar este, que, dicho sea de paso, se completa con el Museo de la Memoria: si aquí se albergan los lentes de Salvador Allende y una historia previa a la caída de su mirada (como apreciamos en el cuadro de Carlos Altamirano), aquel despliega toda la zona oscura que nos duele y molesta, todo lo que nos gustaría olvidar. Esa “mancha de aceite” podría desplegarse desde diversos museos (como ocurre en otras partes del mundo) y dentro de ella ese ideal, el que nos gustaría tener —y que nuestros índices económicos nos permiten desear—, operaría como un espejo inquietante que da cuenta de esta época, en la cual es imperativa la inclusión, el giro de las representaciones. Así, la interconexión de circuitos museales diversos podría dar cuenta al visitante, al escolar, al ciudadano y a la ciudadana del múltiple y rizomático acontecer de las memorias, sin censurar los filamentos del poder y sin dejar de lado la lucha por las interpretaciones de la historia. La unicidad de las miradas es lo peor que podríamos anhelar.

La “cabeza avanza y no sabe dónde llegar”. Si eso es cierto con la vida de un museo, lo es también con la existencia personal (hay un límite claro en ese sentido), pero en la historia social no hay límites, sino más bien el incesante fluir de las subversiones y las delimitaciones, el de la sincronía y la diacronía. Quizás sea este juego el que deberíamos colocar —como horizonte y cambio— para pensar en cómo representar el devenir.

LAS MÚLTIPLES ESCENAS DE LA CULTURA: DILEMAS DE LA INCLUSIÓN Y EXCLUSIÓN DE LAS REPRESENTACIONES SIMBÓLICAS [2014]

“Cabezas grandes de oro están en el cielo.

Y ya lejos de mí, está mi cabalgadura.

Me arrodillo dos veces y lloro de angustia y miedo.

La muerte me persigue.

Miro hacia arriba donde reina mi cuchillo de oro

con su reina azul y cuento mis sueños.”

BERNARDO COLIPÁN, *Del caballo caí al sueño la otra noche*

Caer de un caballo al sueño, una experiencia que en el mundo mapuche podría asimilarse a un perimontun, una suerte de visión-vivencia, un acontecer que descalza las coordenadas de tiempo y espacio, es la metáfora que hilvanará mis reflexiones, desde el desprendimiento del vínculo humano-animal a la configuración de los sueños no como utopía ni inconsciente que se debe develar, sino como producción infinita de relaciones simbólicas que circulan fuera de la cadena productiva-comercial.

Cuando Magdalena Moreno me invitó a participar en esta reunión, acepté porque esta imagen de comunidad congregada en una cumbre en torno a la reflexión cultural me pareció un escenario propicio para, precisamente, conocer el modo en que transitan y se desplazan las nociones de cultura en un momento en que se define mundializada, desterritorializada, configurando una ecúmene que se derrama a partir de signos estandarizados por las arterias del planeta. Espero que mi pensar situado pueda ser un puente, una contribución desde el habla particular a las tramas globalizadas, una mirada condicionada por la historia político-cultural de mi país a los modos en que actualmente construimos nuestra cultura, es decir, a esa manera de habitar el mundo, de producir tiempos, ecosistemas, interrelaciones, tejidos simbólicos de prestigio y poder, ideas de la vida y de la muerte, máquinas-tecnologías, albergues-esferas, pero sobre todo dignidades, solidaridades y cooperación.

Desde mi mirada disciplinaria, la cultura se sitúa como un eje analítico para comprender cómo las sociedades se representan a sí mismas, elaboran

sus relatos sociales —para construir desde allí un sistema de valuaciones—, tejen sus coordenadas de tiempo y espacio, se comunican entre sí y bordan los límites con que hombres y mujeres —y las múltiples identidades que de allí nacen— enfrentan el dilema de ajustar o no sus subjetividades a los cauces ya dados de la experiencia humana. Hablar de cultura es también acceder a los saberes y conocimientos que una comunidad domina, y, por tanto, participar de la circulación del poder que esos saberes suponen.

Sin duda, un campo clave a la hora de pronunciar el concepto de cultura es la construcción de alteridades, de otredades que confirman o niegan mis maneras de habitar el mundo y la cohesión social que de allí surge. Las sociedades contemporáneas experimentan transformaciones profundas derivadas de los procesos globalizadores que la economía de mercado y su correlato postindustrial propician y expanden, y que la construcción de las otredades ya no es la misma que cuando el mundo se dividía en dos posibilidades de desarrollo y las ideologías binarias dominaban la comprensión social y sus proyectos de futuro.

A la imagen pétrea de los Estados nacionales se sucede la de una posmodernidad líquida, como sostiene Roger Bartra (2008), en la cual los diferentes, muchos y muchas de distintas procedencias, fluyen, recorren y se cuelan en los intersticios de espacios culturales que los acogen o rechazan. La pregunta por los(as) otros(as) ya no opera desde las oposiciones civilización y barbarie, femenino y masculino, blancos o negros, aunque las contienen releyéndolas; hoy día los cruces, mestizajes e hibridaciones que implican los procesos migratorios, las expatriaciones, las expulsiones forzadas proponen nuevas respuestas y la concepción de identidades móviles (nomádicas, al decir de Butler), múltiples y posicionales parece ser más útil para entender los variados espejos de los flujos contemporáneos de sujetos, símbolos y cosas.

El acontecer del siglo XXI puede ser leído a partir de los trazos paradójales que lo componen y que nos asombran en sus contornos. Observamos en la mundialización el deseo de construir una ecúmene, de universalizar las experiencias, de construir un horizonte donde justamente los derechos humanos universales sean el cimiento del respeto a la diversidad. Los múltiples modos en que se vivencia la interculturalidad —por ejemplo, en el turismo como movimiento masivo de conexiones entre sociedades— produce un

ensanchamiento de los horizontes insulares, el diálogo entre diferentes, el abrazo entre hombres y mujeres que, iguales, se aprecian en sus distinciones. Podríamos decir que nos asomamos a un anhelo de universalidad amorosa y esférica, en los términos de Sloterdijk. Este horizonte convive, en la liquidez de los nuevos modos de habitar el mundo, con el sentimiento de la otredad que permanece acantonado en los lugares más definitivos de la vida cotidiana. Si bien el contrato como discurso global define que todos y todas somos iguales ante la ley —nuestros derechos humanos—, las firmes confabulaciones del estatus devuelven como en una pesadilla las diferencias como desvalor, como negatividad y exclusión. Bástenos colocar el ejemplo del feminicidio como uno de los signos más evidentes de la construcción de la alteridad femenina como chivo expiatorio de otras violencias que, soterradas y trashumantes, se expresan en la muerte de una mujer como símbolo y mensaje de verificación de las masculinidades amenazadas en su poder (como sostiene Rita Segato para el caso de Ciudad Juárez, en México).

Lo diverso, entendido como pluralidad de sujetos que comparecen en su singular dignidad en el tinglado público, pareciera, al mismo tiempo que se lo propicia, funcionar en la realidad como conflicto no resuelto y entreverado, además, con un inquietante fantasma: el de la unicidad y el cinismo, “la mundialización, esto es, la tendencia del capital a producir una lógica que hegemoniza a un nivel ideológico todos los ámbitos de las actividades humanas (...) nombra precisamente la producción de una subjetividad cínica, que se vive desde la certeza de que no hay opción” (Rojas, 2013: 64). El mercado desterritorializado trae consigo la circulación de cosas, personas y signos desde los espejos de una “obsolescencia programada”, y utilizo este término como metáfora de lo volátil, de lo cambiante y desde el relato casi infernal de una máquina productiva que no puede detenerse y que cada vez debe inventar más y más cosas; por ello, el valor de lo desechable comienza a ocupar un sitio en los imaginarios y de manera creciente en las relaciones instrumentales entre los sujetos.

La brevedad de las cosas semeja el reflejo mimético de los modos de pensarnos y producirnos ya no como comunidad —de origen y destino—, sino como fragmentos. Hoy no podemos soslayar el análisis de la globalización, pues:

“Nos enfrentamos a la necesidad de reflexionar procesos de larga duración, procesos que desbordan la escala individual de la percepción. En este contexto es frecuente la pregunta por el lugar del individuo (...). Disuelta la comunidad, queda el cuerpo del individuo, para ser más precisos, queda el cuerpo como el lugar del individuo. El individuo comienza a corresponder en la actualidad a aquella forma de subjetividad que solo encuentra su lugar en el cuerpo” (Rojas, 2013: 68).

Desde ese *locus*, el determinismo del cuerpo convoca imaginarios de género, de clase, étnicos, generacionales —entre otros— que pensamos dan espacio, en los escenarios líquidos de los desplazamientos de personas y símbolos (de historias), a las discriminaciones, las exclusiones, las desvalorizaciones, las manipulaciones y la violencia. Desde un único lugar de enunciación, el cuerpo, convertido en objeto, despoja al sujeto de sus múltiples subjetividades y lo arroja al ser individual. “Diversos estudios, han mostrado que la individualización extrema se asocia a una volatilidad de las costumbres y a un carnaval de identidades cambiantes (...). Un sector importante de los asalariados aborígenes y de raíz antigua vive un estado de zozobra en circuitos nómades” (Bartra, 2008: 33).

Estas inéditas maneras de habitar el mundo, al mismo tiempo que producen fragmentaciones sociales, activan comunidades, identidades y lenguajes que, tratando de superar la distancia del cinismo, construyen un “objetivo normativo [que] parece no ser ya la eliminación de la desigualdad, sino la prevención de la humillación o del menosprecio; las categorías centrales de esta nueva visión ya no son la distribución equitativa o la igualdad de bienes, sino la dignidad y el respeto” (Honnet, 2010: 10). Esas luchas por la consideración de las diferencias han puesto en la trama cultural la pregunta por el reconocimiento, por las políticas de la identidad, produciendo una creativa y nueva tensión entre lo universal y lo particular, abriendo un campo posible para imaginar la sociedad desde paradigmas cuyo sustrato ético se afine en valores como la dignidad, la pluralidad, el conocimiento del otro no en tanto que idéntico, sino como igual. Se podría decir que estamos frente a una nueva ética política del reconocimiento cuyo edificio teórico sin duda está realizándose, pero

existen claros indicios de su fuerza en los modos en que el feminismo y el multiculturalismo lo han abordado, el primero con su noción de igualdad en la diferencia, el segundo con el respeto a la diversidad.

