

## **Nuevos Productos tradicionales: entre las políticas agroalimentarias y la multiculturalidad.**

Isabel Aguilera Bornand<sup>1</sup>

En Enero de este año tuve la oportunidad de conversar largamente con una agrónoma de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)<sup>2</sup>. Mi intención era conocer su trabajo como representante de FIA en el Comité Agrogastronómico de Chile para ir comprendiendo cómo se construye - desde esa instancia - el patrimonio alimentario nacional, sin embargo ella tenía otras preocupaciones que quiso comentarme y que dan origen a esta reflexión.

Sobre la mesa de su escritorio tenía un pequeño proyecto para evaluar y me pidió una opinión. Lo leí rápidamente. El proyecto, que en realidad era un primer borrador y ya había pasado favorablemente una primera etapa de evaluación, solicitaba recursos técnicos y económicos para que las familias mapuche de un sector determinado produjeran alimentos “con identidad”. El problema, me dijo, era que ella no sabía cuáles y cuántos son exactamente esos “alimentos con identidad”, si será posible producirlos y comercializarlos de manera sostenida y si tendrían un mercado más amplio que el constituido por algunos restaurantes y hoteles que ofrecen una gastronomía también “con identidad”.

Sin embargo, y como he ido observando a lo largo la investigación que da lugar a esta comunicación, la dificultad que según nuestra informante supone para los agrónomos trabajar desarrollando y apoyando proyectos formulados enfatizando la identidad no significa que esos proyectos no sean aprobados y llevados a cabo, al contrario tendería a pensar que se presentan en esos términos porque así son aprobados. Más aún es el propio discurso de FIA el que ha puesto ese concepto sobre la mesa y promociona su labor orientada a los pueblos indígenas destacando la especificidad cultural de los productos.

---

<sup>1</sup> Universidad de Barcelona. [isabelaguilerabornand@yahoo.es](mailto:isabelaguilerabornand@yahoo.es). Mesa 3: Sistemas agroalimentarios y sostenibilidad social y ambiental: cambios productivos y consumos alimentarios, riesgos y crisis alimentarias, nuevos productos para nuevos consumidores, alimentación y sostenibilidad medioambiental y social, políticas alimentarias, soberanía alimentaria, I Congreso Español de Sociología de la Alimentación. Gijón (La Laboral), 28 – 29 de mayo de 2009. *Con el apoyo del Programa Alban, Programa de Becas de Alto Nivel de la Unión Europea para América Latina, beca nº E06D100739CL*

<sup>2</sup> Organismo dependiente del Ministerio de Agricultura chileno encargado de “promover y desarrollar una cultura de innovación que permita fortalecer las capacidades y el emprendimiento de las instituciones, personas y empresas del sector. El propósito es contribuir al incremento de la competitividad sectorial, promoviendo, al mismo tiempo, el resguardo del patrimonio natural del país” (Memoria Anual FIA 2007 página 16).

En el *Boletín Noticias FIA* de abril del 2008 aparece una nota titulada “Gallina Mapuche de Huevos Azules”. En ella se indica que el proyecto financiado por FIA “ha mostrado que este producto, único en el mundo y originario de Chile, es vendible comercialmente” y que una de las fases del proyecto es “rescatar la gallina mapuche de los huevos azules, de crianza artesanal y ecológica”. Esta crianza incorpora alimentar a las gallinas con “hierbas medicinales” vinculando de este modo a la alimentación con un elemento que se ha vuelto popular en la medicina alternativa.

En otro material de la misma repartición pública llamado *Muestra Productivo – Culinaria de Innovación Indígena*, y subtítulo *Poniendo en valor productos y sabores originarios de nuestra tierra* se explicita la apuesta de FIA por la identidad: “En el mundo, existe un creciente interés por alimentos cada vez más diferenciados, que además sean sanos y hayan sido generados en un contexto ambiental y socialmente responsable. Ello representa una oportunidad para los productos indígenas, los que pueden insertarse en los mercados dinámicos de variada forma (comercio justo, gastronomía fina, entre otros). Valorar y posicionar los productos indígenas puede ayudar, a su vez, a proteger y promover el territorio y la cultura de donde provienen”. El texto acaba indicando que “FIA está concentrando sus esfuerzos en poner en valor los productos y el saber de la tradición productiva y culinaria de los habitantes originarios. Se parte del convencimiento de que la innovación en los sistemas productivos indígenas debe abocarse a posicionar todo *aquello exclusivo que los indígenas pueden producir y preparar*, de modo de generar productos diferenciados y de alta calidad<sup>3</sup>”

Siendo esto así no es de extrañar que las palabras identidad y mapuche aparezcan continuamente en los proyectos que los agrónomos/as habrán de evaluar y ayudar a implementar. Es el propio organismo estatal el que desarrolla una política basada en destacar lo que considera especificidades productivas y culinarias de los pueblos indígenas. Las dificultades técnico – profesionales que esta orientación pueda significar son una externalidad de una decisión política que trasciende a FIA y que tiene que ver con el modo en que el gobierno de Michelle Bachelet ha encarado las políticas hacia los pueblos indígenas.

