

# Los patriotas y el patrimonio alimentario de Chile

## *The patriots and the food heritage of Chile*

Pablo Lacoste<sup>1</sup>, Fernando Mujica<sup>2</sup>, Michelle L. Adunka<sup>3</sup>

### RESUMEN

En este artículo se examina el lazo entre los patriotas y el patrimonio alimentario de Chile, principalmente durante la guerra de la Independencia (1810-1824). Se indaga el papel de los líderes de la emancipación y fundadores de la república, particularmente Bernardo O'Higgins, José de San Martín y José Miguel Carrera. Además se estudia el papel de los alimentos, no solo como nutrientes, sino también en su dimensión simbólica, tanto en la gesta independentista como en la vida personal de sus líderes. Se detecta la preocupación de los patriotas por productos como la harina de trigo y actores sociales específicos, como los pescadores artesanales. También se descubren lazos de valoración de alimentos de origen como salchichón de Chillán (precursor de la longaniza), queso de Chanco, jamón de Chiloé, corvina de Concón, cordero de secano y algunos platos específicos como el valdiviano. De igual manera, se revela la incidencia que tuvieron los patriotas en el origen de los picarones en Chile. Se demuestra que en la primera mitad del siglo XIX, el país contaba con un relevante patrimonio alimentario, el cual fue visibilizado y valorado por los patriotas.

**Palabras clave:** patrimonio alimentario, alimentos y bebidas con identidad, productos típicos, denominaciones de origen, indicaciones geográficas.

### ABSTRACT

*This paper examines the link between the patriots and the food heritage of Chile, mainly during the War of Independence (1810-1824). The role of emancipation leaders and founders of the republic, particularly Bernardo O'Higgins, José de San Martín and José Miguel Carrera, is investigated. It studies the role of food, not only as a nutrient, but also in its symbolic dimension, both in the independence struggle and in the personal life of its leaders. Patriots are concerned about food such as wheat flour and specific social actors, such as artisanal fishers. There are also valuation links of foods of origin such as Chillan sausage (precursor to the local "longaniza"), Chanco cheese, Chiloé ham, Con Con corvina, lamb and some specific dishes like Valdivian. In the same way the incidence that the patriots had in the origin of the picarones in Chile is revealed. It is detected that in the first half of the 19th century, Chile had a relevant food heritage, which was visible and valued by the patriots.*

**Keywords:** food heritage, food and beverages with identity, typical products, appellations of origin, geographical indications.

### Introducción

El patrimonio alimentario de América Latina se ha convertido en tema de creciente interés. Perú y México lideran este proceso, y sus resultados están a la vista. Esta corriente también ha llegado a Chile, donde el Ministerio de Agricultura, a través del Fondo de Innovación Agraria (FIA), ha impulsado el estudio del tema en algunas regiones. Como resultado se han elaborado señeras obras sobre el patrimonio alimentario de la región de

Valparaíso (Montecino, Cornejo y Razeto, 2012), Arica y Parinacota (Manzur y Alanoca 2012) y Biobío (Manzur, 2016). A ello se suman los estudios sobre la región de Coquimbo (Alvear *et al.*, 2017; Soto, 2022). Paralelamente, han comenzado a surgir estudios sobre el patrimonio alimentario de origen mapuche (Peralta *et al.*, 2015) y de algunos productos específicos, como el merkén (Aguilera, 2016). El vínculo de alimentos y bebidas con la identidad y el patrimonio resulta cada vez más relevante (Rojas, 2021; Martín, 2022).

<sup>1</sup> Universidad de Santiago. Santiago, Chile.

<sup>2</sup> Escuela de Sommeliers de Chile. Santiago, Chile.

<sup>3</sup> Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.

\* Autor por correspondencia: pablo.lacoste@usach.cl

En el proceso de construcción de la reputación de los alimentos y bebidas de origen, el componente histórico cumple un papel fundamental. Esto ocurre, sobre todo, en periodos críticos de la historia, cuando los pueblos viven experiencias traumáticas, y el acceso a los alimentos se convierte en asunto de particular importancia. A ello se suma el papel de los grandes líderes en la visibilización, valoración y patrimonialización de los alimentos. Las obras sobre gastronomía europea tienen constantes referencias al papel que les cupo a los reyes, nobles y figuras destacadas en la construcción del gusto (Fisas, 2001; Freedman, 2009).

Siguiendo la línea de los productos europeos, este artículo examina el papel de los alimentos y bebidas en las campañas de la independencia de Chile y Argentina, particularmente, en la trayectoria de los líderes del bando patriota, formado por Bernardo O'Higgins, José de San Martín y José Miguel Carrera, entre otros. Se estudian tanto los hechos militares como las decisiones de gobierno, la acción de los civiles y la vida personal de los involucrados. Como resultado, se espera contribuir al proceso de patrimonialización, visibilización y puesta en valor de los alimentos y bebidas criollos, con vistas a fortalecer su identidad, reputación y, a la larga, su valor comercial.

