

Chilean gastronomy before Chile: from the Pleistocene of Chinchihuapi stream to the current tables in the world

Lucio Cañete Arratía

Grupo de Posibilismo de la Universidad de Santiago de Chile, lucio.canete@usach.cl

Andrés Villavicencio Arce

Sociedad Paleontológica de Chile (SPACH), andres.villavicencio@spach.cl

Jorge Zavalla Vásquez

Sociedad Paleontológica de Chile (SPACH), jorge.zavalla@spach.cl

Felipe Guevara Pezoa

Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago de Chile (CECTA) felipe.guevara.p@usach.cl

Abstract. The territory we now know as Chile began to be inhabited more than 15,000 years ago and scientific evidence shows that these first settlers unfurled a unique cuisine based on some animal and plant inputs that still exist in the diversity of this "Crazy Geography". However, food products from Late Pleistocene as such have been lost in the shadows of time and thus it has disappeared an important part of the cultural richness of the "first Chileans." Fortunately, paleontology with the support of simulation techniques and others technological advances can now illuminate a distant past and imagine the dishes that was cooked, shared and enjoyed in the human settlement located in the riverside of Chinchihuapi stream (Monte Verde, *región de Los Lagos*, Chile), the oldest of America. Besides, it is likely that this food has had the organoleptic, safety and nutritional qualities which are valued in the present time. So, now that Chilean cuisine tries to position itself as a tourist attractor and achieve a place of prestige in world cuisine, it emerges the initiative to offer a kind of gastronomy inspired in the people of Monte Verde. Therefore, this project aims to set up different recipes for a gastronomic offer in restaurants, supermarkets and dining room at home. These recipes will be the result of semi-heuristic combinations of inputs currently available revealed by paleontological studies, which will be tested in terms of safety, nutrition, organoleptic qualities. The combinations resulting higher performance in these biological and chemical-physical test; will be endowed of cultural load (name, decoration, story ...) based on the same paleontological studies. We hope that this project allows as soon as possible that a foreign tourist in a restaurant can enjoy a tasty and healthy food with an attractive name, alluring story and singular cutlery similar to that which was served fifteen millennia ago by the first inhabitants of what is now Chile.

Keywords: Pleistocene, Gastronomy, Identity, Positioning, Monte Verde.

1.- Problema

La paleoantropología ha revelado que la gastronomía de Pleistoceno Tardío en

Monte Verde disponía en aquel entonces de variados insumos de carne de mamíferos, aves, moluscos y peces como también de frutas, tubérculos y algas entre otros [1];

permitiendo elaborar singulares combinaciones con ellos tales como por ejemplo algo que ahora se denominaría un “candy”, el cual resultaba de una masa de boldo y algas que al ser masticada producía un dosificado efecto relajante. Además, la misma evidencia paleontológica muestra que estos habitantes que se asentaron en las orillas del estero Chinchihuapi que en la actualidad aún existe, desarrollaron todo un trabajo en maderas, manufacturando una diversidad de artefactos desde los utensilios de cocina hasta domos transportables para su uso como habitáculos [2]. Por lo tanto, el Monte Verde de hace 15 mil años ofrece un amplio abanico inspiracional no sólo en la comida propiamente tal, sino en toda la “atmósfera cultural” que en aquel entonces se vivía en parte de lo que hoy llamamos Chile.

Sin embargo, al carecer de un procedimiento para develar y posicionar esa riqueza cultural, la gastronomía chilena actual y sus actividades asociadas están sufriendo algunos costos de oportunidad.

2.- Objetivo

Formular un procedimiento para generar un sistema culinario inspirado en la cocina de Monte Verde cuya singularidad permita posicionarlo como un identificador cultural de Chile.

3.- Estado del Arte

El presente trabajo se concibe a través de la convergencia de dos tendencias contemporáneas: la alimentación saludable y la valorización patrimonial. Así la gastronomía de Monte Verde muestra un potencial para consolidar de una manera novedosa ambas tendencias, abriendo un espacio de creación único en el mundo asociado a Chile a través de la recreación

de parte del arte culinario que se desarrolló hace varios milenios [3].

