



JAIME JIMÉNEZ DE MENDOZA
Director de Carreras del área Turismo y Gastronomía, CFT
Santo Tomás Rancagua
Presidente ASEGMI O'Higgins

La cocina chilena exiliada en su propio país

Apenas algunos bastiones de antiguos restaurantes chilenos resisten hoy la tormenta en el casco histórico de la capital de la Región de O'Higgins, territorio que durante décadas fue símbolo de la tradición huasa y de la cocina chilena.

La "tendencia" nos nubló la memoria, la lógica e incluso la razón. Hoy, nuestra oferta gastronómica más popular pareciera ser una cocina internacional postiza, que rinde tributo a culturas que poco o nada tienen que ver con la nuestra. Cada turista que llega a la región buscando cocina chilena de calidad simplemente no la encuentra y debe conformarse con propuestas internacionales que, en muchos casos, presentan una calidad muy inferior a los formatos que pretenden emular.

Entonces cabe preguntarse: ¿Cuándo perdimos el rumbo? ¿Cuándo nos convencieron de que la oferta internacional —muchas veces imitada— era superior a la nuestra? ¿En qué momento los cascos históricos comenzaron a llenarse de cocina peruana o múltiples ofertas asiáticas que nada tienen que ver con nuestro formato tradicional?

La academia también tiene responsabilidad en esta historia. Durante décadas, su metodología llenó el mercado de estudiantes formados bajo la idolatría de las cocinas europeas. Escuelas y colegios que jamás nos educaron desde la valoración de nuestra despensa agroalimentaria; instituciones que omitieron un enfoque formativo ligado a nuestra cultura culinaria.

A esto se suma una política pública prácticamente inexistente,

centrada únicamente en la lógica del mercado. Municipios indiferentes, preocupados sólo de aumentar el número de patentes de comida, sin importar si la oferta chilena sobrevive o desaparece —salvo contadas excepciones—.

Salvemos nuestra cocina

Hoy, gastronómicamente hablando, somos casi analfabetos. Muchos comensales no conocen su propia cultura culinaria y, por supuesto, tampoco la de los demás. La cocina chilena tecnificada y la alta cocina, aunque rinden honores a nuestras tradiciones, tampoco están al alcance del público general. Pareciera que nuestra cocina queda relegada a los pequeños locales de pueblos rurales o a quienes pueden pagar las experiencias exclusivas de la alta gastronomía.

Mientras tanto, los comedores populares fueron borrados, escondidos o reemplazados por ofertas foráneas. Los estudiantes que ingresan a las carreras de gastronomía saben más de cultura culinaria y productos coreanos que chilenos. Sueñan con ser pizzaiolos o con emigrar para rendir homenaje a cocinas extranjeras.

El sinsentido alcanza su punto máximo cuando cocineros conscientes y estudiosos se identifican como cocineros japoneses o pasteleros franceses, como si algún cocinero de esas latitudes siquiera conociera nuestra culinaria. Este fenómeno de desclasamiento culinario en Chile es digno de estudio y exige una respuesta urgente.

Como decía el filósofo español José Ortega y Gasset: "Yo soy yo

y mi circunstancia, y si no la salvo a ella no me salvo yo." Nuestra circunstancia es nuestra cultura, nuestra despensa, nuestra historia alimentaria. Si no salvamos nuestra cocina, perdemos también una parte esencial de lo que somos.

Si bien en algo se ha revertido este fenómeno, en términos reales la cocina chilena sigue siendo apenas una visitante dentro de su propio territorio. Nuestro vino sigue siendo poco conocido por la masa del pueblo chileno, al igual que nuestros brebajes campesinos y nuestra despensa tradicional.

Necesitamos política pública ahora. Necesitamos difusión desde los medios de comunicación. Necesitamos incentivos para el posicionamiento de la cocina chilena, herramientas específicas enfocadas en su puesta en valor, con inversión real y no simbólica.

Necesitamos que el chileno conozca la maravilla y la perfección de su cultura culinaria. Necesitamos sentir orgullo por nuestra cocina, por sus cultores, por sus productores y por sus productos. Necesitamos encontrarla en una oferta democrática: tradicional cuando se trate de patrimonio y tecnificada bajo estándares profesionales cuando se trate de restauración. Necesitamos volver a ser dueños de casa en nuestra propia mesa.

Debemos cubrir los eventos públicos con nuestra tradición culinaria y recibir al turista de la mano de productos elaborados bajo nuestra identidad, contados bajo nuestro propio relato.

Necesitamos dignificar nuestra potente cultura culinaria.

Necesitamos volver a ser una opción de mercado.