Se ha utilizado el método propio de la historia (heurístico crítico). Por ello se han examinado principalmente las memorias, cartas y documentos producidos por los patriotas y sus colaboradores. Se incluyen las memorias del general José Miguel Carrera (1986), las cartas de Bernardo O'Higgins y José de San Martín, las memorias del coronel Manuel Pueyrredón (1947), el coronel Manuel de Olazábal (1978), el músico José Zapiola (1945), el general Gerónimo Espejo (1916) y el estadista Vicente Pérez Rosales (1946). Hasta el momento, muchos de estos materiales han sido examinados por la historiografía para conocer aspectos políticos y militares. Ahora se trata de revisitarlos con nuevas preguntas, orientadas principalmente a conocer el patrimonio agroalimentario en los albores de las repúblicas.

### **Los patriotas como agricultores y viticultores**

El primer punto destacable es visibilizar una dimensión hasta ahora invisibilizada de los patriotas: ellos se involucraron directamente en el proceso de elaboración de alimentos. Más allá de sus acciones militares y políticas, en su vida personal, ellos

dedicaron muchos años a cultivar las plantas, criar ganado y elaborar productos alimentarios.

En efecto, en su hacienda de El Monte (50 km al oeste de Santiago), los hermanos Carrera se dedicaron al cultivo de la tierra, la crianza del ganado y la elaboración del vino. Esta hacienda existe actualmente y representa un poco conocido rincón patrimonial de Chile. En su chacra de Mendoza, el general San Martín cultivaba trigo y viñedos. Tenía su propio molino harinero y elaboraba sus vinos (Draghi Lucero, 1944). Fue molinero y viticultor. Algo parecida fue la trayectoria de O'Higgins, quien entre 1804 y 1813 se dedicó a trabajar su hacienda Las Canteras, situada en Los Ángeles (500 km al sur de Santiago), donde criaba el ganado, cultivaba viñas y elaboraba el vino. Después de retirarse de la política, el patriota se radicó en Perú, donde se dedicó a administrar sus haciendas de Montalván y Cuiba (100 km al sur de Lima). Ellos conocían los alimentos, sabían el trabajo que implicaba producirlos y llevarlos del campo a la mesa. Por eso, fueron capaces de apreciarlos y situarlos en lugares de honor, particularmente en los banquetes de la Patria.

### **Los banquetes de la Patria y la gastronomía fundacional**

Los banquetes de la Patria fueron las celebraciones organizadas por el gobierno de Chile para conmemorar la gesta emancipadora, cohesionar al grupo dirigente y atraer a los hacendados para sostener el esfuerzo económico que requerían las campañas militares en marcha. Entre los banquetes de la Patria se destacan principalmente dos eventos: la celebración del primer aniversario de la toma del poder por parte de los patriotas (30 de septiembre de 1811) y el festejo de la batalla de Chacabuco y homenaje al primer Director Supremo de Chile, el día de su asunción (16 de febrero de 1817).

Estas fiestas no tenían objetivos meramente ociosos y de celebración. Eran espacios de construcción de poder, en momentos de máxima fragilidad política para el proyecto independentista. Basta recordar que la gesta emancipadora fue un proceso largo y lento, plagado de fracasos, avances y retrocesos. Los patriotas convencidos de la necesidad de la independencia eran todavía minoría en estos escenarios.

El triunfal ingreso de los españoles en la ciudad de Santiago, después de la batalla de Rancagua (1814), contrastó con el opaco recibimiento que

tuvieron los patriotas después de la batalla de Chacabuco (Pueyrredón, 1947; Espejo, 1916; Rojas, 1940). Estas asimetrías eran reflejo de la todavía débil popularidad de la causa patriota. A pesar de la decadencia de la monarquía y de su fragilidad política en Europa, lo cierto es que en América, la Corona todavía conservaba una fuerte legitimidad en la población criolla local. Documentos de fines de 1817 consignan que “el patriotismo, a excepción de diez o doce familias principales, está puramente ceñido a la clase ínfima del pueblo” (León, 2011). Esta situación se reflejó también en la cantidad de desertores de las filas patriotas, los sabotajes y explosiones de maestranzas y polvorines (Zapiola, 1945; Pueyrredón, 1947; Espejo, 1916).

Después de Chacabuco, el primer objetivo de los patriotas era construir una imagen sólida, capaz de atraer a los ciudadanos en general, y a las élites en particular, de modo tal de asegurar lealtades y apoyos económicos para sostener el esfuerzo militar. Dentro de este contexto, los banquetes de la patria constituían un campo de batalla simbólica, en los cuales se emitían señales con vistas a consolidar el proyecto de emancipación. La idea era proyectar una imagen de solvencia, para construir credibilidad y confianza.

Estos eventos se realizaron en los salones más elegantes disponibles y contaron con la presencia de las más distinguidas damas y caballeros de la causa independentista. La fiesta del 30 de septiembre de 1811 se realizó en el Palacio de la Moneda. Y la de 1817 fue en casa de José Enrique Rosales, quien vivía en calle Compañía 126 de la ciudad de Santiago (Zapiola, 1945). Se contrataron músicos para animar las veladas y se organizaron bailes. Los alimentos completaron el panorama de estas fiestas tan relevantes. En la fiesta de 1811 se sirvieron:

“erizos y locos, camarones de río, corvinas de Con Con, pavos mechados, lenguas nogadas, jamones de Chiloé, chanchitos rellenos, tórtolas y pichones, quesos de Chanco, aceitunas sajudas. El jerez, la canela, la nuez moscada, el giroflé, perfumarían las viandas, echando los vahos en varias leguas a la redonda. Las monjas competirían en preparar dulces y tortas, almendrados y huevos chimbos. Los mejores vinos del país y los peninsulares se escanciarían en la más fina cristalería, y relumbrarían la plata y la vajilla de porcelana de la China” (Vidal, 2010).