En efecto, mientras otros países latinoamericanos tales como México y Perú hacen gala y explotan culturalmente su gastronomía; el presente proyecto puede diversificar la cocina chilena sin anular productos tradicionales como el pisco, el vino, o la paila marina; sino trayendo al presente la novedad y romanticismo de una gastronomía rescatada desde un pasado único. Por lo tanto el público objetivo del presente proyecto es transversal, desde especialistas en gastronomía (restaurantes, chefs), pasando por la agroindustria hasta el consumidor final que podrá degustar de las diferentes preparaciones.

4.- Método

El logro del objetivo propuesto se asume como un proyecto organizacionalmente colaborativo entre la Universidad de Santiago de Chile y la Sociedad Paleontológica de Chile.

Así, ambas organizaciones para formular el procedimiento que permite generar el sistema culinario de Monte Verde, recurren a una revisión bibliográfica desde fuentes con documentación consolidada [4]; principalmente en asuntos de paleontología, geografía, gastronomía y marketing.

Posteriormente dicha información es procesada de tal manera de identificar los mejores componentes del sistema y la relación más armónica con su entorno. Este sistema se entiende integrado no sólo por los insumos y productos (aperitivos, entrantes y principales); sino además por las recetas de preparación, la presentación, la cuchillería y vajilla, el discurso del garzón, el etiquetado si un producto se industrializa y toda la retórica asociada.

5.- Resultados

Se propone un procedimiento formado por tres etapas secuenciales (Catastro de la comida pleistocénica de Monte Verde, Jerarquización multivariable de los platos y Configuración del contexto), con la identificación detallada del respectivo público destino y el diseño de la estrategia de posicionamiento.

Catastro de la comida pleistocénica de Monte Verde

En base a una revisión bibliográfica detallada comparando con la gastronomía contemporánea mundial, se inventariarán aquellos productos de Monte Verde que actualmente no tienen su símil y que potencialmente pueden ser demandados hoy.

Jerarquización multivariable de los platos

Luego de recrear en laboratorio los productos gastronómicos singulares previamente inventariados, los más atractivos serán sometidos a ensayos estandarizados para medir sus cualidades organolépticas, de inocuidad y nutricionales.

Configuración del contexto

Por medio de *focus group* y tormenta de ideas entre otras técnicas afines más la información recogida en la Primera Muestra-Taller Gastronómica del Pleistoceno Tardío (actividad explicada más adelante), todos los miembros del equipo del proyecto que poseen una amplia diversidad étnica, profesional y sexual; generarán la ecología cultural actual más propicia para cada uno de los productos gastronómicos mejor jerarquizados y el plan de posicionamiento de ellos.

Público destino

Las audiencias estimadas para este proyecto son variadas en cantidad y características, haciendo de este proyecto un trabajo con alcance transversal. Entre la audiencia objetivo se identifican al menos once segmentos que se explican a continuación:

- 1) Restaurantes para que ellos ofrezcan a los clientes los nuevos productos.
- 2) Agroindustria alimentaria para que ellos produzcan industrialmente los nuevos productos.
- 3) Empresas agropecuarias para que ellas generen los nuevos insumos tanto vegetales y animales que serán los ingredientes de los nuevos productos.
- 4) Dueñas de casa para que ellas preparen y enseñen a la familia la elaboración y disfrute de los nuevos productos.
- 5) Artesanos para que ellos manufacturen los utensilios *ad-hoc* a los nuevos productos y a la gastronomía pleistocénica.
- 6) Pintores, escritores y otros artistas para que realicen sus obras inspiradas en la gastronomía del Pleistoceno Chileno.
- 7) Profesores de Enseñanza Media, Básica y Superior para que ellos destaquen en sus clases la existencia de este tipo de gastronomía patrimonial.
- 8) Comunidad científica nacional para estimular investigaciones sobre nuevas aristas gastronómicas y su entorno natural-cultural desde un pasado distante.
- 9) Agencias estatales de promoción tales como PROCHILE para que cooperen con empresarios y artistas en posicionar

mundialmente la gastronomía chilena que éste proyecto debele.

10) Maestros de cocina para que ellos enriquezcan su performance profesional diversificando sus capacidades.

11) Institutos de gastronomía para que ellos incluyan en sus programas académicos tópicos asociados a la gastronomía pleistocénica.