LA GLOBALIZACIÓN EN EL ESCENARIO CULTURAL CHILENO, “UNA TENTATIVA CONTRA LO IMPOSIBLE”

Pensar las contradicciones y paradojas de la mundialización desde Chile — definido por Gabriela Mistral como esa “tentativa contra lo imposible” o como un “paréntesis” entre la cordillera y el mar— podría dar pistas generales para conocer las encrucijadas de una sociedad particular que se representa (o al menos se autorrepresenta) como una apuesta modélica de liberalismo económico. Un sistema, como sabemos, que fue instalado mediante el ritual sacrificial de la pérdida de la democracia, la violación de los derechos humanos y la instauración de un orden autoritario. Los cambios de la sociedad chilena, leídos desde la imbricación, a veces conflictiva otras dialogante, de lo local en lo global y viceversa, en dictadura y una vez recuperada la democracia, ponen en evidencia un paisaje cultural que interroga la noción de crecimiento y desarrollo.

Chile vive un notable auge económico y las posibilidades de acceder a múltiples bienes son únicas en su historia, tanto, que el sociólogo Tomás Moulian ha sostenido que el consumo “nos consume”. El símbolo del mall, que ha sustituido a las antiguas plazas como sitio de reunión social, se desplaza por las ciudades y regiones como el emblema de la “prosperidad” y el éxito (por ello, en muchos sitios de carácter patrimonial las luchas contra la construcción de un mall en sus localidades se han transformado en un conflicto cultural entre distintas visiones del mundo y del desarrollo).

Otra contradicción que convoca a reflexionar se relaciona con la educación. Chile ha avanzado de modo notable precisamente en la ampliación del acceso de las distintas clases sociales a la educación básica, media y universitaria; con orgullo se ha ostentado que por fin tenemos muchas primeras generaciones de familias que han ingresado a la educación superior. Junto a ello, el fenómeno del analfabetismo funcional nos ha sorprendido: casi la mitad de la población nacional no entiende lo que lee. Se trata, a mi juicio,

de un nudo dramático, pues la lectura es un ejercicio intelectual refinado y complejo, que como ninguno desarrolla el pensamiento crítico que hace posible, al develar los dispositivos culturales, la renovación del orden social. Tal vez, la nueva cultura, que ha puesto un excesivo peso a los índices económicos como eje del desarrollo, la desvalorización de las ciencias sociales y las humanidades, con un claro correlato en reformas educativas que enfatizan no el cultivo gozoso de lo literario, sino de la comunicación, son parte de las causas de esta versión posmoderna del antiguo analfabetismo por carencia de escuela o desuso.

El crecimiento y la flexibilidad laboral, que ha significado que muchos grupos puedan gozar de una vivienda digna, de un salario y de un lugar en la sociedad, simultáneamente, se hermana con una desigual distribución de la riqueza, con una gran segmentación urbana, con la elitización del acceso a ciertos bienes simbólicos y con un déficit de asociatividad. Las nuevas formas de explotación y producción de las industrias extractivas, forestales, pesqueras —enclavadas en zonas indígenas—, así como sus requerimientos energéticos, han traído enriquecimiento y al mismo tiempo han resucitado los viejos y no resueltos problemas con los pueblos originarios, los cuales han debido rearticularse y poner en escena la cuestión del colonialismo interno, del racismo, de la pobreza indígena, de la violencia antigua y nueva, y de las demandas por diversas formas de autonomía y reconocimiento. Estos mismos pueblos originarios, a su vez son progresivamente valorados por sus bienes culturales a veces fetichizados en el mercado, o bien, son sujetos de emprendimientos relacionados, por ejemplo, con el turismo étnico que dibuja paisajes y patrimonios para visitantes que conviven con las aparentemente pacíficas imágenes de un universo indígena que comienza a conflictuarse entre la idea de “progreso” y la de “conservación” y que, desde ese mismo lugar, se constituye en agencia para el reclamo de derechos ahora internacionalizados (como el Convenio 169).

A cuarenta años de las transformaciones acaecidas en la sociedad chilena, con una propuesta política cultural de menos Estado y más empresas, con el deseo de transitar de un Estado benefactor a uno de superintendencia ha producido fuertes sentimientos de precariedad, de desconfianza y abandono en algunos sectores, por cierto, los más desfavorecidos con estos cambios. La

experiencia de nuestro modelo ha desatado en los últimos tiempos nuevas demandas sociales que se construyen en torno a la noción de que la educación, la salud y la previsión son derechos que no pueden tener un correlato de mercado. Junto con ello, comienzan a escucharse reclamos por las ciudadanía culturales y por las luchas por el reconocimiento.

Por ello, Chile enfrenta hoy día un desafío cultural como pocas veces lo ha tenido en su devenir, y quizás sus respuestas —necesarias en el momento de crecimiento económico que atravesamos— puedan también ser una contribución a problemas que aparecen, asimismo, en distintos lugares de nuestro planeta. Uno de estos retos es el que dice relación con las otredades internas y las “externas”, que reemergen, en un juego local, traslocal y con múltiples modulaciones políticas y simbólicas.

Si bien, como dijimos, los pueblos originarios han ido ganando espacios más positivos en los imaginarios chilenos, siguen constituyendo una alteridad que en muchos casos desafía a las formas neocoloniales de la interculturalidad y proponiendo retos de gobernabilidad que implican, sobre todo, conocer su pasado y comprender sus reclamos desde lógicas distintas a las que estamos acostumbrados, y que abarcan desde la idea de que las cosas de la naturaleza están habitadas por Ngen (dueños-espíritus) en el caso mapuche, y en el rapanui que los *varua* (sueños) encadenan a un conjunto de soñantes que deciden el curso de la existencia. Estos ejemplos nos enfrentan a la interpelación profunda y a la complejidad que supone asumir el respeto a la diversidad, el diálogo entre diferentes y las políticas culturales.

COROLARIO

“seguiremos escribiendo sobre abuelas, Salazar,
la mía por ejemplo trabajó 70 años
en las fraguas alemanas
y leyó los Himnos a la Noche
en los kuchen de frambuesa y de nata
y en la hiriente soda cáustica
que blanqueaba los retretes hacendales (...)

Oh, abuelas del jardín y la cocina
esperando en la mesa del pellejo
un destello de ternura y respeto
en los ojos de sus hijos impostados.”

JAIME LUIS HUENÚN, *Testimonio*

La mesa del pellejo en Chile se inscribe en una vieja separación —de las élites— entre adultos y niños a la hora de comer: había que establecer las distancias y preservar el orden y las jerarquías, el estatus de cada quien. El pellejo es la piel y la abuela de Jaime Huenún, huilliche y empleada de las casas de los alemanes del sur de Chile, es confinada allí, como menor de edad, aherrrojada a su estatus devaluado de género y etnicidad. Es tal vez esa experiencia de ocupar la mesa del pellejo la que hay que traer a nuestro corazón cuando pensemos en los dilemas que supone pensar la cultura —nuestro modo de habitar el mundo— como inclusión de las diferencias. ¿Cómo se piensa la vida desde esa mesa del pellejo?

Los olores de las comidas migran con las comunidades que se desplazan y que recrean sus hábitos en las ciudades de destino y, como ha comprobado Joël Candau, los olores de los otros son quizás uno de los signos más prístinos de la aceptación o el rechazo, de la constitución de fronteras entre el nosotros y los otros. También migran los sabores, los símbolos, los relatos, las subjetividades. El *locus* donde se juegan las contradicciones entre el estatus y el contrato se afinca en la vida cotidiana, y un lugar cristalino para detectarlo es al interior de los hogares: el destino de las migrantes pobres es el empleo doméstico y bástenos citar el testimonio de una “nana peruana” para comprender todas las implicaciones de la mantención secular de la mesa del pellejo:

“El otro día algo me pasó que no me gustó: yo estaba en la cocina —las comidas son tan pequeñas que para mí es molesto—, tenía tanta hambre que me cociné una pasta... Me sentí terriblemente avergonzada cuando la señora entró, nunca me voy a olvidar, y me dijo: ‘¡Qué lindo que te estás alimentando!’ . Con un tono no de broma, sino en serio. No pude continuar comiendo, así que boté todo a la basura, me atacaron los nervios. Me quedé en la cocina completamente avergonzada, no dije nada, y su esposo entró

después y dijo: ‘¡Qué sorpresa!’ . Eso era para ellos estar comiendo. Me sentí mal, me dolió la cabeza y pensé: ¡Nunca voy a cocinar nada para mí enfrente de esta gente tan presumida! No me gustó la manera en que ellos están controlando mi comida ¿Cómo puedo satisfacerme con un poquito de ensalada?’ (Lorena Núñez).

Esa zozobra, de la que habla Bartra, de los asalariados de raíz antigua, en los circuitos nómades, puede conocerse y palparse en este testimonio. Los sistemas simbólicos de la alimentación, la cocina y el comensalismo nos impulsan a atrevernos a imaginar otros modelos posibles de convivencia en la diversidad. Las y los que comen juntos en una misma mesa son hermanos y hermanas. Olvidados de ese mínimo y sabio gesto, hemos ido dejando a varios y varias fuera de la mesa de la abundancia en la mesa del pellejo.

Con todo, están los sueños. Inicié esta exposición con la imagen del poeta mapuche-huilliche Bernardo Colipán *Del caballo caí al sueño la otra noche*. Estoy segura de que no nos desplomaremos al suelo frente a los contradictorios signos de la globalización y, aunque la distancia entre *l* y *ñ* sea pequeña, más bien nos despeñaremos a la tierra del cielo, esa que todos y todas alcanzamos cuando nuestras cabalgaduras han desaparecido y nos podemos sentar en la misma mesa de las cabezas grandes de oro, con la reina azul, a contarle nuestros sueños.

BAJO LA SOMBRA DEL TILO [2017]

Las fronteras entre literatura y “realidad” son difusas y las arterias que las conectan evidentes y poderosas. Michèle Sarde, escritora francesa, especialista entre otras materias en la vida y obra de Marguerite Yourcenar, junto a su compañero Hugo Moreno nos invitó a mí y a Rolf Foerster a un fin de semana en Bois le Roi (en la región de Isla de Francia). Una estadía entrañable por los agasajos culinarios y por los sabores de la amistad que se degustan en las historias familiares y en la comensalidad afectiva. Las tradiciones aprendidas en la casa de campo de la infancia de nuestra amiga, cuna y origen del queso Brie, se desplegaron los dos días que permanecemos allí comiendo a la sombra de un tilo.

El almuerzo de recibimiento estuvo coronado por una terrina de salmón, un pescado al azafrán con una cama de camote africano y helado de casis. La canícula no logró adormecernos luego de ese yantar delicioso y pudimos recorrer más tarde los espacios de un pueblo que se erigió en torno a los bosques de caza de los reyes. Un recorrido por las pastelerías, charcuterías y queserías nos develó el gusto y placer de sus habitantes por los productos locales, por el acervo alimentario y de vinos que otorgan particularidades a la zona e identidad a sus habitantes. Por la noche, un confit de pato y ensaladas, diversos quesos, entre los que se destaca un rocamadour del lugar, junto a pasteles de fresa y chocolate coronaron la cena. Al día siguiente, Michèle nos brindó un quiche de tomate y albahaca, salmón ahumado noruego, variedad de quesos, y así siguieron los agasajos hasta nuestro regreso a París.