La selección de carnes, pescados y mariscos locales se combinaba con productos elaborados de origen geográfico, entre los cuales se destacaban los jamones de Chiloé, quesos de Chanco y corvinas de Concón. Esta tradición se mantuvo vigente en eventos similares de esa época, particularmente en la celebración de la batalla de Chacabuco. El servicio se organizó con una única mesa, en la cual se sirvieron los alimentos:

“cochinitos rellenos con sus guapas naranjas en el hocico y su colita coquetonamente ensortijada; jamones de Chiloé, almendrados de las monjas, coronillas, majar blanco, huevos chimbos, cuñitas de queso de Chanco, aceitunas sajudas con ají, cabezas de cebolla en escabeche (Pérez Rosales, 1946; Rojas, 1940).

Las fiestas del 30 de septiembre de 1811 y del 16 de febrero de 1817 fueron dos fotografías muy parecidas de la gastronomía referencial de los tiempos fundacionales de las repúblicas del Cono Sur. Se destaca en ellas el queso de Chanco y el jamón de Chiloé, que constituían, en los siglos XVIII y XIX, el más reputado queso y jamón de la región, conocidos en Chile, Perú y Ecuador. Los estudios especializados han demostrado el singular peso de estos dos productos (Lacoste *et al.*, 2015; Mujica *et al.*, 2017; Aguilera, 2016).

El patriota mantuvo cierto interés por estos alimentos. En diciembre de 1818, Bernardo O’Higgins, en su calidad de Director Supremo de la nación, organizó una cena para recibir a Lord Cochrane, al cual le presentó una pierna de jamón de Chiloé de \$ 4 (Vicuña Mackenna, 1860). En su estadía peruana, estos alimentos fueron sus compañeros de exilio. El 7 de julio de 1830, en carta a Pedro Aldunate, informa que remitió al arriero Luis Mendoza para que llevara desde Lima a su hacienda Montalván, “dos quesos de Chanco” (O’Higgins, 2011). “Búsqueme media docena de jamones de Chiloé”, le pidió a Carlos Durán, en carta del 20 de mayo de 1834 (O’Higgins, 2011). Se hace evidente, por lo tanto, la coherencia entre los banquetes de la Patria y la vida personal del patriota.

Por su parte, la valoración de los pescados y mariscos, expresada en el banquete del 16 de febrero, se trasladó también hacia sus responsables, los pescadores artesanales. Dos años y medio después de asumir el poder, Bernardo O’Higgins acogió un

antiguo reclamo de los pescadores artesanales, en el sentido de garantizar y proteger sus derechos sobre el borde costero. Así se formalizó en el Reglamento del 26 de septiembre de 1819, promulgado por el Director Supremo y publicado en la *Gaceta Ministerial* N° 14 Tomo 2, el 16 de octubre de 1819. Esta resolución otorgaba a los pescadores artesanales 80 varas de playa (65,6 metros), desde la línea de más alta marea. Dentro de ese espacio, se les garantizaba el derecho a levantar sus viviendas y cultivar la tierra. Además, la norma prohibía a los hacendados asentar a sus peones e inquilinos en esos terrenos. Paralelamente, los pescadores artesanales quedaban excluidos de eventuales reclutas. Asimismo, el Reglamento establecía la figura del juez de playa como autoridad de aplicación, encargado de asegurar el cumplimiento de la norma en las riberas.

### Genealogía de la longaniza de Chillán

La longaniza de Chillán es la más famosa cecina de Chile continental, y solo la supera el jamón de Chiloé, en la isla homónima. Esta longaniza es portadora de una fama incontrastable, la cual se visibiliza en su ciudad de origen, sobre todo en el mercado, donde es voceada por carniceros, garzones y dueños de pequeños restaurantes, con orgullo sin igual.

Paradójicamente, los relatos históricos han dedicado poco espacio a las cecinas en general y las longanizas de Chillán en particular. A diferencia del jamón de Chiloé y el queso de Chanco, las cecinas chillanejas no se exportaban y, por lo tanto, no figuran en las estadísticas de los puertos y las aduanas. Al escapar al radar de estos registros estadísticos, las longanizas y cecinas de Chillán se han mantenido relativamente invisibles para la historiografía.

Los hechos de la independencia sirvieron para visibilizar este producto, debido a causas inesperadas: fue necesario utilizar las cecinas con fines militares, con lo cual, quedaron registradas en memorias y relatos. Particularmente fueron destacadas por su uso en el sitio de Chillán (julio-agosto 1813) y en la batalla de Talcahuano (9 de diciembre de 1817). En ambos casos, las longanizas de Chillán se utilizaron como materiales para la batalla.

