LITORALPRESS

Fecha: 27-06-2025
Medio: La Tribuna
Supl. : La Tribuna
Tipo: Noticia general
Título: La sopaipilla: tan chilena... y no tanto

Pág. : 2
Cm2: 187,5
VPE: $ 316.505

Tiraje: 3.600
Lectoría: 14.800
Favorabilidad: No Definida

La sopaipilla: tan chilena... y no tanto

José Pedro Hernández
Historiador y académico
Universidad de Las Américas

No sé si les pasa, pero entre abril y agosto, cada vez que el frío aprieta o cae la lluvia, mi paladar piensa en una sola cosa: sopaipillas. No en una, sino en varias. Ya sean pasadas con chancaca, solas o acompañadas de algún aderezo, este verdadero placer chileno es una tradición que nos une.

Sin embargo, surge una pregunta interesante: ¿son realmente originarias de nuestro país?

Lamentablemente, no. La historia nos dice que las sopaipillas llegaron a América y a Chile de la mano de los españoles a inicios del siglo XVIII. Pero ellos tampoco las inventaron. El origen es aún más lejano: la receta proviene del mundo árabe. Durante los siglos VII y VIII, los árabes conquistaron gran parte de la península ibérica, llevando consigo muchas de sus costumbres culturales, entre ellas, su cocina.

En España, este alimento se conocía como "sopaipa", un pan remojado en aceite. Con la colonización, la receta viajó al continente americano y se fue adaptando en distintos países: en Argentina se le llama "torta frita" o también "sopaipa"; en Perú, "cachanga"; en Bolivia, "buñuelo"; en Uruguay, nuevamente "torta frita"; y en Paraguay, "pireca". La lista podría seguir.

Entonces, ¿nuestras sopaipillas no son únicas? Sí lo son, porque aquí las transformamos. Les dimos identidad, sabor y forma propios. Se mezclaron con ingredientes locales, especialmente con zapallo en la zona central del país, y en otras regiones con diferentes productos. Además, les dimos una vuelta muy chilena: las "sopaipillas pasadas" con chancaca, ese dulce espeso que para muchos es un manjar de dioses.

También su forma varía según la zona: redondas, cuadradas, triangulares, grandes o pequeñas. Todo depende de la tradición local, de la abuela o de la receta familiar.

Al final del día, lo importante no es tanto de dónde vienen, sino cómo las hemos hecho propias. Las sopaipillas son parte de nuestra cultura popular, una muestra de cómo los sabores viajan, se adaptan y se reinventan.

Así que, si el día está frío o el cielo se cubre de nubes, no lo dudes: ve por unas sopaipillas y celebra este delicioso legado compartido.

Ah, y si se pregunta por qué ahora se llaman "sopaipillas" en vez de "sopaipas", hay varias teorías. Una dice que se trata simplemente de un diminutivo. Otra, más pintoresca, sugiere que el término fue adaptado por los mapuches, inspirados en el nombre de un ave local. Sea cual sea la verdad, el nombre también se hizo chileno.