La proliferación de productos “con identidad”, aunque todavía es menor en comparación con lo que producen la mayoría de las familias mapuche y campesinas, nos permite plantearnos

---

<sup>3</sup> la cursiva es mía.

algunas preguntas sobre el modo particular en que se imbrican las políticas económicas y las políticas culturales en un contexto político donde la diversidad ya no es una posibilidad, sino una obligación. En este sentido, propondré a lo largo de este trabajo que las políticas agroalimentarias orientadas a los pueblos indígenas en Chile están supeditadas a una política cultural que se basa en una concepción específica de la multiculturalidad y el reconocimiento. Para ejemplificar y describir algunos de los procesos que iré discutiendo haré referencia al pueblo mapuche<sup>4</sup> porque es el que conozco más profundamente. He hecho trabajo de campo en dos comunidades mapuche en los últimos años y recogido información, sobretodo de prensa, respecto a la valorización de sus productos. Además de ese material utilizaré algunos discursos presidenciales y otros documentos oficiales de las instituciones involucradas en la puesta en valor de los productos indígenas.

Comenzaré por proponer una lectura sobre el proceso que ha conducido a la proliferación de productos con identidad y luego intentaré, a través de tres ejemplos, dar cuenta de la emergencia de nuevos productos y de cómo su comercialización y producción se entrecruzan con los discursos de la multiculturalidad, el reconocimiento y otros, como el de la biodiversidad y la salud, que sin ser el objetivo específico de este trabajo abren líneas interesantes para exploraciones posteriores.

## **1.- De campesino a indígena**

La imbricación de lo económico y lo cultural en el desarrollo de políticas que afectan a los mapuche no es lo que define el momento actual, sino el modo específico en que ambas esferas se relacionan y las consecuencias que esa relación origina.

El efecto de esa imbricación es diferente según los objetivos políticos que la articulan, así por ejemplo cuando los objetivos del Estado chileno, a mediados del siglo XIX, eran la conformación de una nación homogénea y el progreso económico los discursos sobre la

---

<sup>4</sup> El pueblo mapuche se concentra actualmente en dos zonas del país, la capital (Santiago) y la Araucanía, territorio en el centro sur de Chile que abarca tres regiones administrativas, la VIII, IX y X. Las políticas agroalimentarias están orientadas a la población rural que habita en la Araucanía y a las familias que practican lo que se ha denominado Agricultura familiar Campesina.

importancia de la agricultura, los modos de desarrollo y la civilización se mezclaron para justificar la guerra de ocupación del territorio mapuche<sup>5</sup> (Herrera 2005).

Ocupar la Araucanía era al mismo tiempo un proyecto económico, geopolítico y cultural de carácter desarrollista y en ese contexto lo que cabía a los “indios” era civilizarse que, entre otras cosas, quería decir convertirse en pequeños agricultores (Bengoa 2000). Varias razones sellaron el fracaso del proyecto de hacer de esta región “el granero de Chile”: la inoperancia con que se llevó a cabo el remate de las tierras, la presión de los grupos de poder afincados en la zona central del país y las malas artes de los funcionarios estatales, estima Bengoa (1999, 2000) habrían incidido en que en vez de generarse una repartición de la tierra acorde con el modelo californiano de predios pequeños de producción intensiva, se conformaran grandes latifundios. Por otro lado la primera guerra mundial significó que se cerraran importantes mercados externos y por lo tanto la economía se volcara hacia adentro, fracasando así el modelo exportador que debía haber sido el que impulsara la agricultura (Pinto 2003). A juicio de ambos autores la situación general de la Araucanía se vio también enrarecida por la llegada de colonos extranjeros y chilenos que aunque viajaron hasta allá bajo la promesa del Estado de entregarles tierras y recursos para trabajarla se encontraron prácticamente abandonados a su suerte y enfrentados a la población mapuche. La guerra, el proceso de radicación y el fracaso del proyecto económico condujo a la sociedad mapuche, que durante la colonia se había complejizado notablemente, a convertirse en una sociedad de campesinos pobres.

Hacer de los indios campesinos fue un proceso que requirió el concierto de políticas económicas y culturales cuyo efecto fue posicionar al “otro interno” en una categoría fundamentalmente económica que se pensaba desprovista de divisiones internas según pertenencia étnica. Se trata, en este último sentido, de un gesto nacionalizador, necesario cuando la nación que se imagina es homogénea. Esto no quiere decir que los mapuche hayan dejado de ser una categoría marcada étnica y racialmente, pero el ideal propuesto era la integración por asimilación y en ese sentido se orientó la acción del Estado. Siguiendo a Claudia Briones (2002, 2005) diremos que lo que se hizo operar fue un proceso de “blanqueamiento”, es decir, poner en marcha una serie de aparatos para conseguir que los indios dejen de serlo o al menos sean menos indios. Por lo tanto la lógica de integración se basó en la posibilidad de que ciertos aspectos culturales se modificaran de manera que los

---

<sup>5</sup> Se llamó a esta guerra “pacificación de La Araucanía” (1881 – 1883). A partir de ese momento comienza el proceso de radicación de los indígenas en reducciones y el remate de sus tierras.

sujetos pudieran eventualmente cambiar de categoría social (Briones 2005:18). Lo que producen estos sujetos blanqueados consecuentemente cambiaría de categoría, porque si ya no trabajaban la tierra “como indios” los productos que de ahí se derivan serían también menos indios.

La presencia actual de conceptos como *identidad*, *tradicional*, *ancestral* asociadas a la producción agroalimentaria del pueblo mapuche en tanto conceptos que agregan valor, nos plantea un movimiento contrario al que he descrito más arriba, es decir, se promueven los productos indígenas, con una identidad diferenciada y se considera a sus productores ya no solamente campesinos sino pertenecientes a un pueblo indígena.

