



Centro
Nacional de
la Cultura y
de las Artes
Gobierno de Chile

CENEX
Cultura

PCdV

[PARQUE CULTURAL DE VALPARAÍSO]

culinario **VECINAL**

SESIONES DE COCINA PORTEÑA / DICIEMBRE 2012



culinario VECINAL

SESIONES DE COCINA PORTEÑA / DICIEMBRE 2012

PCdV
[PARQUE CULTURAL DE VALPARAÍSO]



CENTEX
Cultura





DESTAPANDO LA OLLA:

Las Cocinas, los símbolos, las relaciones sociales

Por Sonia Montecino

Aunque a alguien pueda parecerle imposible, a través de la cocina -entendida como un lenguaje en el cual los productos, las técnicas (las recetas) y los condimentos son representados a través de símbolos que identifican un estilo- se puede leer la estructura social de una comunidad. Ello porque alimentarse es un acto que va más allá de la simple saciedad del hambre. Nutrirse, así se ha comprobado, es incorporar signos al cuerpo: una manzana no es solo una fruta, ni un conjunto de vitaminas, ni un conglomerado de elementos que producen sus cualidades organolépticas, es por el contrario un abigarrado sistema de símbolos asociados por ejemplo, en la sociedad occidental, a la sabiduría, a lo prohibido, al veneno (de las malas madres como en el cuento de Blanca Nieves). Por otro lado, la alimentación supone una clasificación de lo que consideramos bueno y malo para comer, así algunas sociedades se inclinan por insectos y flores, otras, como la nuestra los rechazan. Los saberes implicados en el paso de lo crudo a lo cocido -como ya lo descubrió Lévi Strauss- se han ido transmitiendo transgeneracionalmente y han construido a la cocina como uno de los espacios culturales que especifican identidades regionales, familiares, locales.

La cocina -el conjunto de técnicas y símbolos- y su consumo -un sistema protocolar de distribución e ingesta- evidencian las jerarquías, los rangos, el género, la edad y la posición del comensal dentro de la red de relaciones sociales que transita. La endocina y la exococina, están ligadas a las mujeres y a los hombres respectivamente, así lo que se prepara dentro del hogar (como las cazuelas, los horneados, los guisos) son manufacturados mayoritariamente y cotidianamente por las mujeres y los asados, en espacios exteriores, ocasional y festivamente por los hombres. Ello corresponde a otras asignaciones mayores como los ámbitos privados y públicos y se correlacionan, asimismo, con los grados de poder y dispendio vinculados al

género. La gastropolítica es también un indicador de relaciones, negociaciones y conflictos: la inversión del poder masculino al interior de la cocina supone que la que maneja el cucharón decida qué porciones, cómo y cuándo servir las, un esmero mayor o menor dependiendo de los estados de ánimo y de las disputas, se trata por tanto de una posibilidad de ejercer desde los trastos domésticos un cierto dominio familiar; las negociaciones entre generaciones (las comidas "especiales"), entre miembros de partidos políticos, entre mandatarios, se entablan en almuerzos y cenas porque el comer juntos trae consigo indefectiblemente la sociabilidad o su ruptura. Desde la vertiente de las clases sociales, los principios de condimentación que, en definitiva identifican los estilos culinarios de las sociedades, las familias, las localidades, construirán distancias, distinciones y diferencias. Así, el empleo del ají y el ajo delimitan las pertenencias, un "picante" en Chile se refiere a alguien que no tiene modales, o que pertenece al segmento popular. La distinción de clase queda al descubierto no solo en lo que se come, sino en los significados de los productos y los aliños.

Así, al destapar la olla de la cocina, nos encontraremos con un espejo de nosotros mismos.

RITTA LARA

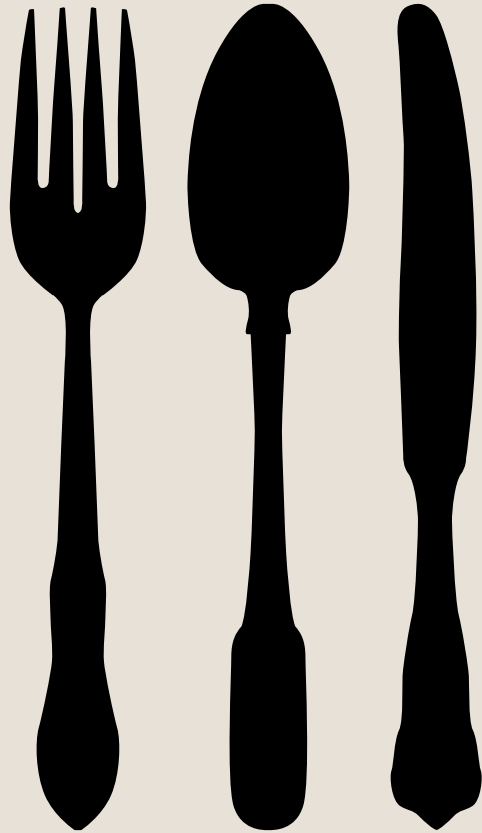
Curadora del proyecto Culinario Vecinal

Nacida y criada en Valparaíso, hoy cocinera y dueña del restaurant "Cariño Malo"