La frescura del tilo no solo nos libró del calor a veces agobiante de Bois le Roi, sino que también fue el escenario donde los relatos de Michèle sobre la Segunda Guerra Mundial —marcada en la casa familiar—, así como la persecución judía, fueron entretejiéndose con la poderosa magia de los alimentos que, como patrimonio, permanecían entre las generaciones y nos invitaban a ser parte de una trama tejida bajo el enorme árbol cuya sombra, entre literatura y concreta, se sigue proyectando en Fontainebleau.

LA RUKA INTANGIBLE [2017]

“¿Le gusta todo o no le gusta nada de lo chileno?

—No, siendo chileno no me gusta nada. Tengo derecho a criticar porque para eso sirve ser chileno. Ahora, que no me guste, no significa que no me guste.”

RAÚL RUIZ (Cuneo, 2013: 201)

Traigo a este coloquio nacional de Patrimonio la cita de nuestro Raúl Ruiz porque devela una de las preocupaciones implícitas en las reflexiones que hemos realizado durante todo el año pasado y que se relaciona con las múltiples posibilidades de significación y de conflictividad de “lo chileno”, entendido como perteneciente a una cultura (o que engloba varias) y, más profundamente, con la complejidad de habitarla. Mis palabras se centrarán en uno de los nudos que surgió en los encuentros regionales: la emergencia del patrimonio inmaterial y lo inexplorado de sus tesituras en nuestras políticas culturales y en las preocupaciones y conversaciones sociales.

La puesta en escena global del patrimonio cultural inmaterial —con la Convención de su Salvaguardia a inicios del 2000— plantea una pregunta local respecto de su valoración y de la reflexión antropológica sobre los significados y tensiones ideológicas que supone, a la luz de una sociedad como la nuestra, que a duras penas conserva sus materialidades (ya sea por la destrucción telúrica, o el abandono y la indiferencia), elaborar políticas sobre este campo en disputa (no podemos obviar que la cultura en general se ha convertido en un tinglado de luchas por su hegemonía interpretativa, administrativa y económica). Pero esa Convención —entendida como el “pie forzado” de las décimas— puede ser una buena referencia para obligarnos a pensar en los pliegues y sinuosidades de un concepto mundial (el patrimonio cultural inmaterial o PCI) espejado en los acantilados, cordilleras, desiertos y valles “nacionales”. Ocupo esas formas del paisaje en tanto tropos de las materialidades que nos precedieron y que han sido objeto de múltiples producciones literarias, artísticas, filosóficas (me refiero a la recurrencia de la geografía para definir las identidades nuestras, pienso en Mistral, Subercaseaux, Neruda,

entre otros). Está claro que Chile no tiene catedrales, monumentos, ciudades ni ruinas precolombinas o coloniales que lo identifiquen o que en torno a ellas construya un vínculo con el pasado, no tenemos más pirámides que el cerro El Plomo (un símbolo sacrificial), el Aconcagua, el San Ramón, el Huelén (mirado desde Chile central), ni más emblemas museográficos que los restos malacológicos (los conchales) que se han salvado de ser triturados por el incesante vaivén del Pacífico. Quizás la presencia constante de los cataclismos, de los terremotos, de la evidencia transgeneracional de la destrucción como destino constituya una marca que nos desplazó —ya en tiempos precoloniales— de la pulsión constructiva monumental a la pasión del imaginario y la palabra, a lo transitorio como huella, a lo fantasmal como manera de habitar (me refiero a los “aparecidos”, las penaduras, los visitantes del otro mundo), al olvido como síntoma de duelos nunca cerrados. Traigo de nuevo a Raúl Ruiz, quien entendió este apego a las palabras afirmando que lo que nos caracteriza (además de la obsesión por la identidad) es el habla: “Los chilenos son a veces capaces de hablar sin usar ni verbo ni sujeto, o usan los verbos y el sujeto desplazados, lo que hace que hablen horas y no se sabe de qué” (Cuneo, 2013: 201).

Desde la “nadería” de nuestro patrimonio cultural material, podemos hacer tangible lo intangible. Traigo a nuestra memoria ese relato de Alonso de Ovalle, en el siglo XVII, en su *Histórica Relación del Reyno de Chile*, en el que describe con extrañeza las casas de los “naturales”, sin piezas, de palos y paja, arrancadas en cualquier momento y cambiadas de sitio, sin nada en el interior “porque lo que asegura lo que cada uno tiene, no es otra que la fidelidad, que como cosa sagrada guardan unos con otros” (1968: 111).

Resuena en De Ovalle la noción de vivienda y dominio doméstico en su profundo sentido psíquico: no hay nada más que mudar que un interior, donde lo único arraigado es la esfera en que se constituye el ser más que dos —parafraseando a Sloterdijk— allí donde se instala el fogón como centro del universo y la “cocción” como máxima expresión de la cultura, y la fidelidad como expresión de la parentalidad y del constructo familiar. Dentro de esa ruka, porque ustedes saben que esa es la descripción de una ruka mapuche, sin embargo, habita la palabra que circula en torno al fogón, alojan los cuerpos que se afectan unos con otros, viven los cantos, residen

los *nutram* (relatos), los silencios y, por cierto, los espíritus de las cosas, que también hablan. Así, el asombro por el “vacío” del interior y lo precario de la construcción es más bien el reflejo de la mirada colonial de De Ovalle, que formula en su pasaje una escala de valores: lo opuesto a la fidelidad (el bienpreciado del “otro”) es la propiedad (el patrimonio con toda su carga de masculinidad y poder), que debe conservarse y guardarse bajo llave (las cajas europeas), y lo escrito (los documentos que se depositan-archivan en un escritorio) es el reverso de lo oral (volátil y cambiante). Esa dicotomía creo que aún gravita y ha producido un sistema de prestigio y poder de larga duración donde, podríamos decir, se tensa y juega el patrimonio tangible e intangible.

No cargamos el peso de una casa-monumento, sino el de las voces y las lenguas que residen como ecos y recuerdos en el interior despejado de objetos, pero ocupado por palabras que especifican un modo de ser: “Las palabras imbunches y guachacas —cito de nuevo a Ruiz—condenan al chileno a ser expresionista: se privilegia la tensión y el horror, mezclados con la risa, la ironía y la carcajada pueril” (Cuneo, 2003: 193).

Deseo colocar en el centro de la valoración lo inmaterial de nuestro patrimonio cultural y a los sujetos plurales que lo encarnan, enfatizando en que si algo podemos hacer tangible al mundo es precisamente lo “intangible de la ruka”. Además de considerar en estos coloquios la necesidad de definir e incluir el patrimonio cultural inmaterial al interior de una nueva ley de Patrimonio, tenemos que hacernos cargo de sus significados locales (a la luz de la Convención de la Unesco), así como de las consecuencias de los reconocimientos, listados e inventarios del PCI. Por ejemplo, en el prefacio de los Textos Fundamentales de la Convención se lee: “La cultura es un recurso renovable por excelencia y un aspecto importante del desarrollo sostenible, así como un vector de integración social y movilización colectiva”. Esta frase nos interpela en un sentido ético, político y epistemológico: ¿podemos comprender la cultura como recurso renovable, semejante a un bosque, al agua o el suelo? ¿Acaso no es problemática la relación entre cultura y desarrollo para los países del sur de cara al colonialismo y poscolonialismo? Si la cultura es un recurso similar a los naturales podemos ¿“explotarla”, convertirla en un bien de mercado? Entendida como el núcleo de la integración y movilización

social, la cultura desborda su calidad de “recurso” y se sitúa en un horizonte donde la igualdad y la diferencia entran a jugar respecto de su acceso, a su transmisión, a su libertad de expresión, a su derecho y a su agencia, y desde ahí también emerge como freno posible a las expropiaciones que el desarrollo (sobre todo el que reina en el capital globalizado, que explota sin límites los recursos naturales) puede hacerle.

Como apreciamos, estos enunciados sobre la cultura —recurso renovable y argamasa social— se asientan en un terreno que, procesado localmente, puede ser contradictorio o ambiguo. Todos y todas sabemos que muchas políticas respecto del PCI tanto públicas como privadas y de la sociedad civil provocan conflictos, sobre todo porque la desigualdad estructural de nuestras sociedades se expresa obviamente en el ámbito patrimonial y las diferencias de género, étnicas, de clase, entre otras, convertidas en desigualdades, pueden ahondar la condición subalterna de comunidades y personas.

No podemos soslayar los problemas que entraña definir y construir políticas y legislaciones sobre el PCI, pues en él se juegan, quizás como en ninguna otra expresión humana, estas desigualdades. Por otro lado, es necesario reconocer que en ese ámbito es donde la sociedad chilena tiene sus mayores acervos (el caudal poético no viene de la nada), pero que nos hemos acantonado en la visión de las materialidades como valor. Sin embargo, hoy día es imposible elidir la fuerza de lo intangible que nos desafía y que lucha por su lugar en la plaza pública y en la escena globalizada.

Me parece que los significados profundos de la “fidelidad” —en el sentido de la cita de De Ovalle—, de la confianza que se teje entre los iguales (no de los idénticos) como base de la sociabilidad y del estar en el mundo con diversas casas, riéndonos de nosotros mismos y de los espíritus que nos molestan de vez en cuando porque los hemos olvidado, es algo que deberíamos tener en cuenta al momento de pensar en leyes, políticas y sentidos para un patrimonio entendido como bien común.

LA SAL DEL BAUTISMO MAULINO [2018]

Agradezco a la Universidad de Talca, a su junta directiva y especialmente a Álvaro Rojas, su rector, el honor de recibir la Medalla al Mérito Juan Abate Molina, patrono de esta universidad. Mi gratitud también a Marcela Albornoz, directora de Extensión, y a Alicia Barragán, diseñadora, con quien hemos emprendido varios proyectos creativos y andanzas por los caminos del Maule.

Agradezco también la presencia de todos y todas ustedes, especialmente a la ministra del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, que hoy me acompaña; también a Osvaldo Cádiz por su presencia y afecto, y por los lazos que nos hermanan en torno a nuestra querida Margot Loyola (a quien tuve el privilegio de presentar cuando la universidad le otorgó la Medalla Abate Molina hace cuatro años atrás). Agradezco también a las autoridades universitarias, a mis colegas de la facultad y al público presente. A María Olivia, mi gratitud por sus palabras de presentación y por las complacencias que hemos tenido en la Universidad de Chile.

“Yo sigo alimentándome de las mismas cosas que me hicieron el paladar en el sentido teológico de la sal en el bautismo, y hasta estoy segura de que se me han quedado casi puros mis gestos de Elqui: la manera de partir el pan, de comer las uvas, de poner el pie con pesantez en el suelo quebrado.”