Este movimiento no es simplemente una inversión en el sentido de que lo antes se consideraba de manera negativa ahora se considera positivamente, sino que al mismo tiempo es parte del proceso de construcción del otro interno. En otras palabras no es que se esté valorando al indio de antaño, aquel que impedía el progreso y se describía como salvaje e incivilizado, se valora una nueva alteridad: el indígena, aquel que posee una cultura ancestral, una identidad que se describe como estable e incluso poco contaminada, capaz de mantener sus tradiciones a pesar del paso del tiempo. A los indígenas hoy se les reconoce como pueblo – Chile ha aprobado el Convenio 169 OIT -, se les posiciona como el origen deseado de la nación (Muzzoppapa 2003) y se recurre a su presencia para establecer la diversidad como el eje de la nación que se imagina de cara al siglo XXI. Así como su existencia hace de Chile un país multicultural, su producción - que se pretende *artesanal*, *milenaria* y *propia* - es vista como una especificidad que trasciende a los mapuche e impregna a todo Chile. En este marco se ha establecido el diagnóstico de que la demanda por alimentos diferenciados es creciente, de manera que los mapuche – en realidad algunos de ellos - representan hoy una ventaja comparativa.

El desarrollo de este proceso – de campesino a indígena - no es simplemente una imposición estatal, sería una ingenuidad pensar que porque los estados buscan reconocer a los pueblos indígenas éstos comienzan a presentarse públicamente como capaces de aportar en identidad. Las retóricas de la diferencia, la identidad, la diversidad, el valor de la cultura son también incorporadas por algunos indígenas y por algunas organizaciones indígenas, sin embargo en este trabajo me permitiré no considerar esos discursos y centrarme sólo en los discursos

provenientes de ámbitos estatales, sin por ello desconocer que los indígenas son actores fundamentales en los fenómenos que iremos describiendo.

## **2.-Reconocimiento y Multiculturalidad**

Si a mediados del siglo XIX las políticas culturales y económicas se conjugaron bajo el paraguas del progreso y la civilización como pilares de la nación a construir, actualmente se conjugan bajo el paraguas de la multiculturalidad.

La guía de acción del gobierno de la presidenta Bachelet en relación a los pueblos indígenas se llama “Re – conocer: pacto social por la multiculturalidad” y se expresó en un documento donde se especifican una serie de medidas cuya consecución consideró la propia presidenta menos importante que “la voluntad política de llevar adelante estas medidas y sobretodo los conceptos que se encuentran detrás de ellas y que fueron largamente esperados por las comunidades y se resumen en tres ejes: derechos políticos, desarrollo integral y multiculturalidad<sup>6</sup>”.

Nos concentraremos en lo referido al desarrollo integral y la multiculturalidad, que son los ejes asociados a lo económico y lo cultural. En relación al primer aspecto, desarrollo integral, indica la presidenta que “el gobierno pretende impulsar de forma inmediata el desarrollo productivo y la innovación, respetando las *particularidades* de los pueblos indígenas”. En cuanto a la multiculturalidad dijo que “algunos dicen que el problema de los pueblos indígenas es sólo la pobreza y que una buena focalización de subsidios sería la más adecuada. Nosotros en cambio, sostenemos que este es un asunto de derechos, de una identidad colectiva que busca expresarse en una sociedad multicultural”, para terminar postulando que “la pobreza de las personas indígenas no se puede superar si no se aborda estructuralmente el problema de la identidad y de las barreras de la discriminación”. Las palabras de la presidenta dejan entrever que se ha diagnosticado que el pueblo mapuche está afectado por al menos dos tipos de injusticias: una socioeconómica y una cultural o simbólica. Fraser (1997) indica que para las injusticias socioeconómicas lo que se tiende a proponer son soluciones de redistribución y para las injusticias culturales soluciones de reconocimiento, que tal como se

---

<sup>6</sup> [http://www.origenes.cl/\\_presidencia.htm](http://www.origenes.cl/_presidencia.htm)

expresa en las citas precedentes se entrecruzan. Entenderé las soluciones de redistribución como aquellas orientadas a generar algún tipo de reestructuración político – social y que “pueden implicar la redistribución del ingreso, la reorganización de la división del trabajo, el someter la inversión a decisiones democráticamente adoptadas, o a la transformación de otras estructuras económicas básicas” (1997:24). Por soluciones de reconocimiento entenderé aquellas “orientadas a generar algún cambio cultural o simbólico y que pueden implicar la revaluación cada vez mayor de las identidades irrespetadas y de los productos culturales de grupos menospreciados, la valoración de la diversidad y desde una perspectiva radical la transformación total de los patrones sociales de representación, interpretación y comunicación” (1997:24).

Cuando Bachelet indica que la pobreza no se puede superar sin abordar el “problema de la identidad”, está argumentando que las políticas de redistribución no son suficientes y que deben combinarse con políticas de reconocimiento, por lo tanto deja de ver la pobreza como el producto de cuestiones exclusivamente económicas para comenzar a conceptualizarla como el producto de la combinación de esas cuestiones económicas con la dominación cultural, el no reconocimiento y el irrespeto, pero deja abierta la pregunta sobre cómo se combinarán las soluciones de redistribución con las de reconocimiento o lo que es lo mismo esa nueva perspectiva plantea lo que Fraser llama el “dilema redistribución – reconocimiento”, es decir, cómo combinar una política, la de redistribución, orientada a alcanzar la igualdad, con la política de reconocimiento orientada a asegurar la consideración de la diferencia (1997: 21-26). Frente a este dilema el programa del actual gobierno chileno parece apostar por el reconocimiento como viga maestra.