El sitio de Chillán fue uno de los episodios más dramáticos de las batallas de la Patria

Vieja. El frío, el viento y las lluvias hicieron casi insoportable el sitio para los patriotas. A pesar de todo, la ciudad fue sitiada (julio-agosto de 1813) en un marco de sufrimiento atroz. En su afán de organizar sus posiciones, los patriotas apelaron a los recursos disponibles, lo cual incluía usar los salchichones de Chillán. El diario de Carrera lo explica en detalle:

“Julio 26 de 1813: Se puso en movimiento nuestro ejército. Reconocimos las alturas que debíamos ocupar y fueron tomadas por las guerrillas. En la medianoche se situaron en ellas las divisiones y la artillería gruesa para la que se empezó a trabajar una batería con salchichones. Agosto 3 de 1813. Al amanecer estaba ya en nuestro poder la altura, y defendida por una batería construida de sacos de cuero, saquillos y salchichones” (Carrera, 1986).

La experiencia de Chillán demostró las diferentes utilidades que podían ofrecer las cecinas chillanejas. Los salchichones eran relativamente fáciles de transportar, livianos, resistentes y abundantes. Eran ideales para fortificar una batería de cañones y, en caso necesario, brindaban alimento a las tropas. Poco después, estas mismas cecinas estuvieron presentes en las negociaciones políticas y militares entre patriotas y realistas. En efecto, en octubre de 1813, el gobierno independentista se lanzó nuevamente a la conquista de Chillán, esta vez, por vía de negociación. Para evitar lo que consideraba un inútil derramamiento de sangre, las autoridades patriotas invitaron al coronel Sánchez, jefe de los realistas, a ceder la plaza pacíficamente. Para fundamentar su posición, se presentó un informe de la superioridad de recursos, de modo tal de convencer a los realistas de la conveniencia de entregar la ciudad de Chillán. En esta descripción de superioridad, junto con las fuerzas armadas, se mencionaban recursos militares, incluyendo las cecinas:

“Amenazaban al enemigo con cien vestuarios remitidos a la compañía de artillería de Valparaíso, con seis mil salchichones para trincheras, y le detallaban la fuerza repartida en las guarniciones del norte de Talca hasta Copiapó”. El documento fue recibido por el jefe realista de Chillán, el cual rechazó la propuesta. De todos modos, en su escrito, el

coronel Sánchez “admiró sí el proyecto de conducir seis mil salchichones desde Santiago, habiendo en los campos inmediatos a Chillán fajina suficiente para sitiar todas las plazas del mundo” (Carrera, 1986).

Las negociaciones diplomáticas en torno al sitio de Chillán permitieron visibilizar la cultura de las cecinas en este territorio. Resulta notable cómo los salchichones de Chillán estuvieron en el centro de la estrategia militar y política de esta batalla. Alimento de las tropas y la población civil; material de protección y abrigo de baterías y trincheras, las cecinas chillanejas formaron parte del paisaje del campo de batalla. El comandante español destacó la creativa y ridícula amenaza de los patriotas, de realizar el traslado masivo de salchichones desde Santiago a Chillán, cuando esta ciudad era famosa, precisamente, por la abundancia de sus cecinas. El mismo José Miguel Carrera, en su crítica al gobierno patriota, destacó el carácter absurdo de esta amenaza por parte de sus adversarios que conducían la política de la Patria Vieja.

Cuatro años más tarde, los salchichones de Chillán volvieron al centro de la escena, esta vez, con motivo del sitio de Concepción. En efecto, después de la batalla de Chacabuco (12 de febrero de 1817) los patriotas recuperaron el control de casi todo Chile, incluyendo la ciudad de Concepción. Pero faltaba Talcahuano.

El puerto de Talcahuano se convirtió en la llave maestra de la independencia de Chile después de la batalla de Chacabuco. A lo largo de todo el año de 1817, la estrategia de realistas y patriotas giraba en torno a este lugar. Esta era la cabecera de playa para el desembarco de las tropas del Virrey del Perú. Por lo tanto, las acciones de ambos bandos se focalizaron en este punto durante todo 1817: las fuerzas realistas de Lima organizaron la armada para enviar allí su ejército, y los patriotas lo sitiaron con 1.200 tropas, para tratar de tomarlo (Mitre, 1906).

El puerto de Talcahuano era casi invulnerable. Por el oeste lo protegía el océano Pacífico y por el sur, el caudaloso río Biobío. Solo era vulnerable por la estrecha franja de tierra, la cual estaba muy bien protegida por sus fortificaciones y defensas. Contaba con 1.600 tropas y 70 piezas de artillería de grueso calibre, además del apoyo de los buques de guerra surtos en la bahía y su enorme poder de fuego. Además, el morro contaba con doble

línea defensiva, con sendas murallas y fosos, que obstaculizaban las cargas de caballería. El brillante coronel Ordóñez había organizado allí una especie de “Gibraltar del Pacífico”, como se decía en la época, una fortaleza inexpugnable, que serviría para recibir a las tropas del imperio. El 6 de diciembre de 1817, el ejército patriota resolvió, finalmente, tomar la ciudad. Y en esta acción, volvieron a aparecer los salchichones de Chillán, esta vez, para rellenar los fosos defensivos:

“Las Heras llegó a paso gimnástico sobre el primer foso rellenado con ‘salchichones’ y, trepando sobre la mampostería, entró a la bayoneta sobre los enemigos, que sostuvieron con bravura su puesto de honor. Arrollando cuanto encontró por delante, continuó a paso de ataque hasta el segundo foso, que no fue posible cegar lo suficiente por falta de material” (Olazábal, 1978).