¿De dónde surge este amor entrañable por este puerto querido? De las largas tardes con mi abuela, que eran matizadas de tanto en tanto con algún engaño. Será por eso mi especial cariño y respeto por estos queridos y admirados vecinos porteños, que han llenado de "engaños" y amor sus cocinas y familias. En Valparaíso comer no es un acto fisiológico, es una aventura, una gesta de amor. Las llegadas a puerto de mi amado abuelo, con sus historias de otros puertos, otras mesas, pero al fin y al cabo, volvía a la suya, su mesa, su vieja, sus "engaños". Este puerto que me atrapa y al que le cocino día a día tiene de eso, de comida de barrios, de viejos lindos que hacen día a día, que comer en este puerto, sea la mejor de las aventuras.

Sumergiéndome, entre tantas risasquiero unir en esta propuesta "Cocina Vecinal"....a mis amigos... de distintos cerros porteños, distintas edades, vivencias, experiencias...pero algo cruza todo, el "amor por atender, disfrutar y celebrar la vida".

Salud!



MENÚ

Calugas de pescado y pichanga, deporte popular porteño, matizadas con el notable brebaje de Don Fumanchú, su inigualable vino con frutillas

Entrada

La inmortal Palta Rellena, casting con olor a reinas del mercado, hecho por Doña lanella.

Fondo

La mechada con arroz, estandarte de la mesa casera, en las gloriosas manos de Doña Ruth y acompañado de este vino con duraznos, toda una epifanía...

Postre

Leche asada con sabores a cocina antigua porteña, revisitada por la más lolita del grupo, Solange...

Bajativo

Un paciente y macerao apiao

Café y alfajores de amor con chocolate, una invitación al pecado.

IANELLA ARELLANO ARAYA *(Barrio Santa Elena)*

Hija de Zenón Arellano dibujante técnico de profesión, que gozaba de la buena mesa, y de Krimilde Araya. Siempre hemos sido una familia numerosa, somos 6 hermanos (3 hombres y 3 mujeres) y yo particularmente (56 años) me quedé al lado de ella y pude observar como era que a través de la cocina nos entregaba su amor. Con 2 papas y un tomate pude armar un festín, siempre se ha aprovechado todo y desperdiciado nada.

Con este plato, la entrada "los locos falsos" partían algunos cumpleaños o cenas de año nuevo. Me remonto a aquellos años, cuando estaba mi padre aún presente, esas cenas esperando las 12, nos enseñaba a bailar tango y hacernos reír, quiero tal vez, poder expresar a través de éste plato, los bellos momentos que guardo de mi juventud y en cómo estos recuerdos, nos formaron como personas en el presente, es importante decir, que aún vivimos 4 hermanos junto a nuestra madre, y yo cocino para ellos.

RUTH OVALLE SILVA *(Cerro Toro)*

28 agosto 1939... nacida y criada en Valparaíso. en su adolescencia en los años 50 trabajó junto a su padre Amador Ovalle Vergara en la famosa y recordada pescadería "Amador" en calle Cajilla cerca de la plaza Echaurren. La especialidad como su nombre lo decía era el pescado frito con ensaladas y para beber té o bebida. La fórmula dio muy buenos resultados y poco a poco fue adquiriendo seguidores, los que recuerdan el agradable sabor del pescado. El negocio se prolongó por alrededor de 20 años y siempre atendido por sus propios dueños: padre e hija. Calle Cajilla #543, actualidad dueña de casa y dedicada siempre con amor a la cocina.

SOLANGE CERDA NAVARRO *(Cerro Playa Ancha)*

Nacida en Playa Ancha, la menor de dos hermanas (38 años), por opción entregada a mi familia, (padres e hija), cocino a ellos.... y los dulces, a pesar de no me gustan, han sido todo el tiempo mi "debilidad culinaria", experimentando sabores, rescatando recetas y deleitando a quienes nos visitan en nuestra casa. Amante del buen comer, y terminar siempre cada celebración con ese "toquesillo" que endulza el alma y llena de chocolate mis manos, mi cocina...y las manos de mi pequeña hija. Espero cada día a mis padres después de su jornada de trabajo con algo rico, que les ayude a olvidar las horas que pasan sentados frente al volante (bus escolar)...son mi vida, y mi chocolate ... es para ellos.

DON RENÉ ALLENDES *(Cerro Rodelillo)*

Nacido en Valparaíso, más conocido como "Fumanchú", cargador del mercado Cardonal y cuando puede obrero de la construcción...casado..con mil historias , mil brebajes, mil celebraciones...

La última vez que realizó una fiesta, fue en su casa...que el mismo levantó, y dejó un gran salón al aire libre...donde realizó el matrimonio de su hija...no dejó a nadie parao'...con el vinito arreglao' que armó... ni con el "otro"...que trae de Curacaví....

Hasta los nuevos integrantes evangélicos, que llegaron a su familia...se fueron leyendo la biblia al revés...



CENTEX
Cultura

PCdV
[PARQUE CULTURAL DE VALPARAÍSO]



CENTEX
Cultura

PCdV

[PARQUE CULTURAL DE VALPARAÍSO]