El punto número 6 del instructivo presidencial para implementar el pacto por la multiculturalidad indica cómo se pretende resolver el llamado “problema de la identidad”: “se trabajará para el reconocimiento y fomento de la diversidad al interior de nuestra sociedad. Se trata de superar la visión tradicional sobre la que se ha asentado la política indígena, sólo en la relación de los pueblos indígenas con el Estado, para actuar sobre la mirada que nuestra sociedad tiene sobre sí misma y de este modo reconocer el aporte, la diversidad y el valor de las culturas indígenas”.

Para alcanzar los objetivos propuestos en cada uno de los ejes se definen una serie acciones a realizarse por parte de los órganos de administración del Estado, entre ellas crear en cada

ministerio e intendencia una Unidad de Asuntos Indígenas; Establecer acciones e iniciativas en cada ministerio para el incentivo de las políticas de reconocimiento, promoción y fomento de la diversidad cultural; y estudiar y adecuar las políticas, planes y programas de cada ministerio para incorporar la pertinencia indígena.

Resulta de este proyecto que tanto el Ministerio de Agricultura, el Instituto Nacional de Desarrollo Agropecuario (INDAP) y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), los principales órganos con que dialogan los mapuche en cuestiones productivas, deben asegurar un “desarrollo integral”, es decir, procurar fomentar las *particularidades*; y contar con la Unidad de Asuntos Indígenas que velará por la “pertinencia indígena” de las acciones e inversiones, incorporará la perspectiva intercultural y realizará un seguimiento de las acciones a desarrollar.

Sin embargo, no encontramos en el instructivo enviado a las reparticiones definiciones de conceptos como desarrollo integral, pertinencia indígena e interculturalidad, sino solamente un apartado sobre los ámbitos a que concierne dicho concepto y donde se enfatiza la necesidad de que las acciones del Estado se correspondan con “las singularidades socioculturales de los pueblos indígenas” sin explicitar cuáles son esas singularidades.

Este énfasis en singularidades que no se definen se condice con ciertas formas de entender el reconocimiento ligándolo a la autenticidad tal como hace Taylor (1992). Según este autor el reconocimiento tendría sus bases en el concepto moderno de autenticidad, que vendría ser el acuerdo de nosotros mismos con una “voz interior”, “lo más profundo de nosotros” o, al modo de Herder, la propia “medida” (1992: 47-48), y siendo una segunda premisa del autor que la identidad se construye de manera relacional o que para “descubrir” nuestra identidad se requiere la mirada de los otros, un “debido” o adecuado reconocimiento se constituye, desde el punto de vista de Taylor, en un derecho humano. Esta idea de autenticidad implica que tanto los individuos como los pueblos tienen el imperativo moral de mantenerse fieles a algo que es propio y único. La diferencia y el contenido de esas diferencias son vistas como algo dado, no como aquello se ha construido socialmente y el debido reconocimiento implicará descubrir lo que es auténtico y valorarlo. Se trata en suma de una sustancialización de las identidades y por lo tanto explicitar las “singularidades socioculturales de los pueblos indígenas” no sería necesario porque ellas están ahí, están dadas y en consecuencia toda persona, en nuestro caso funcionarios del Estado, deberían ser capaces de verlas.

En definitiva, la instalación del discurso de la multiculturalidad y el reconocimiento tiene al menos tres consecuencias. Por un lado permite y fomenta el desplazamiento de campesinos a indígenas. Por otro sustancializa esta identidad de indígena, y finalmente – y como consecuencia de lo anterior - justifica la recurrencia de conceptos como autenticidad, originario y propio referidos a los nuevos productos que la revalorización da lugar. En otras palabras una cierta lectura del reconocimiento lleva implícitas las consecuencias que vemos expresadas en la comercialización de productos “con identidad”.

Ahora bien, cuando Taylor (1992) plantea que la verdadera cuestión que está en juego en los debates sobre el reconocimiento no es la identidad, sino el valor de las aportaciones de cada cultura y cuando Fraser (1997) entiende como una solución de reconocimiento la revaluación de las identidades y los productos culturales, no están hablando del valor de cambio de las mercancías. Ese valor y esa revaluación no son lo mismo que plantear que la cultura *agrega valor* o *poner en valor* lo cultural, ese énfasis que leemos por ejemplo en el folleto de FIA antes citado se entiende en el contexto de un proyecto multiculturalista que va de la mano con la profundización del neoliberalismo en América Latina y en nuestro caso particular con conceptos como “desarrollo con identidad” y “desarrollo integral”. Diversos autores (Hale 2002; Van Cott 2000; Fraser 1997; Briones 2005) han ahondado en el vínculo entre ciertas lecturas del multiculturalismo y el neoliberalismo, de manera que no debe extrañarnos que el proyecto de reconocimiento y multiculturalidad implique la mercantilización y fetichización de aquello que se considera diferente y auténtico.

Desarrollo integral y multiculturalidad, dos de los conceptos sobre los que la presidenta Bachelet llamó la atención en su discurso, pueden ser leídos como formas de reconocimiento, que dada la nueva organización de las reparticiones estatales afectará cada una de las políticas públicas dándoles una forma particular cuando de los pueblos indígenas se trate. La política agroalimentaria deberá, entonces, ajustarse al imperativo de la diversidad, que al mismo tiempo parece ser el de la mayor ganancia política y económica.