El detalle del uso de salchichones con fines militares fue señalado también por otros relatos históricos. Un buen ejemplo fue Bartolomé Mitre, el más importante historiador argentino de la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX. Al comentar el sitio de Talcahuano, el expresidente escribió que el general Las Heras

“dio el asalto a la formidable posición del Morro de Talcahuano, rellenando los fosos con salchichones, coronando el muro y arrollando al enemigo a la bayoneta. Es el único hecho de este género que recuerda la historia americana” (Mitre, 1906).

Finalmente, los esfuerzos patriotas por tomar el puerto fueron estériles. Las tropas patriotas resolvieron levantar el sitio y armaron otra estrategia. Para los objetivos de este trabajo, lo importante es visibilizar el patrimonio alimentario: en ese instante fundacional estuvieron los alimentos típicos del país. En este caso, los “salchichones”, precursores de las famosas “longanizas de Chillán”, que sirvieron como aliadas silenciosas de la caballería patriota.

### **Cultura del ovejero y el cordero de secano**

La oveja tuvo un papel central en la vida socioeconómica de Chile tradicional. Cuando se

comía carne, se trataba principalmente de carne de cordero. El charqui que nutría a los arrieros en sus largos viajes era de oveja. Y lo mismo ocurría con los tejidos: eran comúnmente de lana de oveja. También se usaban los cueros de oveja para resolver los problemas cotidianos. En la guerra de la Independencia, la oveja alcanzó una dimensión sin precedentes, pues fue el recurso emblemático de las víctimas civiles del conflicto, sobre todo del pueblo chileno ubicado en la provincia de Concepción, entre los ríos Maule y Biobío, que sufrió el llamado “exilio penquista”.

Frustrado el intento de tomar el puerto de Talcahuano, y ante la inminente llegada del ejército de 3.500 tropas realistas desde el Perú, el gobierno patriota resolvió cambiar drásticamente su enfoque militar: en vez de acción directa de la fuerza, se iba a utilizar la táctica de “tierra arrasada” para dejar sin abastecimiento a las tropas invasoras. La decisión de O’Higgins se inspiró en el modelo utilizado cinco años antes por el zar de Rusia frente a la invasión del ejército de Napoleón.

El éxodo penquista fue una experiencia traumática para la población chilena surmaulina. Ancianos, niños y mujeres debieron caminar cientos de kilómetros, arrastrando heridos y enfermos, constantemente atacados por las tropas y guerrillas realistas, todo ello en un escenario dantesco, formado por campos en llamas y propiedades destruidas (León, 2011). En este traumático proceso, las ovejas adquirieron un valor singular para los chilenos: fueron los escasos bienes transportables, y tuvieron una relevancia sin precedentes para la vida de los pobladores del Valle Central.

“Se mandó retirar las familias con todos sus haberes movibles. (...) Era inmenso el tráfago que arrastraba este ejército, en que se retiraban tantas familias con ganado caballar, ovejas, etc. etc. Las fuerzas que flaqueaban tuvieron varios encuentros con los guerrilleros enemigos, saliendo en todos ellos victoriosos, al mismo tiempo que inutilizaban lo que podía servir al enemigo. Se ha calculado en 40 o 50 mil animales los de la emigración. Los ganados y ovejas tardaron 15 días en pasar el Maule” (Pueyrredón, 1863).

El impacto del éxodo penquista fue visibilizar y valorizar el cordero como parte importante de la vida económica, social y cultural del Valle Central

de Chile. Con esta experiencia, los huasos chilenos estrecharon lazos con este ganado menor, el cual para muchos se convirtió en la principal fuente de alimento y abrigo. Cada oveja pasó a ocupar un papel central en la vida de los campesinos chilenos.

Después de cruzar el río Maule, los paisanos y sus ovejas se asentaron en las actuales regiones del Maule y de O’Higgins. Allí se instalaron y buscaron los medios de sustento para ellos y sus familias. Al perder sus demás propiedades, perdieron muchas de las actividades que antes les permitían sobrevivir. Las circunstancias de la guerra de la Independencia los condujeron a priorizar sus ovejas. Así se convirtieron principalmente en ovejeros, y forzosamente debieron focalizarse en el aprovechamiento de sus recursos: leches y quesos, lanas y tejidos, carnes. En este contexto se produjo entonces un gran salto en la elaboración de estos productos. No es casualidad que poco después la producción textil diera un salto sustancial, con el surgimiento del primer chamanto (1821). También se produjo el ascenso y apogeo del queso de Chanco. Paralelamente, se consolidó la crianza de ovejas en el Valle Central, particularmente en el secano costero e interior, situado en las adyacencias de la cordillera de la Costa, donde pronto surgiría la figura del “cordero de secano”.