GABRIELA MISTRAL

La primera frase de este epígrafe sintetiza mucho de lo que ha sido mi ocupación intelectual en este último tiempo, así como varios tomos del corpus de conocimientos de la antropología culinaria y de las densas capas que habitan en la cocina. Mistral comprende que el paladar se hace con la misma sazón que toca al bautismo, es decir, al ingreso del sujeto a la comunidad —en este caso cristiana— y a la identidad acunada por el nombre propio. Sabemos que la sal es uno de los signos poderosos de la cocina, en tanto dibuja el primer sistema de oposiciones que caracteriza su historia: me refiero al universo de lo salado y de lo dulce como símbolos y lenguaje del sabor y de la

constitución de los gustos. También la sal hizo posible la conservación de los alimentos y por ello se convirtió en un bien preciado y codiciado. En relación con el sacramento, su sentido profundo reside en la sentencia “recibe la sal de la sabiduría que te será propicia para la vida eterna”, que formaba parte del antiguo ritual bautismal. Entonces, alimentarse de las mismas cosas (es decir, mantener una tradición en el paladar) entraña la conformación social de los sabores, cuya expresión es sagrada y profana al mismo tiempo. El gusto y las maneras de mesa se van aposando en los gestos aprendidos en la “patria chica” (así llamaba Gabriela Mistral a los lugares donde se experimenta la infancia), en este caso el Elqui, y la anudaron para siempre a esos guiños viejos de partir el pan, de comer las uvas, que recuperó cotidianamente en ese “alimentarse de las mismas cosas”, podríamos decir, en una especie de acto de patrimonialización personal de la comensalidad aprendida y gozada.

Del mundo maulino, muchos y muchas de quienes están presentes hemos heredado, no lo dudo, al menos quienes nacimos en la segunda mitad del siglo pasado, varios de esos gestos que se reflejan en las mesas evocadas o en las que intentamos recobrar no como acto melancólico, sino como genealogías del sabor familiar que nos han marcado el paladar y por tanto el afecto, ese que pasa por la boca, pero se arrima en lo sensible como afición o repugnancia, como placer o dolor o todo junto surcándonos el alma y delineando nuestras identidades.

Como sostuvo nuestro querido Javier Pinedo (que me imagino andará dando vueltas por esta sala, porque así son las cosas en Talca; los espíritus existen y es como si la gente no se muriera nunca encarnada en ellos), las identidades del Maule forman parte de la cultura del Valle Central, señorial y campesina, mestiza y huacha. “Tengo una regocijada consanguinidad con los Donoso de todos los pelos, diseminados por los campos, los pueblos y las barriadas del país”, dijo José Donoso en *Conjeturas de la memoria de mi tribu*. Javier planteó que uno de los rasgos de esta cultura fue el imaginario de la abundancia construido por los poetas (especialmente De Rokha y Neruda), que “nos convencieron de que el Valle Central era digno de Rabelais: el de la comida y la bebida sin fin”. Más allá de la ironía que caracterizó a Javier —y que le daba distancia para reflexionar—, pienso que propone un indicio para acercarnos a ese imaginario documentado en los paladares de quienes

tuvimos la posibilidad gloriosa de comer y beber de las ollas de la feracidad maulina, y socializarnos en las delicias de los pejerreyes del Río Claro con su perfecto reboso y su crocante fritura, en las ancas de rana apanadas, en los pajaritos escabechados, los pavos rellenos y otros platos donde el chagual, el chanco en piedra, las papas con chuchoca, entre otros guisos, coronaban las mesas en una ceremonia ligada a la naturaleza (las estaciones) y las fiestas (los santos). También José Joaquín Vallejo, “Jotabeche”, ya a mediados del siglo XIX dibujó parte de este tópico de la abundancia. En su columna “Cosas notables”, relató:

“Llegad a Talca. Talca tiene la torrecilla más garbosa de Chile. Os servirán en la mesa el pejerrey del Río Claro para no gustar quizás otra cosa mejor en vuestros días (...) este es el pueblo de mujeres de ojos lindos. Allá cerca está Cancha Rayada, campo de tres batallas sangrientas, consagrado ahora a la cosecha del trigo, de la chala y la crianza de ganados” (Jotabeche, 8 de septiembre de 1842: 70).

Tengo la hipótesis de que, tal como la cultura del Valle Central fue “exportada” e implantada a todo Chile (retomo otra idea de Pinedo), su cocina conformó un modelo que se expandió y que dialogó con las diferencias regionales, pero creó una impronta reconocible en “lo culinario chileno”. Las empanadas, los pasteles de choclo, las humitas, los pebres como deconstrucción del chanco en piedra, los charquicanes, las carbonadas, las cazuelas conforman, junto a otras recetas, una sintaxis que escribe el estilo de nuestras cocinas, pero, sobre todo, alberga los más profundos signos y conflictos del devenir político, económico y sociocultural de nuestra vida precolombina, colonial y republicana. De ese modo, la matriz maulina de las cocinas chilenas (en tanto técnicas y saberes mestizos) estructura nuestra experiencia gustativa y a través de ella podemos indagar también en la otra historia, intangible, de los gestos que nos han constituido en lo que somos ya sea por mimesis o adopción de lo que comemos.

Me parece que es tan fuerte esta metáfora del Maule culinario y sus espejos nacionales que en el Chile posmoderno encontramos una nueva figura que la sostiene: los medios han colocado al suelo talquino como “la ciudad

del completo”, con reportajes que muestran cientos de puestos en terminales de buses y caminos vendiendo la reconocida relectura criolla del hot-dog. Si antes la distinción residía en la frase Talca, París y Londres, ahora es Talca y el completo. Según la sapiencia poética de Mauricio Redolés (1976), este pan con salchicha se adopta más o menos en la década del 50 y ha ido sufriendo una serie de innovaciones (con ají, con salsa americana, con tomate) y, como dice, de “degeneraciones” (como el italiano, con palta, tomate y mayonesa), registrando en el habla popular la noción de “completeins” (una manera cursi de referirse a esta preparación) y el paisaje cultural de la “completada (...) que simula una teletón en menor escala, pero siempre en función de reunir fondos”. Lo cierto es que el completo se ha entronizado y Talca ostenta la calidad de ser su ciudad. Más allá de las posverdades del enjambre (las redes sociales), a mí me parece relevante que este territorio, antaño simbolizado por la abundancia, siga siendo un tropo asociado a la culinaria; yo hubiera preferido como emblema a los pejerreyes del Río Claro, pero es el precio de la modernidad rizomática y depredadora, aunque creo estamos a tiempo de revertir el completo y devenirlo en pan amasado con chanco en piedra.

Yo conocí la sal del bautismo maulino de y por la mano de las mujeres talquinas, de mi abuela materna, de sus parientas y de las cocineras de la casa. La cocina era una suerte de templo al que no se podía entrar sin la anuencia de la oficiante mayor, mi tía abuela Carmela González Sosa, la Carmelita (que usaba por cierto el hábito carmelitano sin ser monja), quien dirigía las faenas, pero que con sus propias manos desplumaba gallinas y pavos, ordenaba las medidas de empanadas y rellenos, vigilaba el horno de la cocina a leña, rectificaba la sazón de los caldos e inspeccionaba el correcto emplatado de lo que iba a la mesa, bandejas y porciones no se escapaban de su ojo preciso y de su paladar de chilena vieja (de esas mismas que Mistral conoció en su Elqui). Si la Carmelita era el gesto vivo del siglo XIX y sus condumios perfectos y gozosos se arraigaban en la oralidad, su hermana, mi abuela Cristina, amante también del placer culinario, representaba la cocina ilustrada, las innovaciones de sabores y el cambio tecnológico. Recuerdo que por mucho tiempo se vivió un conflicto en esa cocina-templo que podría leerse como la pugna entre tradición y modernidad. Cuando ingresó la cocina a gas, llevada por mi

abuela, Carmelita se deprimió, pero luchó por mantener su cocción a leña, pues decía: “Nada tiene el mismo sabor con esa llama de mentira”. Hasta muy entrada en años (murió casi a los cien) no probó ningún bocado que se cocinara en esa lumbre artificial.

La disputa por las técnicas y recetas, por los condimentos, la conversación reiterada sobre los productos y los platos, si estaban o no logrados, si se había alcanzado en ellos la perfección anhelada (el horror de que no subieran las claras, de que se quemaran los bizcochos, de no conseguir el punto de la mermelada, de que la mistela estuviera demasiado dulce, de que los cochayuyos muy cocidos, de que el ají dominaba demasiado), todo ese discurso y los rezos para que la Virgen y los santos intercedieran en la buena mano, me llevaron a querer descubrir más tarde —cuando me dediqué a investigar las cocinas chilenas— la epistemología creada por generaciones de mujeres en la cocina. Mi paladar se crió con esos gestos, con la sal gruesa molida en el mortero (con su sonido), en los ademanes culinarios indígenas y mestizos del Maule profundo, agazapado en la cocina femenina y sabia que conocí con mis antepasadas de Talca. Hace unos días escuché a una mujer aymara cantar una canción conmovedora para consolar a las papas que lloran cuando se les arranca la piel, y recordé a la Carmelita diciéndome que el buen choclo hablaba, que su leche decía las posibilidades de ser masa para humitas o pastel de choclo; me enseñaba a escuchar el crujir de los granos para que aprendiera su lenguaje. Una de las epistemes de nuestras cocinas es que los alimentos tienen espíritu propio y que la cocinera solo debe saber cómo no vulnerarlo.

No es extraño por ello que, al recibir esta Medalla al Mérito Abate Molina, ocupe mi tiempo de gratitud hablándoles de cocina, porque Talca para mí es ese “recordar fuerte”, como dice Gabriela Mistral, “en el cual se ve, se toca y se aspira, todo ello de un golpe”. Pero también porque el desterrado maulino que fue Juan Ignacio, luego de la expulsión de su orden, destinó en Bolonia tiempo y disfrute a la alquimia cocinera y colocó en sus archivos en igualdad de condiciones sus doctos escritos con la copia de recetas y consejos técnicos para que los sabores se dieran en su plenitud. Walter Hanisch, en su obra *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*, estudioso y gran difusor de su obra (que también recibió esta medalla), nos dice:

“Leyendo los manuscritos de Molina pude advertir que nadie había tomado en cuenta las numerosas recetas de cocina que había en la colección de apuntes limpia y cuidadosa que ha llegado hasta nosotros. Lo que negaban los impresos, lo delataban los manuscritos. Por fin la gorda y suculenta Bolonia se hacía presente en Molina con un testimonio irredargüible, escrito por su propia mano. En este momento advertimos el peligro: no es común que un sabio descienda de su pedestal para participar como entendido en una comida en que manjares y licores arrebatan la primacía que corresponde a los discursos y a las poesías. Y sin embargo es así. Molina desciende de su pedestal con el gorro blanco en forma de bulbo, típico de los cocineros, con su delantal impecable y los brazos arremangados, listo para comenzar la lección. Molina nos lleva al repostero y a la cocina, gradúa el fuego con términos casi musicales y lo llama ‘allegro’. Si las razones dadas no bastan para justificar el título de cocinero dado a Molina, al menos sirvan para saber que no se limitaba a comer lo que preparaban los demás, sino que conocía el arte y hasta podría brindar a otros los placeres del gusto, porque nadie copia una receta por mera erudición” (1976: 99).