Veamos un ejemplo de cómo se plasman en ámbitos locales los conceptos de reconocimiento y diversidad. En la comunidad mapuche Llaguepulli en las orillas del Lago Budi ubicado en la costa de la Araucanía, se ha desarrollado un proyecto de “etnoturismo” que incluye una determinada oferta culinaria. Para concretar el proyecto sus gestores han trabajado junto con la municipalidad de la comuna y la ONG CETsur utilizando un documento donde se lee:

“Durante siglos hombres y mujeres campesinas e indígenas han creado una gran diversidad de plantas y semillas, que hoy constituyen la principal reserva de la biodiversidad del planeta. Esta diversidad expresada en ecosistemas y agrosistemas donde viven familias mapuches y campesinas, hace posible que hoy en día podamos disfrutar en la mesa, alimentos de origen local con una alta calidad biológica.

Como mapuches y campesinos entendemos que nuestra tarea no es sólo una actividad económica, es una labor donde se expresa todo nuestro amor por la naturaleza, nuestros valores culturales e identidad, el cual es heredado a los hijos y nietos que deberán continuar con esta responsabilidad.

Si ustedes consumen y prefieren los productos campesinos estarán no sólo utilizando productos sanos, sino también contribuyendo a la autonomía y sustentabilidad territorial”

Este documento fue preparado por funcionarios/as de la ONG y está destinado a capacitar a microempresarios mapuche en el manejo de semillas y plantas. En él la diversidad aparece bajo tres formas: indígenas / campesinos; hombres/mujeres; biodiversidad. Ese lenguaje, que ya es en sí mismo un mecanismo de reconocimiento, se complementa con un reforzamiento de las ideas que guían la política actual del gobierno al indicar que “nuestra tarea no es sólo una actividad económica”, sino que es al mismo tiempo la expresión de “nuestros valores culturales e identidad”. Es interesante notar como se deslizan otros discursos sobre lo alimentario que a su vez agregan valor a los productos: sano, local, calidad biológica, sustentabilidad. La introducción de esta última línea argumentativa, así como la relevancia que se le da a la antigüedad, expresada en la cita anterior con las primeras dos palabras: “durante siglos”, han pesado en la definición del repertorio de productos a comercializar como portadores de identidad.

### **3.-Productos con identidad**

El énfasis en la autenticidad y la utilización de un concepto más bien estático de identidad han implicado que la puesta en práctica del “desarrollo integral” y el reconocimiento se haya materializado, en lo que respecta a lo alimentario, en proyectos basados en la recuperación.

Quizá como un intento de “descubrir” la autenticidad se ha trabajado recuperando productos según criterios como antigüedad, peligro de extinción, presencia precolombina, natural, propio. A partir de esos criterios el pool de productos es hasta ahora reducido y obliga a los funcionarios públicos a intentar ampliarlo sin perder de vista las particularidades. Resulta, entonces, que si bien estas políticas benefician a muchos mapuche, beneficio que podría extenderse aun más según el modo en que se maneje la colocación de estos productos en mercados externos, el desarrollo integral tiene un límite puesto por los mismos criterios que he nombrado. Esa limitación se refleja en la problemática que nos presentaba la agrónoma al principio de este texto. Una vez establecido cuales son los productos emblemáticos (productos a los que me referiré un poco más adelante), ella se preguntaba si tendría sentido intentar comercializar lechugas mapuche, zanahorias mapuche, limones mapuche, de lo contrario, me decía, el proyecto de desarrollo con identidad sería de corto alcance.

En el trabajo realizado hasta ahora, basado en la recuperación, la innovación ha estado asociada a los proceso de producción con el objetivo de alcanzar los estándares necesarios para la exportación, a la estilización y a la introducción de esos productos en mercados gourmet.

Presentaré cuatro productos - el merkén, la kinwa, los piñones y los huevos azules – que han surgido a partir de la importancia que han cobrado la multiculturalidad y el reconocimiento en la planificación de las políticas orientadas a los pueblos indígenas. Me referiré al merkén porque es sin duda el producto que más éxito ha tenido y no podría estar ausente en la discusión sobre la revaluación de alimentos mapuche. La kinwa, en cambio, me ha parecido interesante porque permite vincular esta revaluación con la emergencia de un tipo de restauración etnicizada. El modo en que se publicitan los piñones y huevos azules introduce otros elementos como el valor de lo saludable, la biodiversidad y el patrimonio.

El producto estrella entre los productos con identidad es el merkén un aliño que combina ají ahumado, semillas de cilantro y sal, y que condensa los criterios requeridos para la recuperación: un producto originario de América (el ají), una técnica en peligro de extinción (el ahumado); una antigüedad que estaría respaldada por su parecido con un producto que aparece en algunas crónicas coloniales; y una particularidad del pueblo mapuche porque no se observa que el ají haya sido consumido bajo esta preparación por otros.

En muy pocos años, y gracias al aporte del Estado y la difusión de una asociación de Chefs, el merkén se convirtió en un producto muy popular de modo que hoy lo encontramos en prácticamente cualquier supermercado del sur de Chile. Por ejemplo, la encargada del proyecto merkén de FIA ha llegado a contabilizar más de 30 marcas diferentes. Pero de todos ellos, ha sido el merkén producido por familias mapuche de cinco comunas de la Araucanía, con la ayuda técnica de la Universidad Católica de Temuco y a través de un proyecto financiado por FIA, el único que ha sido exportado bajo la marca “Chilean Gourmet”. Para que esta primera experiencia fuera exitosa, las familias debieron ser constantemente supervisadas por la profesora a cargo y sus estudiantes, de lo contrario continuaban con sus prácticas “particulares” que no se condicen con las ideas de limpieza y seguridad hegemónicas. Una vez recolectado todo el ají, tuvo que ser procesado en la universidad y luego, ya convertido en merkén, vendido a una empresa de productos gourmet (Chilean Gourmet) a un precio mejor que si hubiera salido directamente al mercado, pero igualmente menor al que hubieran conseguido sin intermediarios. Hasta la fecha, sin embargo, no se ha podido volver a producir en la cantidad y calidad que se necesita para exportar.