Estrategia de posicionamiento

El presente proyecto tiene como estrategia una denominada 3C: Comunicar, Convencer y Comprometer. Para ello, buscando un alto impacto en la sociedad se aprovecharán cinco vías sinérgicas de difusión de la iniciativa: Primera Muestra-Taller Gastronómica del Pleistoceno Tardío, habilitación de un sitio en el portal web de la Sociedad Paleontológica de Chile (SPACH), inclusión formal de tópicos gastronómicos en el curso Crónicas de la Vida Antigua de la SPACH, lanzamiento de un número *Hors-série* (fuera de serie) de la revista de la Universidad de Santiago de Chile *Journal of Technological Possibilism* (ISSN0719-174X) y contacto con los medios masivos (prensa, radio, TV).

Cada uno de estos medios y la formas de abordarlos se describen a continuación.

1) Primera Muestra-Taller Gastronómica del Pleistoceno Tardío: Se realizará durante el 2017 una exposición en el Centro de Ciencia y Tecnología de los alimentos de la USACH donde se expondrá el avance del proyecto al público y también se capacitará en comida pleistocénica inspirada en Monte Verde a un mínimo de 20 cocineros. Esta actividad pionera en Latinoamérica y quizás en el mundo, se desarrollará en dos jornadas y se certificará la participación de los capacitados.

2) Habilitación de un sitio en el portal web de la Sociedad Paleontológica de Chile: La Sociedad Paleontológica de Chile dispone de un sitio web donde informa de manera libre y gratuita su quehacer (www.spach.cl). Aprovechando dicho portal, la misma sociedad dentro del proyecto habilitará un sitio para la presente iniciativa de arte culinario.

3) Inclusión formal de tópicos gastronómicos en el Curso Crónicas de la Vida Antigua: La Sociedad Paleontológica Chile viene desde hace 19 años realizando de manera gratuita e ininterrumpida el curso Crónicas de la Vida Antigua

<http://www.spach.cl/#!/projects/c10d6>, siendo dictado todos los sábados desde mayo hasta diciembre por destacados profesionales de la geología, biología y otras ciencias. Desde el 2017 se compromete entonces a incluir formalmente en dicho curso los tópicos de gastronomía del Pleistoceno Tardío en Chile.

4) Edición número especial en *Journal of Technological Possibilism*: Esta revista tiene una línea fuera de serie dedicada a temas innovadores y útiles como el presente proyecto. Por ende, se lanzará durante el 2017 un número especial de libre acceso (<http://www.possibilism.usach.cl/>)

5) Contacto con medios masivos: Se contactará personalmente como también vía TICs a la prensa, radio y TV nacional para comunicar la iniciativa con el propósito de que tales medios masivos difundan reportajes periodísticos relacionados con el proyecto y su importancia cultural.

6.- Conclusiones Generales

El presente trabajo muestra una propuesta para posicionar un producto cultural hasta ahora único en el mundo, generando una singularidad a favor de Chile, su gastronomía y otros actividades humanas



ligadas a la industria de la alimentación y el ocio. En efecto, la riqueza de la iniciativa radica en recrear la dieta de los “primeros chilenos”, ofreciendo productos tales como se ilustran en la Figura 1.



Figura 1: Ejemplificación de una comida pleistocénica

Referencias

[1] T.D. Dillehay, C. Ramirez, M. Pino, M.B. Collins, J. Rossen, y J.D. Pino-Navarro. “Monte Verde: Seaweed, Food, Medicine, and the Peopling of South America”. *Science* 320(5877), páginas 784–786. 2008.

[2] Carolina Vivanco, Loreto Novoa, Cristián Cartes, Cristián Guerrero y Carole Sinclair. “Historia de Chile y el mundo, los primeros habitantes”. 2008, Santiago de Chile, Copesa Editorial S.A., páginas 8-13.

[3] Sitio Arqueológico de Monte Verde. Consejo de Monumentos Nacionales

<http://www.monumentos.cl/consejo/606/w3-propertyvalue-40922.html>

[4] Monte Verde Archaeological Site. UNESCO
<http://whc.unesco.org/en/tentativelists/1873/>

Paper Info

Fecha de recepción: Mayo 2016
Fecha de aceptación: Revisores: 3.
Cantidad de revisiones consolidadas: 1
Total de observaciones: 6
Índice de Novedad: 0,92
Índice de Utilidad: 0,83