El centenar de recetas recopiladas por Hanisch están escritas en italiano y francés, lo que evidencia “su deseo de guardarlas con los términos mismos en que le fueron transmitidas, como si hubiera querido conservar el sabor en el lenguaje” (1976: 24)).

El libro de cocina del Abate incita a una investigación profunda, así como sus valiosos registros del yantar indígena y mestizo. Javier Pinedo decía que Juan Ignacio procedía por analogías y, aunque provenía de una realidad marginal (Chile, el Maule), hizo suyo el programa de la Ilustración. Concedor de la obra de sor Juana Inés de la Cruz, no me cabe duda de que su gesto cocinero también se ancló en ese modelo de la monja, y que valoraba los descubrimientos y saberes de su tierra, como dejó consignado en su *Compendio de la Historia, Geográfica, Natural y Civil del Reyno de Chile*:

“A la época de que tratamos ya no comían los chilenos los granos crudos; los cocían en ollas aparentes, o los tostaban en la arena caldeada, operación que los pone menos viscosos y más ligeros. Pero no contentos de

aderezarlos de este modo, que fue siempre el uso más común entre las naciones acabadas de salir de la vida selvática, llegaron a hacer dos suertes de harina, esto es, la tostada, a la cual dieron el nombre de murque, y la cruda, que llamaron rugo. Con la primera hacían poleadas y cierta bebida que usaban también por almuerzo, en lugar de chocolate. Con la segunda se preparaban las tortitas, y aun el pan, dicho entre ellos el couque, el cual cocían en hoyos excavados en forma de hornos en las faldas de los montes o en los barrancos de los ríos, un gran número de los cuales se conserva hasta ahora en todo aquel país” (s/f: 71).

En su *Tratado de arte culinario*, el Abate registra una sopa de harina tostada que debió haberle llamado la atención porque también en el mundo europeo ilustrado una receta era análoga a la de su entrañable “patria chica”, los cochos, los zancos, los ulpos, que reverberaban en lo que consigna como menestra de abstinencia.

Se dice que no hay azar y que las coincidencias dotan de sentidos la vida de las personas, porque todo está unido y solo hay que tirar suavemente los hilos —como cuando se abre una humita— para descubrir esa simultaneidad de la cual estamos hechos. He traído este mediodía a Gabriela Mistral con sus poderosas citas culinarias, a Javier Pinedo y su imagen de la abundancia, a mis antepasadas que cocinaban y a la Talca profunda para agradecer la entrega de una medalla que conmemora ahora, para mí, a un “oculto cocinero” nacido en la hacienda Huaraculén de Villa Alegre y educado en esta ciudad. Espero que ustedes reciban los gestos de todos ellos y ellas en mis palabras y en el alimentarme de sus mismas cosas.

Para terminar, quiero dedicar este reconocimiento a mi madre, Margarita Aguirre González, quien no fue admitida en el templo-cocina de Carmelita y Cristina, pero que me guio por los caminos de la letra y la imaginación, y me contagió de los relatos maulinos que se remontaban a la abuela de su abuela, nacida en Pencahue. A Cristián Foerster, que, entre poesía y baile solidario, me enseña cada día las dimensiones intensas de la vida nueva escondida entre las cosas. Y especialmente a Rolf Foerster, mi compañero, con quien comparto este signo que considera no solo mis “méritos”, sino todos los que hemos escrito y vivido juntos hace ya cuatro décadas.

DE PIERIAS SERÁN LOS RUI'OS [2019]

“Segundo dida en el cielo
Se verán truenos beniunos,
Árboles en uno en uno
Se azotarán por el suelo.
Entonces, to'os, ¿qué haremos?
Seremos to'os perdidos,
De pierias serán los rui'os
Que solas se tocarán
¡Cómo se lamentarán
Las campanas del olvido!”

VIOLETA PARRA, *Verso por el fin del mundo*, 1955

He traído estos versos de nuestra Violeta Parra porque los escucho en poderosa sincronía con la preocupante escena planetaria, especialmente con sus reflejos en el medio chileno. El Antropoceno, como algunos denominan este período, define una nueva era del planeta, ya no en ciclos donde la naturaleza provoca grandes catástrofes ambientales, sino ante una provocada por los seres humanos y su vínculo cataclísmico, depredador y extractivista de los recursos (dones) que de ella emanan. Más adelante conectaremos estas imágenes —de pierias serán los ruidos— y la pregunta de Violeta —Entonces to'os ¿qué haremos?— con lo que nos convoca hoy: el patrimonio cultural inmaterial.

Mis palabras son reflexiones que surgen de la experiencia privilegiada que tengo de ser, hasta 2020, la experta representante del grupo de América Latina y del Caribe ante el Órgano Evaluador de la Convención de la Unesco de 2003 y de la que hoy celebramos diez años de ser ratificada por nuestro país. Por primera vez, Chile ha tenido la posibilidad de conocer desde adentro los mecanismos de la Convención, sus acentos, las negociaciones de intereses y de sentidos que por ella transitan, así como palpar muy de cerca su espíritu, sus valores y también sus riesgos. Asimismo, hemos podido observar y comparar, desde esa atalaya excepcional, la diversidad de maneras en

que los Estados miembros actúan, generan políticas patrimoniales, sienten y conceptualizan su patrimonio cultural inmaterial, y también cómo el poder —en sus manifestaciones institucionales y personales— se expresa desde sus aspectos más oscuros y autoritarios, hasta los más transparentes y democráticos, a la hora de construir los planes de salvaguardia, los inventarios y otros aspectos exigidos en las postulaciones a las listas de la Unesco y que subyacen a la Convención.

Uno de los elementos relevantes que emerge de la mirada sobre el tratamiento del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Órgano Evaluador es la centralidad de la participación de las comunidades en todos los procesos relativos a su inserción en la institucionalidad cultural. Y no podría ser de otro modo si consideramos —un lugar común, por cierto— que sin sujetos no hay cultura. Pero esto que parece ser una obviedad no lo es cuando un país o varios, por ejemplo, no tienen a la democracia como norte y práctica de su desarrollo. En esos casos los grupos detentores del patrimonio no han sido debidamente consultados y los gobiernos imponen sus burocracias aparentando participación (por ejemplo, se aplican “encuestas”, “cuestionarios” o se confunde la técnica antropológica de la observación participante con procesos de involucramiento colectivo para construir los expedientes, realizar los inventarios u obtener el consentimiento informado).

Desde esa perspectiva, la centralidad de las comunidades —un término que debe ser deconstruido en cada caso— se torna relevante para la concepción del patrimonio cultural inmaterial y para sus derechos culturales, su soberanía y su valoración más allá de las fronteras administrativas que constituyen a las naciones. Asimismo, el respeto de los derechos humanos al interior de esas comunidades y fuera de ellas, la igualdad de género, la consideración plural de las diferencias étnicas, son valores universales que entrarán en diálogo o conflicto con los particularismos y las posiciones políticas de cada país, pero son el marco desde el cual se evalúa y comprende al colectivo de cultores(as) que crea y recrea su patrimonio. Esta tensión entre los derechos humanos, la participación plena de las comunidades como un universal y el relativismo cultural que justifica o niega sus atropellos atraviesa muchas veces las discusiones del Órgano Evaluador.

Entendidas en el espíritu de la Convención, las comunidades son las que deciden la salvaguarda y el devenir de sus acervos. Se deriva de este nudo el acento que se coloca en los modos en que estas, y el conjunto de actores que las rodean, los han cuidado, mantenido y preservado. En este sentido, se espera de los países miembros de la Convención un compromiso con ese gesto fundamental de los grupos de cultores(as), una corresponsabilidad respetuosa y dialogante que sepa encarar con voluntad, recursos y mirada a largo plazo —no desde los intereses cortoplacistas de los gobiernos de turno, sino con la visión generosa de un Estado que se piensa como una comunidad de intereses compartidos— la sostenibilidad del patrimonio cultural inmaterial que se anida en sus territorios. Quizás porque la transmisión transgeneracional es el resultado evidente de la mantención de los patrimonios intangibles, una política de Estado debe asumir que ese traspaso necesita ser valorado, estimulado y apoyado para que la cultura dé otros sentidos a un mundo aherrrojado a la materialidad de la existencia, a las desigualdades y a los discursos dominantes del poder económico y tecnológico. La desaparición de un saber concebido hace milenios es la desaparición de una genealogía de transferencias, la muerte de una lengua es también el fin de un universo. Por ello, la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial se torna una lucha por los significados y las prácticas que densifican la vida de las comunidades humanas.

Otro punto que surge durante esta experiencia en el Órgano es la conservación de los espacios (el *oikos* en tanto morada) donde esas comunidades desarrollan sus patrimonios inmateriales. Aquí es donde la figura del Antropoceno aparece con su espesor inquietante, toda vez que las amenazas del cambio climático, la devastación de los sitios donde están las materias primas para un sinfín de expresiones culturales, el peso de la industria extractivista, el monocultivo, la migración obligatoria por conflictos bélicos, por sequía u otras catástrofes, la excesiva comercialización y explotación turística de los patrimonios (lo que es conocido como el patrimonio S. A.), el robo y apropiación de los saberes se cuentan entre las otras muchas amenazas que atentan contra la posibilidad a largo plazo de que las comunidades mantengan sus acervos intangibles. Tan relevante como la expresión misma es el hábitat que la hace posible. Ese entorno hoy está en cuestión y exige una mirada urgente de los países, de modo contrario, corren el riesgo de “desertificarse” culturalmente.

La “sequía cultural” es análoga a la sequedad que hoy experimentamos: el agua como símbolo y elemento vital —que ha sido objeto de cuidadosas ceremonias y rituales por parte de todas las comunidades humanas— se ha transformado en un bien privado y mercantilizado en sociedades como la nuestra. El agua ya no es un bien común para nosotros y sus consecuencias sociales son conocidas: el patrimonio cultural inmaterial que la habita se ha ido también evaporando. En la medida en que los espacios significativos de sus cursos (por ejemplo, los ríos) son intervenidos sin ambages por empresas de todo tipo y ello no inquiete a nadie, el espíritu de la Convención 2003 estará ausente, así como lejanos y perdidos sus ecos.