A través de este proyecto se lograron instalar pequeñas plantas procesadoras en cada sector seleccionado, que los productores mapuche utilizan para seguir produciendo merkén y lo venden, como hasta antes del proyecto, en el pequeño mercado local. Hasta la última vez que conversé con la profesora a cargo, esperaba la respuesta de FIA para poder replicar el proyecto y esta vez avanzar un paso más haciendo sus propios envases.

A partir de la revaluación del merkén han surgido también una serie de productos “al merkén” o “con merkén” y por supuesto el uso comercial de este condimento ha trascendido a los mapuche. En la zona de Villarrica, también en la Araucanía, visité varios negocios de productos alimentarios donde encontré berenjenas con merkén, piñones con merkén, aceite de oliva al merkén y merkén con ajo.

Otro producto de data prehispánica recuperado es la quínoa (*chenopodium quinoa*) que aunque se asocia más a la zona andina ha sido reintroducida, además de en el norte, en la Araucanía bajo el nombre de kinwa, aun cuando Tagle y Planella (2002), y Pardo y Pizarro (2005) indican que el nombre mapuche para denominar a este cereal es dahue, dawé o shawé. No ha sido un producto tan exitoso como el merkén en términos de venta directa, pero se ha

vuelto un ingrediente relevante en la restauración y su producción se promociona precisamente con ese propósito.

La kinwa o quínoa se ha posicionado en tres escenarios bien diferentes. Por una parte en pequeños restaurantes generalmente de propietarios mapuche y asociados al etnoturismo. En ellos este cereal se presenta más asociado a lo local y sano que a lo étnico. En estos restaurantes se ofrecen recetas que las cocineras han aprendido en diversas capacitaciones que les permiten legalizar sus negocios. En el Lago Budi las mujeres de la familia Paineñil están a cargo del Centro Gastronómico que ofrece almuerzos y cenas a los turistas, ellas asistieron el año 2005 a una capacitación llamada “Taller Preparaciones creativas con Kinwa”, para aprender la preparación básica de la kinwa, es decir, cómo cocerla y varias recetas como las siguientes: crema de zapallos con kinwa; fritos de kinwa; chupe de kinwa y pan de kinwa.

Un segundo escenario es la alta cocina, donde cocineros profesionales utilizan la quínoa como un elemento fundamentalmente étnico, consiguiendo con ello etnicizar algunas preparaciones. Por ejemplo el restaurant Agua, en Santiago, ofrece como entrante “Centolla sobre ensalada de quínoa, durazno (melocotón) y palta (aguacate)”; El restaurant de la Viña Indómita, ubicada en el valle del río Maipo, ofrece como principal “Filete de tilapia sellada a las brasas, risotto de quínoa en caldo de langosta, camarones al ajillo, reducción de naranja al cardamomo”; El chef que ganó el concurso gastronómico HOTELGA Araucanía 2007 en la categoría postres lo hizo con un “flan de crema ahumada acompañado de un sirup de merkén mapuche y decorado con una lámina de caramelo con quínoa”.

Por último, la quínoa se utiliza en la banquetería para hacer “cóctel intercultural”. Estos cócteles no son un trago, sino una toma alimentaria que consiste en varios platos pequeños, como tapas, acompañadas de alguna bebida. Lo intercultural tiene que ver con dos cosas. Primero con ofrecer preparaciones marcadamente mapuche - como el catuto (un tipo de pan), caretún (hígado de caballo), miyokin (albóndiga de legumbres), muday (bebida de maíz o trigo) – junto con otros que no se reconocen como mapuche por ejemplo champiñones rellenos, brochetas de frutas, caipiriña. Segundo, con crear preparaciones que conjuguen en sí mismas alimentos asociados a los mapuche y otros no asociados a los mapuche como la ricota con yuyo o el pisco sour con miel. El yuyo es una planta silvestre que se usa para acompañar algunos platos como los porotos (frijoles) y remite a una usanza prehispánica (Prado y Pizarro 2005: 32). La miel fue el endulzante por excelencia hasta la adopción del azúcar.

Otros alimentos como el piñón o pehuén (*araucaria araucana*), fruto de la araucaria, no tuvieron que ser reintroducidos, pero sí se han generado nuevas normativas para su recolección, se han investigado sus cualidades nutricionales y organolépticas, y se ha capacitado a los indígenas para que aprendan nuevas recetas y puedan vender productos elaborados como piñones en almíbar, en escabeche y harina de piñón. Las ONGs que trabajaron en esa zona de la Araucanía gracias al financiamiento de FIA no sólo postulan que el piñón tiene un valor agregado porque es mapuche, sino también porque “no engorda” y dadas sus características puede utilizarse como “base alimenticia para celíacos y diabéticos<sup>7</sup>”. El énfasis puesto en lo nutricional y su posicionamiento como un producto saludable e incluso beneficioso para ciertas enfermedades, introduce un discurso sobre lo alimentario que se suma al que engloba a todos estos productos, su valor cultural.

Los modos en que se argumenta el valor de los huevos azules introducen otros dos discursos que se cruzan con el reconocimiento cultural. La puesta en valor de estos huevos responde a la iniciativa de la Fundación Recomendando Chile y de Slow Food. Ambos apuestan por la vinculación con el pueblo mapuche como un modo de agregar valor, pero luego cada uno enfatiza aspectos diferentes. Slow Food combina el reconocimiento con el valor de la biodiversidad, mientras que Recomendando Chile combina reconocimiento y patrimonio.