El consumo de carne de cordero se consolidó como parte de la gastronomía típica de los patriotas. Además de la experiencia del éxodo penquista, los libertadores mantuvieron viva esta cultura a lo largo de los años. La posibilidad de servir carnes de cordero se valorizaba, dentro de su sistema de usos y costumbres, como una forma de rendir homenajes y establecer lazos. Así lo reflejó O’Higgins en 1818, en la ya citada cena que le brindó a Lord Cochrane, donde presentó en su mesa algunas patas de cordero (Vicuña Mackenna, 1860: 551). Posteriormente, una vez en el exilio, debido a la presencia en Perú del general Bulnes, en 1839, con motivo de la Guerra de la Confederación Peruano Boliviana, el patriota invitó al general a su hacienda de Montalván y dispuso preparativos especiales para homenajearlo, entre los cuales se incluía la carne de cordero:

“Tendré que ir a esta hacienda con el general Bulnes –escribió a su administrador el 10 de junio de 1839– por cuya razón conviene seguir componiendo la casa, aperándose de algunas gallinas, pollos y pavos y media docena al menos

de carneros gordos, porque los chilenos están hechos a las buenas carnes” (O’Higgins, 2011).

El documento sirve como evidencia del destacado papel que le cupo al cordero en la gastronomía patriota, en aquellos tiempos fundacionales de la República de Chile.

### **El valdiviano: alimento de arrieros y soldados de los Andes**

El alimento principal de las fuerzas patriotas fue el charqui y con él, una comida singular: el valdiviano. Se trata de una palabra típica de Chile ampliamente difundida en la cultura popular chilena en los siglos XVII, XVIII y XIX. La literatura especializada ha brindado atención a este concepto a través de Vicuña Mackenna (1869) y Pereira Salas (2013).

Después de su etapa inicial, en el presidio de Valdivia, el “valdiviano” se propagó por el Reino de Chile, y fue rápidamente adoptado por los arrieros que debían recorrer largas distancias, sobre todo por caminos de montaña de los Andes y la cordillera de la Costa. En sus largas travesías, los arrieros utilizaban un alimento fácil de preparar en condiciones adversas. El charqui era fácil de transportar y rico en proteínas. El ajo y la cebolla aportaban sabor a la vez que protegían del apunamiento o soroche. También servían los pimientos deshidratados. Además, se usaba harina de trigo o maíz para obtener hidratos de carbono. La demanda de los arrieros extendió la cultura de estos productos en el Valle Central. Este era el motivo para cultivar tantas cantidades de ajo, como lo señaló el corregidor de Colchagua en su informe de 1778, en el cual se destacaba la presencia de ajiares en las diputaciones de Guarcagüe, Coinco, El Olívar, Corcolén y Malloa (Muñoz, 2013). Después de la ganadería, el trigo y la vitivinicultura, los ajiares eran una de las ramas más dinámicas de la economía local. Eran huertos especializados en el cultivo de ajo, ají, cebollas y otras verduras y hortalizas. A diferencia del trigo, el ganado y la vid, destinados a mercados externos, la producción de los ajiares se orientaba al consumo local y al abastecimiento de los arrieros que aseguraban el servicio regular de transporte terrestre.

Esta cultura secular, impulsada inicialmente por el virrey del Perú, pero popularizada y adaptada a la cordillera por los arrieros, fue la base de la alimentación de las fuerzas patriotas, sobre todo durante la travesía de las montañas por parte del

Ejército de los Andes. Así lo reveló el testimonio del coronel Pueyrredón:

“La provisión consistía en charqui pisado y en vaina; con el primero se hacía lo que se llamó ‘valdiviano’ mezclado con grasa, sal, ajo y cebollas, con agua caliente, y es una comida excelente. Lo mismo se hacía con la harina de maíz. Se llevaba gran provisión de cebollas, artículo indispensable para combatir la puna de las cordilleras. Se racionaba al ejército con esto, una botella de vino por plaza y dos galletas o bizcochos por oficial; aguardiente, ron y quesos de Holanda, que también se daba por ración abundante. A la caballería se daba ración de ron; y cebada para los caballos, para lo cual cada soldado llevaba su morral de lienzo. La falta de combustible se suplía con carbón” (Pueyrredón 1947).

Más adelante, otros historiadores insistieron en estas ideas: “Las mulas portaban también la munición de boca: harina de maíz tostado, charqui en rama o molina con grasa y ají picante, galleta, queso, vino, aguardiente, todo calculado para el sobrio alimento de 5.200 hombres durante las dos semanas de travesía” (Rojas, 1940). Los usos y costumbres de los arrieros fueron el antecedente práctico que facilitó a los oficiales patriotas organizar el abastecimiento de sus tropas, sobre todo porque, dentro de la receta, ellos sabían qué utensilios se necesitaban para preparar el valdiviano. También conocían que esos ingredientes servían, a la vez, para prevenir el mal de altura para hombres y animales:

“Todos los cuerpos del ejército llevaban calderos para calentar agua y preparar el valdiviano. Tanto los soldados como los arrieros llevaban ajos para restregar en las narices de las mulas cuando eran atacadas por el soroche” (Pueyrredón 1947).

Dentro de las complicaciones logísticas del cruce de los Andes por el ejército libertador, el alimento fue un tema clave. Y el aporte del valdiviano resultó fundamental para su exitosa gestión.

### **Los patriotas y el origen de los picarones en Chile**

Los picarones son un dulce típico de la gastronomía chilena. Su origen se remonta a las

primeras décadas del siglo XIX. Se trata de una masa inflada, con levadura o polvos de hornear, a base de harina y zapallo, que se fríe en manteca o aceite. Se sirven con azúcar flor, chancaca, miel de palma, miel de abeja, etc. Herederos naturales de los buñuelos, tan consumidos en el periodo colonial (Pereira Salas, 2013), los picarones desembarcaron en Chile gracias a la acción de los patriotas.