Tal vez esta posibilidad de entender el patrimonio cultural inmaterial, desde la perspectiva que expongo, y que emerge de accionar y utilizar los principios fundamentales de la Convención para evaluar las candidaturas, es lo más valioso que he encontrado en la experiencia de participar de su Órgano Evaluador. Esta herramienta permite pensar críticamente para avanzar, pero también tensiona lo real con sus principios orientadores, que reenvía permanentemente a los derechos humanos, a la igualdad de género como valores vulnerados, muchas veces, por los sistemas de poder mundial, pero también por los micropoderes de las burocracias culturales y las negociaciones políticas de las elites que las animan.

Ahora, recuperando los versos de Violeta, quisiera centrarme en su pregunta del qué haremos ante esos árboles que se azotan por el suelo, ante esas “pierias” que sonarán solas. Es decir, cómo enfrentamos los peligros, tal vez no del fin del mundo propiamente tal, pero sí de su anuncio e inminencia antropocénica. El marco conceptual y vital del patrimonio cultural inmaterial está íntimamente atravesado hoy por esa cuestión, más allá de los mandatos de la Convención y de los intereses de los grupos políticos y económicos.

La coyuntura en nuestro país durante la elaboración de una nueva Ley de Patrimonio es un contexto de gran relevancia para pensar de manera seria el futuro del patrimonio cultural, pues ¿de qué sirve una ley si no es capaz de contener en ella el porvenir? O ¿para qué promulgarla si no repara y defiende las inseguridades que existen y se adelanta a las que se asoman? Hemos sostenido, como muchos y muchas, que es preciso encarar la reforma de la actual Ley del Consejo de Monumentos Nacionales por estar obsoleta y no

responder a las demandas del siglo xxi. Durante 2016 y 2017 iniciamos, en el Consejo de la Cultura y las Artes, un proceso colectivo de diálogo plural y reflexión profunda sobre la noción de patrimonio (con la pregunta: ¿bien común o bien de mercado?) y se hizo un diagnóstico amplio escuchando las voces regionales y metropolitanas sobre los principales problemas y sus posibles soluciones. Una de ellas, evidentemente, era el cambio de la ley y su transformación a través del trabajo participativo de la diversidad de actores relacionados con su práctica y cultivo. Hoy, en el escenario de la implementación del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, se ha redactado un borrador parcialmente socializado, conocido públicamente una vez que se colocó el “pie forzado”, para usar una expresión de la poesía popular, de su suma urgencia en el Congreso.

Traigo a mis palabras esta coyuntura de la ley atada a la interrogante del epígrafe, toda vez que hemos planteado y alertado en varias ocasiones, y desde distintos colectivos (esto lo saben las autoridades), sobre un conjunto de materias indisolublemente ligadas al patrimonio cultural inmaterial que la propuesta no contempla. Una de las más sensibles es la no mención e incorporación de los pueblos indígenas. Quisiera recordar que la Convención 2003 ratificada por Chile, que hoy celebramos, sostiene en su cuarto considerando reconocer que “las comunidades, en especial las indígenas, los grupos y en algunos casos los individuos desempeñan un importante papel en la producción, la salvaguardia, el mantenimiento y la recreación del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo con ello a enriquecer la diversidad cultural y la creatividad humana”. Esta omisión, por tanto, es inexcusable desde el punto de vista de la Convención, por un lado, pero más allá, hace reverberar, tal vez sin quererlo, la concepción de nación que la nueva ley establecerá: ¿las comunidades indígenas no pertenecen a ella en tanto sus acervos no están incluidos? Esto nos lleva al debate, arrastrado, silenciado, de la idea de Chile como nación pluricultural y nos reenvía a los conflictivos y no resueltos temas de la autonomía de los pueblos originarios y de las múltiples propuestas de su soberanía. Al respecto, una breve digresión: la Convención 2003 alienta a que la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial contribuya a “propiciar el establecimiento de sociedades pacíficas, justas e inclusivas”, y establece por sobre todo la búsqueda y afianzamiento de la cohesión social.

Si pensamos que los pueblos indígenas han salvaguardado como nadie sus acervos ante los colonialismos del pasado y del presente, y que han preservado y luchado por su medio ambiente, resulta, por decir lo menos, inconsistente no valorar y aprender de su patrimonio cultural, así como no reconocer sus aportes fundamentales a la mayoría de las expresiones mestizas del patrimonio intangible chileno. Si se teme a la consulta indígena que emana del Convenio 169 ratificado por Chile y se piensa solo en las contingencias políticas, me pregunto, junto con Violeta: “Entonces, to'os, ¿qué haremos?”.

Por último, en el escenario algo sombrío de los espacios donde moran las comunidades y despliegan su patrimonio intangible, la ley no parece pensar en el futuro, en la desprotección de esas comunidades ante los fenómenos del Antropoceno ni en la vulnerabilidad de los ecosistemas afectados por un sinnúmero de proyectos de funesto impacto en el medio ambiente. Esta escasa mirada al porvenir deriva, desde mi punto de vista, de que no se ha destinado tiempo a la realización de un diagnóstico (sobre todo en la relativo al patrimonio cultural inmaterial) ni a entablar un diálogo participativo y profundo con las propias comunidades sobre sus condiciones de reproducción en el horizonte de la sustentabilidad de sus prácticas culturales.

Pero no son solo los espacios físicos los que deben llamarnos a pensar a largo plazo, sino también las atmósferas sociales y económicas, los contextos de poder que rodean el desarrollo del patrimonio cultural inmaterial y que a veces lo ponen en riesgo de apropiaciones indebidas, de cercos y acosos ante los cuales no tienen una defensa legal. Por ejemplo, ¿cómo se protege una cocinera campesina para que sus saberes culinarios no sean objeto de lucro por parte de un chef profesional?, ¿qué mecanismos de defensa tiene una tejedora para que sus diseños identitarios no sean plagiados?, ¿cómo se protege una actividad alfarera frente a la pérdida de los lugares donde se obtienen las materias primas cuando devienen propiedad de grandes empresas? Estos y muchos otros problemas se desprenden de esos espacios atmosféricos, o de las esferas —como diría Sloterdijk— en las cuales se mueven las prácticas del patrimonio intangible en sociedades mayoritariamente orientadas a la ganancia y a la competencia y que desvalorizan todo lo que no sea rentable.

Mi impresión, y la de muchos —hace unas semanas realizamos un primer encuentro en el Museo Violeta Parra para debatir la ley—, es que no hablaría bien de nosotros(as) desperdiciar esta oportunidad para encarar con ojos de futuro, y con el espíritu de la Convención 2003 como horizonte, el desafío de construir un texto legal acorde a las exigencias actuales y generoso en el sentido de cobijar la diversidad, que supere los narcisismos de la política inmanente y se piense en los términos de la larga duración implícita en la idea de nación como comunidad imaginada.

Lo que deseo subrayar con estas reflexiones es simplemente que hace falta colocar en el cuerpo de la ley de patrimonio que se pretende promulgar el latido de un corazón como el que nos propone Violeta: “El tercer día penoso, / se verán correr centellas, / se han de bajar las estrellas / y un norte muy espantoso, / y los cristianos llorosos / se han de poner a pensar, / entonces se han de juntar / to’as las siete naciones / y dirán los corazones: / ¿Cómo es posible apagar?”. Ante esta imagen angustiosa, la misma Violeta responderá: “han d’espertar los dormi’os / se han de oír mil alari’os / de animales y de fieras / y brotará de la tierra / fuego y amor encendi’o”.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agosín, Marjorie, y Blackburn, Inés (1988). *Violeta Parra. Santa de pura greda*. Santiago: Planeta.
- Alcañiz, Antonio (2003). *Kumiyal. Comida Mapuche Huilliche*. Programa Nacional de Salud para Pueblos Indígenas. Osorno: América.
- Althaus-Reid, Marcella (2005). *La teología indecente. Perversiones teológicas en sexo, género y política*. Barcelona: Bellaterra.
- Amar, Mauricio (2010). *Cuerpos ideales. La producción de la dueña de casa en las revistas de mujeres entre 1910 y 1950*. Tesis para optar al grado de Magíster en Estudios de Género y Cultura. Santiago: Universidad de Chile
- Amaro, Lorena (2011). Juegos miméticos: La invención de las niñas. *Orbis Tertius*, 16 (17): 1-9.
- (2014). En un país de silencio. Narrativa de Marta Brunet. En Natalia Cisternas (ed.). *Marta Brunet. Obra narrativa. Novelas*. Tomo I, pp. 15-82. Santiago: Ediciones Alberto Hurtado.
- Anónimo (1948). “Honda consternación produce el inesperado fallecimiento de la Señora Eufrosina Navarro de Chacón”. *Linares*, XVII(63), 114.
- Appadurai, Arjun (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.
- Araya, Alejandra (1999). Cuerpos aprisionados y gestos cautivos: El problema de la identidad femenina en una sociedad tradicional (Chile 1700-1850). *Nomadías. Serie Monográfica*, 1: 71-84.
- Augusta, Félix de (1991). *Diccionario Araucano*. Temuco: Kushe.
- Azúa, Ximena (2013). Las voces olvidadas: indias, mestizas, mulatas y negras. En Ana María Stuen y Joaquín Fernando (eds.). *Historia de las mujeres en Chile*, pp. 123-158. Santiago: Aguilar.
- Balart, Carmen (1967). Dos miradas femeninas sobre el mundo: Marta Brunet y María Luisa Bombal. <https://unb.revistaintercambio.net.br/24h/pessoa/temp/anexo/1003/1293/2105.pdf>
- Bartra, Roger (2008). *Culturas líquidas en la tierra baldía. El salvaje europeo*. Barcelona: Katz.
- Bascuñán, Sebastián y Fuentes, Fernanda (2016) *De Kiruza, hábitos ilustrados del Chile profundo*. https://issuu.com/sebastianbascunanvega/docs/dekiruza-_chile_popular_relato_ilus

- Bauman, Zygmunt (2003). *Modernidad líquida*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Bourdieu, Pierre. (2002). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Braidotti, Rosi (2007). Biomacht und nekro-Politik. Überlegungen zu einer Ethik der Nachhaltigkeit. *Springerin, Hefte für Gegenwartskunst*, XIII (2): 18-23.
- Brunet, Marta (1930). Doña Tato. *Reloj de sol*. Santiago: Nascimento.
- (1931). *La Hermanita Hormiga: Tratado de arte culinario*. Santiago: Nascimento.
- (1938a). Yo sí, yo no. *Cuentos para Marisol*. Santiago: Zig-Zag.
- (1938b). La terrible aventura de don Gato Glotón. *Cuentos para Marisol*. Santiago: Zig-Zag.
- Caffarena, Elena (1952). *Un capítulo en la historia del feminismo. Las sufragistas inglesas*. Santiago: MEMCH.
- Caldo, Paula (2013). Leer, comprar y cocinar. Una aproximación a los aportes de los recetarios de cocina en el proceso de construcción de las mujeres amas de casa y consumidoras, Argentina 1880-1940. www.fg2013.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/20/1372688670_ARQUIVO_PONENCIAPAULA-CALDO.pdf
- Candau, Joël (2006). *Antropología de la memoria*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Carreño, Rubí (2007). *Leche amarga: violencia y erotismo en la narrativa chilena del siglo XX (Bombal, Brunet, Donoso, Eltit)*. Santiago: Cuarto Propio.
- Castanedo, Gunther (2010). 'El otro viaje' de Neruda a isla de Pascua. *Revista Nerudiana*, 10:17-19.
- Chacón, Julio (1925). *El Liceo de Linares. Páginas de su historia. 1875-1925*. Santiago: Imprenta y Librería Excelsior.
- (1929). *La Provincia de Linares*. Tomo II. Santiago: Imprenta y Librería Excelsior.
- Cisternas, Natalia (2014). *Marta Brunet. Obra narrativa. Novelas*. Santiago: Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Contardo, Óscar (2008). *Siútico. Arribismo, abajismo y vida social en Chile*. Santiago: Vergara.
- Contreras, Jesús (2008). El patrimonio alimentario en el área mediterránea. En Jordi Tresseras y Francisco Xavier Medina (eds.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, pp. 17-37. Barcelona: Universitat de Barcelona/Ibertur.