En lo relativo al reconocimiento ambos grupos llaman a la gallina que pone huevos azules, celestes y/o verdosos “Gallina Mapuche”. El nombre es producto de un acuerdo tomado el año 2006 en el seminario internacional llamado “Revalorización y Recuperación de la Gallina de Huevo Azul”, donde también se definieron las características físicas comunes a estas gallinas<sup>8</sup>. El nombre “mapuche” no refiere al origen de las gallinas, sino a reconocer a quienes “históricamente” las han criado y por lo tanto saben cómo criarlas. Estas gallinas criadas “libres, felices y alimentándose de lo que la tierra les brinda<sup>9</sup>” es lo que haría especiales a los huevos azules y se conseguiría a partir de un protocolo de crianza que las mujeres mapuche han de seguir.

Slow Food ha seleccionado estos huevos como un “baluarte” que busca “dar a conocer y valorizar el huevo azul como producto natural y saludable, libre de toda contaminación

---

<sup>7</sup> Revista Ya, 11 de noviembre de 2008. <http://diario.elmercurio.com/2008/11/13/ya/portada/index.htm>

<sup>8</sup> <http://fundacionrecomiendochile.org/descargas/saberes/revalorizacion-de-las-gallinas-mapuche.pdf>

<sup>9</sup> <http://www.slowfoodchile.cl/huevos.htm>

genética inducida<sup>10</sup>”. Enfatizando de este modo en las cualidades orgánicas del producto, además de su origen cultural.

La Fundación Recomiendo Chile, presidida por un conocido chef, recomienda un Chile muy parecido al que nos presentara la presidenta Bachelet: “multicultural, conformado por pueblos originarios, culturas mestizas, culturas de inmigrantes provenientes de distintos puntos del planeta y de grupos avencidados y encariñados con nuestro territorio<sup>11</sup>”. En relación a los huevos encontramos el documento “Revalorización de las gallinas mapuche<sup>12</sup>” donde se afirma que una de las tareas de la fundación es “abordar el resguardo y protección de la Gallina Mapuche desde una perspectiva valórica. En este sentido se reconoce como prioritario afirmar que el pueblo mapuche es el dueño histórico de la gallina mapuche. De esta manera, y considerando que la gallina mapuche representa un patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad, corresponde su resguardo no tan solo al pueblo mapuche, sino que a la sociedad en su conjunto” (página 48). El discurso de Recomiendo Chile amplía el “resguardo” a toda la sociedad usando un concepto de patrimonio como aquello “no privatizable<sup>13</sup>”. De este modo resulta que ser el “dueño histórico” no es lo mismo que ser el “dueño” y que la relación de los mapuche con su producción, no es la misma que la de cualquier campesino con lo que produce, en tanto los mapuche no producen huevos, merkén, kinwa, piñones, etc. sino que producen “patrimonio”.

Este tipo de discurso remite al doble movimiento que significa por una lado la incorporación de determinados productos marcados como indígenas al patrimonio alimentario nacional, y por otro la incorporación de los mapuche y otros pueblos al imaginario nacional, a una nación que ya no se imagina homogénea, sino diversa, donde se mezclan sin conflicto pueblos indígenas, inmigrantes, vecinos encariñados y mestizos, para conformar Chile. Diríamos que patrimonio alimentario y nación se construyen de manera especular y por lo tanto lo que se incorpora en uno de ellos es incorporado también en el otro.

La revalorización de alimentos considerados indígenas ha significado una proliferación de nuevos productos, como en el caso del merkén; la emergencia de nuevos estilos de restauración como los cócteles interculturales; la reintroducción de cultivos como la quínoa y

---

<sup>10</sup> Ibid.

<sup>11</sup> [http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=37&Itemid=121](http://fundacionrecomiendochile.org/index.php?option=com_content&view=article&id=37&Itemid=121)

<sup>12</sup> <http://fundacionrecomiendochile.org/descargas/saberes/revalorizacion-de-las-gallinas-mapuche.pdf>

<sup>13</sup> Ibid.

distintas clases de papas bajo el paradigma de la biodiversidad. La producción inspirada en el reconocimiento ha sido también utilizada como modelo de producción orgánica, natural, artesanal; y finalmente considerada patrimonio nacional.

#### **4.-Presentando identidad**

La presentación de estos productos al momento de su comercialización es un aspecto importante de considerar. El merkén o los piñones deberán verse lo suficientemente mapuche para aprovechar el valor que agrega la cultura. En otras palabras, si se ha determinado que el nicho de estos productos es el de los alimentos diferenciados y particulares, el nivel de lo visual debe asegurar al comprador estar consumiendo aquello que se asocia con lo diferente y lo particular: la etnicidad. Para eso la estética de los envases de merkén y huevos azules se han hecho utilizando iconografía mapuche. Las etiquetas, en el caso del merkén, son también usadas para destacar su origen mapuche, independiente de quienes lo comercialicen. El caso del merkén marca “ETNIA” es interesante porque vende literalmente lo que promete. Los envases de los piñones y sus derivados tienen también iconografía mapuche y palabras en mapudungún. La kinwa, en cambio, se hace más mapuche o certeramente mapuche al presentarla junto a otras preparaciones identificadas como indígenas y bajo el apelativo de intercultural.