En efecto, en 1821 el general San Martín y sus tropas ocuparon Lima. Todas las mañanas, los soldados se juntaban en el puente Cal y Canto, donde se deleitaban con los sabores limeños en general, y con los buñuelos de calabaza. Estos fueron apreciados también por los oficiales como San Martín, Las Heras y Aldunate. “Picarones” los llamaba la cocinera local “porque los muy bellacos, cuando están enojados o calientes, pican fuerte hasta quemar traidoramente, como grandísimos pícaros, pero cuando se les ha pasado el enojo y quedan tibiecitos, oh! entonces no hay en el mundo nada más agradable, nada más dulce, nada más sabroso que ellos. Son el colmo de la dulzura, como un beso de una morena enamorada, de ojos chispeantes como mi sartén, de corazón de fuego como este brasero” (Rosales, 1896).

El relato de Justo Abel Rosales (1896) pone de manifiesto el origen del nombre de estos buñuelos de zapallo, los picarones, que con el tiempo sería adoptado por la sociedad chilena. La negra Rosalía era chilena de nacimiento, llegó a Lima a la edad de 4 años, aunque su sueño era volver a la patria que la vio nacer. En 1823, casada con Pedro Olivos, la famosa negra se embarcó con el ejército chileno para regresar a su tierra natal. Y en 1825 ya estaba instalada en Santiago. Precisamente, en la calle San Pablo con Teatinos, en la esquina del correo viejo, Rosalía tenía su fábrica de picarones, donde freía con leña en un brasero de bronce. Cada día, el lugar se colmaba de batallones dispuestos a deleitarse con el sabor de sus picarones. El tema es interesante, porque antes de Rosalía, Chile conocía las masas infladas y fritas con el nombre de buñuelos. En este sentido, la negra instauró un concepto que llegó a nivel nacional. Los patriotas fueron, justamente, responsables del proceso. Al llegar a Lima y valorar los buñuelos de zapallo, los soldados tocaron el alma de la cocinera, encendieron recuerdos que estaban ocultos en su memoria e incentivaron el viaje de vuelta de Rosalía a Chile. Una vez en su país de origen, ocurrió uno de los hechos trascendentales dentro de la historia de esta

mujer emprendedora. Estos picarones llegaron al despacho presidencial durante la administración de Francisco Antonio Pinto (Rosales, 1896).

### Conclusión

En forma paralela a sus acciones políticas y militares, los patriotas se interesaron por la valoración del patrimonio alimentario regional. Tanto Bernardo O’Higgins como José de San Martín y José Miguel Carrera vivieron la experiencia de trabajar el campo, cultivar las plantas, criar animales y elaborar alimentos. Desde el poder, ellos participaron activamente en el proceso de visibilizar y valorizar los alimentos de Chile en la etapa fundacional de la república.

Los patriotas se interesaron por el pan y el trigo; pescados y mariscos; aves y carnes. También valoraron platos específicos, como el valdiviano y los picarones. A ello se suman alimentos con origen geográfico, como cordero de secano, queso de Chanco, jamón de Chiloé y salchichones de Chillán (precursores de las longanizas de esa localidad).

Junto con los alimentos, los patriotas valorizaron a los sujetos históricos vinculados al patrimonio alimentario: O’Higgins protegió con fuerza a los pescadores artesanales, y se apoyó heroicamente en los ovejeros. Además, ellos mismos interpretaron estos papeles: San Martín fue molinero y viticultor en Mendoza; O’Higgins fue viticultor y ganadero en Chile, y agricultor y viticultor en Perú. Hubo por lo tanto, un lazo estrecho entre los patriotas y el patrimonio alimentario. Este fue un legado relevante de los padres fundadores de la república de Chile, que hasta ahora se había mantenido invisible.

En la segunda mitad del siglo XIX, los nuevos líderes políticos tendieron a abandonar este legado. Despreciaron muchos productos típicos y perjudicaron a los actores sociales que los sustentaban. La ley del Código Civil de Chile (1857), que redujo el borde costero de 80 varas a 8 metros, fue un golpe mortal para los pescadores artesanales. El jamón de Chiloé y quesos de Chanco perdieron sus mercados, por las nuevas modas y pautas de consumo. Los banquetes del Centenario (1910), dedicados principalmente a rendir homenaje a la gastronomía francesa, fueron otro indicador de estas tendencias. La hegemonía del paradigma francés generó un nuevo ambiente, una suerte de colonialismo consumista, que inhibió el desarrollo de los productos típicos y el patrimonio



alimentario chileno. En su lugar, los salones de las élites se repletaban de productos importados y sus imitaciones, muchos de ellos, de inferior calidad a la de los locales, pero engalanados de los atributos del estatus social. La hegemonía de la gastronomía francesa y el desprecio por el patrimonio alimentario chileno se mantuvo

vigente desde mediados del siglo XIX hasta fines del XX. Ello se refleja todavía en las cartas de los principales restaurantes y en los programas de las Escuelas de Gastronomía. De todos modos, al comenzar el siglo XXI se empiezan a percibir algunos síntomas de recuperación del patrimonio alimentario chileno.