- Contreras, Jesús y Arnaiz, María Gracia (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel
- Cuneo, Bruno (2013). *Ruiz. Entrevistas escogidas-filmografía comentada*. Santiago: Ediciones UDP.
- De Anco, Nieves (1945). *Las calles de Linares*. Santiago: Ediciones de la Sociedad Linarense de Historia y Geografía.
- De Aracena, A. J. (1948). Hemos perdido una gran dama. *Linares*, XVI (63).
- De la Vega, C. (1949). Eufrosina. *Eufrosina*, I (1).
- Devereux, G. (1994). *De la ansiedad al método en las ciencias del comportamiento*. México: Siglo XXI.
- Domeyko, Ignacio (2009) Araucanía y sus habitantes. Recuerdos de un viaje hecho en 1845. Santiago: Cámara Chilena de la Construcción/Pontificia Universidad Católica de Chile/Dirección de Bibliotecas Archivos y Museos, Santiago.
- Doughman, Richard (2010). La chipa y la soja: pugna gastropolítica en la frontera agraria del Paraguay oriental. www.baseis.org.py/la-chipa-y-la-soja-la-pugna-gastro-politica-en-la-frontera-agraria-del-paraguay-oriental
- Edwards, Jorge (2006). *La otra casa. Ensayos sobre escritores chilenos*. Santiago: Ediciones Universidad Diego Portales.
- Elena, Marta (1950). ¿Cómo disponer de una comida?. *Eufrosina*, I (2-3).
- Falabella, Fernanda, y Planella, María Teresa (1979). *Curso inferior del río Maipú. Evidencias agroalfareras*. Tesis para optar al Grado de Licenciado en Arqueología y Prehistoria. Santiago: Universidad de Chile.
- Falabella, Fernanda, y Planella, María Teresa (1987). Nuevas perspectivas en torno al período Alfarero Temprano en Chile central. *Clava*, 3: 43-110.
- Falabella, Fernanda, y Stheberg, Rubén (1989). Los inicios del desarrollo agrícola y alfarero: zona central (300 a.C. y 900 d.C.). En Jorge Hidalgo *et al.* (eds.). *Culturas de Chile. Prehistoria*. pp. 295-311. Santiago: Andrés Bello.
- Falabella, Fernanda y Manríquez, Viviana (2016). *Los Antiguos habitantes de Linares. El mundo indígena desde el poblamiento hasta su transformación con el contacto hispano* (manuscrito en poder de la autora).
- Falabella, Fernanda; Planella, María Teresa; Aspillaga, Eugenio; Sanhueza, Lorena; y Tykor, Robert (2007). Dieta en sociedades alfareras de Chile central: aporte de análisis de isótopos estables. *Chungará*, 39(1), 5-27.

- Ferrada Ibáñez, Miguel (1941). *Historia de Linares: 1541-1810*. Santiago: Taller Gráfico San Vicente.
- Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Foerster, Rolf (2010). Rapa Nui y Chile: cuatro seducciones y sus lecturas. *Mapocho*, 67: 51-73
- Foerster, Rolf (2012). *Rapa Nui. Primeras expediciones europeas*. Rapa Nui: Rapanui Press.
- Foerster, Cristián, y Santelices, Violeta (2009). Pelos fuera de control. Ensayo para el curso Fundamentos de Estética, Pontificia Universidad Católica de Chile (manuscrito en poder de la autora).
- Galilea, Marisol (2018) Rapa Nui, isla histórica: una lectura de *La rosa separada* de Pablo Neruda. *Alpha*, 46: 9-31.
- García, Marisol (2016). *Violeta Parra en sus palabras. Entrevistas (1954-1967)*. Santiago: Catalonia/UDP.
- Geertz, Clifford (1988). *Interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- (1996). *El antropólogo como autor*. Barcelona: Paidós.
- Gil, Julián G. (2004). Fútbol y ritos de comensalidad: el chori como referente de identidades masculinas en la Argentina. *Anthropologica*, 22, 7-29.
- Ginzburg, Carlo (1994). *Mitos, emblemas e indicios. Morfología e historia*. Barcelona: Gedisa.
- Gleisner, Christine (2005). *El kuchen. Dulce tradición alemana en Chile*. Santiago: Jumbo S.A.
- Goldsmith, Mary (1992). Antropología de la mujer: ¿Antropología de género o antropología feminista?. *Debate Feminista*, VI: 341-346.
- González, Bernardo, y Villablanca, Enrique (eds.) (1993). *Maulina. Antología poética*. Talca: Universidad de Talca.
- Guala, César, y Szmulewicz, Pablo (2007). Evaluación de buenas prácticas en servicios de ecoturismo comunitario en la ecorregión valdiviana, Chile. *Gestión Turística*, 8: 9-24.
- Gutiérrez, Raquel (2006). *¡A desordenar! Por una historia abierta a la lucha social*. México: Tinta Limón.
- Hanisch, Walter (1976). *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Santiago: Nihil Mihi.
- Harris, Marvin (1991). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. México: Alianza.

- Hutchinson, Elizabeth (2015). *Labores propias de su sexo. Género, políticas y trabajo en Chile Urbano, 1900-1930*. Santiago: Lom.
- Hanisch, Walter (1976) *El arte de Cocinar de Juan Ignacio Molina*, Santiago: Nihil Mihi.
- Haun, Beverley (2008). *Inventing 'Easter island'*. Toronto: University of Toronto Press.
- Hermanas de la Providencia de Chile (1904). *Historia de la Casa de la Providencia de Linares*. Santiago: Imprenta Católica.
- Honneth, Axel (2010) *Reconocimiento y menosprecio. Sobre la fundamentación normativa de una teoría social*. Madrid: Katz Editores.
- Ilustre Municipalidad de Linares (1982). *Linares* (manuscrito en poder de la autora).
- Jaussen, Tepano (1893). *L'île de Pâques*. París: Ernest Leroux.
- Jotabeche (8 de septiembre de 1842). Cosas notables. *El Semanario de Santiago*, 9, 70.
- Kirwood, Julieta (1987). *Feminarios*. Santiago: Documentas.
- (2010). *Ser política en Chile. Las feministas y los partidos*. Santiago: Lom/ Universidad de Chile.
- Catherine Clement y Julia Kristeva (2000). *Lo femenino y lo sagrado*. Madrid: Cátedra.
- Kristeva, Julia (2006) *Poderes de la perversión*. México: Siglo XXI.
- Labarca, Amanda (1947). *Feminismo contemporáneo*. Santiago: Zig-Zag.
- Lacoste, Pablo (2006). Viñas y vinos en el Maule colonial (Reino de Chile, 1700-1750). *Universum*, 21(1): 48-67.
- (2008). *La mujer y el vino: emociones, vida privada, emancipación económica (entre el reino de Chile y el virreinato del Río de la Plata. 1561-1810)*. Mendoza: Caviar Bleu.
- Lacoste, Pablo, y Yuri, José A. (comps.) (2015). *Frutales, cultura y sociedad*. Talca: Editorial Universidad de Talca.
- Lagos-Pope, María Inés (1985). Sumisión o rebeldía: el doble o la representación de la alienación femenina en narraciones de Marta Brunet y Rosario Ferré. *Revista Iberoamericana*, LI (132-133): 731-749.
- Lavrin, Asunción (2005). *Mujeres, feminismo y cambio social en Argentina, Chile y Uruguay, 1890-1940*. Santiago: Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.
- Lenz, Rodolfo (1910). *Diccionario etimológico*. Santiago: Imprenta Cervantes.
- Los Maitenes (1992). *Cocina de Osorno. Recetas*. Osorno: Centro de Madres Los Maitenes.
- López Morales, Berta (1997). *Marta Brunet. Biografía*. Concepción: Universidad del Bío Bío.

- Loyola, Hernán (1999-2002). *Pablo Neruda, Obras Completas*. Barcelona: Galaxia Gutenberg.
- Meethan, Kevin (2005). *Tourism in Global Society. Place, Culture, Consumption*. *Estudios de Historia y Sociedad*, 26 (103): 270-277.
- Meillassoux, Claude (1999). *Mujeres, graneros y capitales*. Madrid: Siglo XXI.
- Mirad, Raúl (2005). *Manual del asador argentino*. Alicante: Club Universitario.
- Miseres, Vanesa (2017). *Mujeres en tránsito: viaje, identidad y escritura en Sudamérica (1810-1930)*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.
- Mistral, Gabriela (1999). Libros que hay que leer y libros que hay que escribir. En *Recados para hoy y mañana*, Tomo I, pp. 40-61. Buenos Aires: Sudamericana.
- Mistral, Gabriela (2004). *Pensando a Chile. Una tentativa contra lo imposible*. Santiago: Cuadernos del Bicentenario, Presidencia de la República.
- Molina, Juan Ignacio (s/f) *Compendio de la Historia, Geográfica, Natural y del Reyno de Chile*. Santiago: Pehuén.
- Mouffe, Chantal (1993). *El retorno de lo político*. Buenos Aires: Paidós
- Montecino, Sonia (1993). *Sangres cruzadas: mujeres chilenas y mestizas*. Santiago: Sernam.
- (comp.) (2004). *Revisitando Chile: identidades, mitos e historias*. Santiago: Cuadernos Bicentenario, Presidencia de la República.
- (2006). *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile. Lecturas desde la antropología de la alimentación* (tesis doctoral). Leiden: Universidad de Leiden.
- (2010). *Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui*. Santiago: Catalonia.
- (2011). Relaciones de género y vida privada en Chile. La casa a cuestas. En Ricardo Lagos (ed.). *Cien años de luces y sombras*. Tomo 2. Santiago: Taurus.
- (comp.) (2012). *Mujeres chilenas: fragmentos de una historia*. Santiago: Catalonia.
- (2015a). *Madres y huachos. Alegorías del mestizaje chileno*. Santiago: Catalonia.
- (2015b). *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos*. Santiago: Catalonia.
- Moore, Henrietta (2009). *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.
- Morales Pettorino, Félix (2006). *Nuevo diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Valparaíso: Universidad de Playa Ancha.
- Morandé, Pedro (1984). *Cultura y modernización en América Latina*. Santiago: Instituto de Sociología, Pontificia Universidad Católica de Chile.

