

Marera de saberes: María Cecilia Vargas y la cocina como geografía viva

Las geografías, las texturas, la identidad y la intención de la gastronomía chilena viven y resisten en los diversos bioterritorios que conforman nuestra soberanía. Cada rincón del país, con su clima, su suelo, sus aguas y su gente, compone un mapa sensorial que da forma a nuestra cocina. Esta no se escribe en libros ni se encierra en recetas, sino que late en la memoria colectiva y en las manos de quienes, día a día, le dan vida.

Fundada en los recursos naturales y en las personas que los transforman, la gastronomía chilena es un acto de arraigo. Estar frente a sus protagonistas —los recolectores, pescadores, campesinos, etc.— es una experiencia emocionalmente profunda, un gesto de reconocimiento que ningún plato, por sofisticado que sea, logra contener por completo. La cocina, en su verdadera esencia, no cabe en vajilla alguna.

La cocina tradicional es la que mejor representa el alma de nuestros productos. Mientras tanto, muchas de las experiencias técnicas —por bellas que parezcan— solo rinden tributo a las formas y a los pliegues estéticos. Pocas veces logran capturar la fuerza autóctona, el contexto histórico, ni la energía viva que emana de las costas, campos y montañas de Chile.

Es en ese paisaje alimentario —real, crudo y muchas veces olvidado— donde resisten y florecen María Cecilia Vargas y su hermano Marzo. Lo hacen enfrentando la indiferencia de una industria que, en su mayoría, ignora los ciclos del territorio y desconoce la profundidad de nuestra costa, tan sostenible como diversa. Desde su ruego en el área protegida de Punta de Lobos, podrían dictar cátedra sobre lo que verdaderamente significa cocinar con lo que el mar entrega. Sobre cómo la alimentación no es solo nutrición, sino también respeto, confianza, sabiduría y honestidad. Valores que el mercado no conoce, ni en forma ni en fondo.

Y entonces surge la pregunta ineludible: ¿Cómo llevamos todo ese saber al sistema educativo, desde la primera infancia?

¿Cómo enseñamos autoestima a partir del amor por nuestra despensa?

¿Dónde están los recursos dedicados a investigar y proteger la cocina chilena?

Durante décadas hemos estado atrapados en el intento de resumir nuestra inmensa diversidad culinaria en un solo plato que nos represente. Y esa tarea es tan absurda como intentar contener el océano en una copa. La costa chilena, aún desconocida para un

amplio porcentaje de los propios chilenos, es un universo en sí misma. Comprender sus mareas, sus oficios, sus rituales y silencios debería ser parte esencial de la educación cultural. Sin embargo, desde la tecnificación en las escuelas solo se alcanza a abordar un pálido reflejo de lo que los estudiantes deberían conocer y vivir.

¿Cómo, entonces, podemos pensar en una cocina chilena creativa, pertinente y entrañable, si no la hemos aprendido desde su raíz? ¿Cómo construir una gastronomía que sea querida por sus habitantes y defendida con orgullo frente a quienes nos visitan?

La alta cocina se nutre de nuestros productos, nuestras historias y nuestras luchas, pero los presenta solo a un público reducido, capaz de pagar por la experiencia. Mientras tanto, los cocineros brillan en rankings y portadas, pero la vida de quienes sostienen esa cadena no cambia. La visibilidad de los productores sigue siendo escasa y el impacto social, nulo. La difusión, fragmentada y elitista.

Por eso, urge un cambio estructural. La educación formal debe incorporar el patrimonio culinario vinculado al maritorio como contenido obligatorio. Solo así podremos formar comunidades que no solo



Por Jaime Jiménez de Mendoza
 Director Área Turismo y Gastronomía, IP-CFT Santo Tomás,
 sede Rancagua
 Presidente ASEGMi O'Higgins

consuman, sino que también valoren, defiendan y celebren su cocina.

En el II Congreso Internacional de Turismo Enogastronómico ConBoca 2025, se señaló con claridad:

“Chile es mar. Más del 70 % de nuestro territorio está en el Pacífico Austral, un mar cuyas particularidades debieran ser motivo de orgullo nacional. A lo largo de la costa existen 513 caletas y 97.634 pescadores, de los cuales 24.409 son mujeres. Aun así, vivimos de espaldas al mar. La gastronomía es una herramienta poderosa para redefinir nuestra relación con los recursos, las historias y los quehaceres asociados al mar: transformando los recursos en ingredientes, el saber en patrimonio protegido, el mar en una expresión de identidad”.

En ese mismo espíritu

resiste, crea y enseña María Cecilia Vargas. Con consecuencia y compromiso, abierta a quien quiera aprender, sin cobrar por compartir su saber. Su conocimiento es vasto, generoso, como el mar que la rodea. La Cooperativa Los Piures se levanta desde la conciencia: cuidan, extraen y recolectan con respeto. Visitar su zona de resguardo es mucho más que una experiencia culinaria. Es ingresar a una escuela viva, abrazada por el océano, donde se enseñan valores, se honra el patrimonio y se celebra el maritorio como una extensión de la humanidad.

Allí, cada conversación es una lección. Cada producto, una historia. Cada gesto, una pedagogía del respeto. Porque educar, en este caso, es también humanizar el comportamiento. Y eso, como bien sabemos, no se improvisa.