### Literatura citada

- Alvear, A.; Hernández, P.; Montecino, S.  
2017. Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del patrimonio alimentario. *RIVAR*, 4(12): 20-35.
- Aguilera, I.  
2016. Devenir típico: una aproximación genealógica al fenómeno merkén en Chile. *RIVAR*, 3(8): 64-81.
- Aguilera, P.  
2016. El queso de Chanco: un producto típico de la industria popular de Chile (siglos XVIII y XIX) *RIVAR*, 3(8): 41-63.
- Carrera, J.M.  
1986. Diario del Brigadier General D. José Miguel Carrera Verdugo. Tomo I. Texto español actualizado. Academia de Historia Militar. Santiago, Chile. 109 p.
- Draghi Lucero, J.  
1944. San Martín, su chacra, su molino y la ubicación de su primer monumento. Mendoza, Best Hermanos. Mendoza, Argentina. 84 p.
- Espejo, G.L.  
1916. El paso de los Andes. Crónica historia de las operaciones del ejército de los Andes para la restauración de Chile en 1817. Librería La Facultad. Buenos Aires, Argentina. 659 p.
- Fisas, C.  
2001. ¡Que aproveche! Historias de gastronomía, cocina y comedor. Plaza y Janés. Barcelona, España, p. 349.
- Freedman, P.  
2009. Gastronomía: historia del paladar. PUV, Valencia, España. 368 p.
- Lacoste, P. Castro, A.; Jiménez, D.; Soto, N.; Rendón, B.; Briones, F.  
2015. The rise and fall of Chanco cheese in Chile (1860-1930). *Cien. Inv. Agr.* 42(1): 85-96.
- León, L.  
2011. Ni patriotas ni realistas. El bajo pueblo durante la independencia de Chile 1810-1822. DIBAM. Santiago, Chile. 815 p.
- Manzur, M.I.; Alanoca, N.  
2012. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de Arica y Parinacota. FIA. Santiago, Chile. 248 p.
- Manzur, M.I.  
2016. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones del Biobío. FIA. Santiago, Chile. 439 p.
- Martín, M.  
2022. Identidad y multiculturalismo: representación del pueblo mapuche en etiquetas de vino chileno. *RIVAR* (Santiago), 9(25): 173-190.
- Mitre, B.  
1960. Episodios de la Revolución. Edición moderna consultada: EUDEBA. Buenos Aires, Argentina. 141 p.
- Montecino, S.; Cornejo, A.; Razeto, J.  
2012. Patrimonio alimentario de Chile: productos y preparaciones de Valparaíso. FIA. Santiago, Chile. 266 p.
- Mujica, F.; Adunka, M.; Martínez, F.; Lacoste, P.; Castro, A.  
2017. Jamón de Chiloé: auge y declinación de un producto típico del sur de América (siglos XVIII y XIX). *Cuadernos de Historia* 46(1): 55-82.
- O'Higgins, B. Cartas de Bernardo O'Higgins. Editadas por Cristian Guerrero Lira y Nancy Miño. Historia Crítica, 2011, tres tomos. Santiago, Chile.
- Olazábal, M.  
1978. Episodios de la guerra de la Independencia. 2 edición, Instituto Nacional Sanmartiniano. Buenos Aires, Argentina. 68 p.
- Peralta, C.; Oviedo, A.; Montero, A.; Moya, R.; Sepúlveda, J.; Thomet, M.  
2015. Patrimonio culinario y alimentario mapuche: acercamientos y contribuciones para su puesta en valor. CETSUR. Temuco, Chile. 111 p.
- Pereira Salas, E.  
2013. Apuntes para la historia de la cocina chilena. Edición moderna consultada: Uqbar. Santiago, Chile. 296 p.
- Pérez Rosales, D.  
1946. Recuerdos del pasado (1814-1860). Buenos Aires, Argentina. 533 p.
- Pueyrredón, M.A.  
1947. Memorias inéditas del coronel Pueyrredón. Prólogo y notas de Alejandro Villegas. Guillermo Kraft. Buenos Aires, Chile. 465 p.
- Rojas, G.  
2021. Viñas chilenas como Patrimonio de la Humanidad. *RIVAR* (Santiago), 8(22): 218-225.
- Rojas, R.  
1940. El santo de la espada. Vida de San Martín. Losada. Buenos Aires, Chile. 526 p.
- Rosales, J.A.  
1896. La Negra Rosalía o El Club de los Picarones. La Democracia, Santiago, Chile. 176 p.
- Soto, N.  
2022. La cartografía vitícola de valle de Elqui en 1810\*. *RIVAR* (Santiago), 9(25): 117-134.
- Vicuña Mackenna, B.  
1869. Historia crítica y social de la ciudad de Santiago (1541-1868). Tomo I, Imprenta El Mercurio. Valparaíso, Chile. 312 p.

Vicuña Mackenna, B.

1860. El ostracismo del general Don Bernardo O'Higgins,  
El Mercurio. Valparaíso, Chile. 576 p.

Vidal, V.

2010. Javiera Carrera, madre de la Patria. RIL. Santiago,  
Chile. 242 p.

Zapiola, J.

1945. Recuerdos de treinta años (1810-1840). Zigzag. Santiago,  
Chile. 311 p.