- Mujica de la Fuente, Juan (1945). *Historia de Linares*. Santiago: Imprenta Chile.
- Neruda, Pablo (1999). *Obras completas I. De "Crepusculario" a "Las uvas y el viento", 1923-1954*. Barcelona: Galaxia Gutenberg.
- Ocampo, Andrea (2009). *Ciertos ruidos: nuevas tribus urbanas chilenas*. Santiago: Planeta.
- Orozco, María Jesús (1994). La forma autobiográfica como configuración del discurso literario femenino en la narrativa de Marta Brunet, María Luisa Bombal y María Carolina Geel. *Anales de la Literatura Hispanoamericana*, 23: 295-313.
- Ovalle, Alonso de (1968). *Histórica Relación del Reyno de Chile*. Santiago: Instituto de Literatura Chilena.
- Oyarzún, Edgardo (1998). El turismo cultural, potencialidades y riesgos en la Región de los Lagos, Chile. *Gestión Turística*, 2, 75-89.
- Padilla, Cristina (2003). Los alimentos y el turismo. Una reflexión sobre la sustentabilidad. En J. M. Gandara y R. G. Schüster (coords.). *Gastronomía y turismo. Una introducción*, pp. 9-24. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- Pardo, Oriana (2016). *Chile. Bebidas fermentadas prehispánicas*. Arica: Parina.
- Pardo, Oriana, y Pizarro, José Luis (2005). *La chicha en el Chile precolombino*. Santiago: Mare Nostrum.
- Parra, Ángel (2008). *Violeta se fue a los cielos*. Santiago: Catalonia.
- Pinart, Alphonse (1878). *Voyage à l'Île de Pâques*. Paris: Hachette
- Pinochet, Carla (2010). Violeta Parra, tensiones y transgresiones de una mujer popular de mediados del siglo xx. *Revista Musical Chilena*, 64 (123): 77-89.
- Planella, María Teresa, McRostie, Virginia, Quiroz, Luciana y Rojas, Gloria (1987). *Descripción y análisis de granos de almidón de muestras de referencia vegetales (domésticos y silvestres) y muestras de artefactos arqueológicos de Chile Central*. Fondecyt N° 7050165 (manuscrito en poder de la autora).
- Poulain, J. P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Paris: Presses Universitaires de Paris.
- Redolés, Mauricio (1976). El Especial y su lógica fase superior, es decir el Completo o 'Completeins'. *Patrimonio Cultural*, 27: 32-33.
- Ríos, Marcela; Godoy, Lorena, y Guerrero, Elizabeth (2003). *¿Un nuevo silencio feminista? La transformación de un movimiento social en el Chile posdictadura*. Santiago: Centro de Estudios de la Mujer/Cuarto Propio.

- Rigotti, Francesca (2015). *La Gula. Pasión por la voracidad*. Madrid: Antonio Machado Libros.
- Riviére, Georges Henri (2009). *La museología*. Madrid: Ediciones Akal.
- Rodríguez, L. M. (1948). Recuerdo. Eufrosina Navarro de Chacón. *Linares*, XVI (63).
- Rojas, Sergio (2013). *La sobrevivencia cínica de la subjetividad*. Santiago: Cuadro de Tiza.
- Rosales, C. (1948). Eufrosina. *Linares*, XVI (63).
- Rovira, José Carlos (2004). Imágenes dibujadas y desdibujadas del 'indigenismo' nerudiano. *Ínsula*, 690: 26-29.
- Rubio, Cecilia (1995). Inversión del final feliz en la cuentística de Marta Brunet. *Acta Literaria*, 20: 89-112.
- Ruiz, Agustín (1995). Conversando con Margot Loyola. *Revista Musical Chilena*, 49 (183): 11-41.
- Sacks, Karen (1979). Engels revisitado: las mujeres, la organización de la producción y la propiedad privada. En Olivia Harris y Kate Young (eds.). *Antropología y feminismo*, pp. 247-266. Barcelona: Anagrama.
- Sáez, Fernando (1997). *La vida intranquila. Violeta Parra. Biografía esencial*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Salas, Emma (2006). *Las mujeres chilenas que recibieron el siglo XX y las que lo despidieron*. Santiago: publicada por la autora.
- Salazar, Noel (2005). Más allá de la globalización: la glocalización del turismo. *Política y Sociología*, 42 (1): 135-149.
- Salinas, A. (1948). Sra. Eufrosina Navarro de Chacón. *Linares*, XVI (63).
- Salinas, Max (1987). *Historia del Pueblo de Dios en Chile*. Santiago: Rehue.
- San Cristóbal, Úrsula (2013). Música de la pasión: La construcción del dolor amoroso femenino en obras de Violeta Parra e Isidora Zegers. *UNAM*, 1: 1-18.
- Sandoval, J. (1948). Los hijos de Linares estamos de duelo. *Linares*, XVI (63).
- Santana, Agustín (2003). Turismo cultural, culturas artísticas. *Horizontes Antropológicos*, 9 (20): 31-57.
- Santini, Adrián (2006). *La vulnerable ostentación del orden. La parodia en tres novelas de Jorge Edwards*. Santiago: Catalonia.
- Segato, Laura R. (2003). *Las estructuras elementales de la violencia. Ensayos sobre género. Entre la antropología, el psicoanálisis y los derechos humanos*. Buenos Aires: Prometeo/ Editorial de la Universidad Nacional de Quilmes.

- Serrano, Sol (2008) *¿Qué hacer con Dios en la República? Política y secularización en Chile (1845-1885)*. Santiago, Fondo de Cultura Económica.
- Sloterdijk, Peter (2003). *Esferas I. Burbujas. Microesferología*. Madrid: Siruela.
- Stabili, María Rosaria (2003). *El sentimiento aristocrático. Elites chilenas frente al espejo (1860-1960)*. Santiago: Centro de Investigaciones Diego Barros Arana/ Andrés Bello.
- Stedile, Verónica (2012). El cuerpo y el archivo. Apuntes para una noción de obra en Violeta Parra. <http://2012.cil.filo.uba.ar/sites/2012.cil.filo.uba.ar/files/0354%20STEDILE,%20VERONICA.pdf>
- (2014). *He encontrado otra forma de ser humano. La escritura de cuerpo como intervención política y cultural en la poética de Violeta Parra*. Tesis para optar al Grado de Licenciada en Letras. La Plata: Universidad Nacional de La Plata.
- Stuven, Ana María (2000). El eco de las señoras de Santiago. El surgimiento de una opinión pública femenina. En Aránguiz, Horacio (de.) *Lo público y lo privado en la historia americana*, pp. 303-326. Santiago: Fundación Mario Góngora.
- Subercaseaux, Bernardo; Stambuck, Patricia; y Londoño, Jaime (1982). *Gracias a la vida. Violeta Parra. Testimonio*. Santiago: Granizo/Ceneca.
- Tagle, Blanca, y Planella, María Teresa (2002). *La quinoa en la zona central de Chile. Supervivencia de una tradición prehispánica*. Informe Fondecyt N° 90-0316 (manuscrito propiedad de la autora).
- Tagle, Blanca, y Planella, María Teresa (2004). Inicios de presencia de cultígenos en la zona central de Chile, períodos Arcaico y Agroalfarero Temprano. *Chungará*, 36: 387-389.
- Tobin, Jeff (2002). Patrimonializaciones gastronómicas: la construcción culinaria de la nacionalidad. En Víctor Mariani (ed.). *La cocina como patrimonio (in) tangible*, pp. 27-46. Buenos Aires: Comisión de Patrimonio Cultural/ Secretaría de Cultura.
- Traverso, Ana (2008). Ser mujer y escribir en Chile: canon, crítica y concepciones de género. *Anales de Literatura Chilena*, 20: 67-90.
- Trüeb, Kuno (1991). Un mundo de hombres. Realidad y ficción. *Historia y Fuente Oral*, 6: 165-179.
- Ulloa, Carla (2012). *Crítica social y gestión cultural de una viajera sudamericana: Maipina de la Barra (1834-1904)*. Tesis para optar al grado de Magíster en Estudios Latinoamericanos. Santiago: Universidad de Chile.

- Valdés, Ximena (2013). Inquilinas, alfareras, parteras, dueñas de casa, temporeras: oficios y trabajos de mujeres rurales. En Ana María Stiven y Joaquín Fernandois (eds.). *Historia de las mujeres en Chile*, pp. 199-240. Santiago: Aguilar.
- Valdivieso, Mercedes (1993). *Los secretos del gusto: la cocina*. Santiago: Sernam.
- (1995). *De madres a maestras: tránsito de un saber*. Santiago: Sernam.
- Vega, Imelda (1990). 'Doña Carolina'. Tradición oral. Imaginario femenino y política. En Milagros Palma (ed.). *Simbólica de la feminidad*, pp. 143-160. Quito: Abya-Yala.
- Vial, Sara (1986). *Neruda en Valparaíso*. Valparaíso: Ediciones de la Universidad Católica de Valparaíso.
- Vicuña Cifuentes, J. (1915). *Mitos y supersticiones recogidos de la tradición oral chilena con referencias comparativas a los de otros países latinos*. Santiago: Imprenta Universitaria.
- Vila, Pilar (2008). Desde la cola del dragón de Jorge Edwards. Literatura, historia y política en el ensayo. *Agora-Trujillo*, 11(21): 231-240.
- Villalobos, Carlos (2002). Historia política del movimiento sindical y campesino de la Provincia de Linares, 1940-1973. En Sonia Montecino (ed.). *Historia de Linares*. Linares: Editorial Universidad de Talca.
- (2006). *Linares, su historia a través del tiempo*. Linares: Imprenta Gabriela.
- Von Mühlbrock, Carlo (2010). *Manos del sur*. Santiago: Zig-Zag.
- Weinsmantel, Mary J. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.
- Witker, Alejandro (2005). *La silla del sol. Crónicas ilustradas de Ñuble*. Tomo II. Chillán: Ediciones Universidad del Biobío.
- Zarratea, Teresa (1909). *Educación doméstica de las jóvenes*. Santiago: Imprenta A. Eyzaguirre.

Se terminó de imprimir esta primera edición,
de quinientos ejemplares, en el mes de noviembre de 2020
en Andros Impresores.
Santiago de Chile.