Los envases y etiquetas son importantes no sólo porque la estética agregue valor, como la cultura, sino porque la utilización de las retóricas sobre el valor de la diversidad y en particular de la diversidad asociada a los pueblos indígenas ha significado la apertura de un nuevo mercado que, demás está decir, ha sido aprovechado por los mapuche, pero también por personas que no se consideran como tal y cuyas empresas deben de alguna manera asegurar estar vendiendo un producto con “pertinencia indígena”.

Aunque las ideas de desarrollo integral han permitido a algunos mapuche acceder a mayores recursos económicos a través de concursos y la focalización de programas estatales, eso no implica necesariamente que sean ellos mismos los comercialicen su producción a niveles más amplios que el mercado local y que consigan agregar valor a su producción. En realidad la mayoría de las veces los pequeños agricultores mapuche venden el producto de su trabajo casi

como materia prima, para que luego en otras instancias ese producto sea procesado, envasado y comercializado. Es en este contexto que la presentación de los productos con identidad se vuelve una materia central.

El Centro Cultural Mapuche de la ciudad de Villarrica es parecido a un mercadillo donde diferentes grupos de la zona venden sus productos algunos más procesados que otros. La última vez que lo visité el merkén estaba en venta en dos negocios, presentado en pequeñas bolsas de plástico sin nombre, dispuestas sobre una bandeja de madera. La cercanía entre el polvillo rojo que se ofrece y la mujer que dice producirlo es tal que probablemente no sea necesario para el comprador leer en el envase la promesa de etnicidad. Pero además se trata de un contexto donde la etnicidad se presenta de varias maneras – vestimenta, idioma, arquitectura, música – por lo tanto no hace falta que la estética y los mensajes de los envases sean expresión de mapuchidad. Por otro lado, en Santiago hay un pequeño café - almacén llamado ONA en referencia al pueblo austral conocido bajo ese nombre<sup>14</sup>. Está ubicado en el Barrio Lastarria, un barrio de calles pequeñas, museos, teatros, bares con terraza y tiendas de diseñadores de moda. En este almacén encontramos al merkén entre varios otros productos como mermeladas, alfajores, distintos tipos de té, conservas variadas, etc. La distancia entre ese espacio y la Araucanía es tal, que el envase y la etiqueta del merkén intenta asegurarnos que no estamos tan lejos a pesar del contraste entre un barrio con aire bohemio y las dos hectáreas de terreno de una familia mapuche.

He intentado ir avanzando, a lo largo de este trabajo, en la comprensión conjunta de distintos niveles que seguramente requerirían un abordaje en profundidad y que probablemente, en esta exposición, han sido reducidos en su complejidad. El espíritu de las políticas públicas y su relación con la nación que imaginan nuestros gobernantes; el modo en que se llevan a cabo esas políticas y los actores no gubernamentales involucrados; la emergencia de nuevos estilos de restauración asociados a la valorización de los pueblos indígenas; las cuestiones políticas y económicas relativas a la apertura de nuevos mercados para nuevos productos tradicionales, son aspectos de este trabajo que merecerían mayor reflexión.

---

<sup>14</sup> Ver [www.onachile.com](http://www.onachile.com)

Por otra parte espero haber ligado medianamente esos niveles, es decir, haber establecido bajo qué paraguas se imbrican las políticas económicas con las culturales y qué tipo de relación se establece entre ellas; cómo se materializan en políticas el contenido de los discursos multiculturalistas basados en un reconocimiento de identidades y diferencias más o menos estáticas; y cómo a su vez esas políticas han dado lugar al surgimiento de nuevos productos que se han recuperado según ciertos parámetros y que se presentan de manera tal de reflejar un origen étnico. Por último y aunque no he ahondado en ello he querido presentar otros discursos que se imbrican con el del reconocimiento, en particular el de la biodiversidad y el valor de lo orgánico como aspectos que agregan, todavía más, valor a los productos.

## 5.- Bibliografía

BENGOA, José (2000) *Historia del Pueblo Mapuche. Siglo XIX y XX*. Santiago: LOM, Santiago

\_\_\_\_\_ (1999) *Historia de un conflicto. El Estado y los Mapuches en el siglo XX*. Planeta, Santiago.

BRIONES, Claudia (comp.) (2005) *Cartografías Argentinas: políticas indígenas y formaciones provinciales de alteridad*. Antropofagia, Buenos Aires.

BRIONES, Claudia (2002) *Mestizaje y Blanqueamiento como Coordenadas de Aboriginalidad y Nación en Argentina*. En: RUNA, Archivo para las Ciencias del Hombre, FFy L – UBA. Vol XXIII. Pp 61 – 88.

FRASER, Nancy (1997) *Iustitia interrupta. Reflexiones críticas desde la posición "postsocialista"*. Bogotá: Siglo del Hombre Editores, Universidad de los Andes.

HALE, Charles (2002) *Rethinking indigenous politics in the era of the "indio permitido"*. NACLA Report on the Americas, Vol 38 N°2 Setp/ Oct. Pp 16 - 37

HERRERA GONZALEZ, Patricio (2005) *La cuestión de Arauco. Un problema de dignidad nacional durante el siglo XIX*. En: LOYOLA, Manuel; GREZ, Sergio (comp) (2005): *Los Proyectos Nacionales en el Pensamiento Político y Social Chileno del Siglo XIX*. Ediciones Universidad Católica Silva Henríquez, Santiago. Pp 75 - 88

MUZZOPAPPA, Eva (2003) *Un pasado glorioso. Los mapuche en el discurso del ejército chileno*. En: Rojo, G; Salomone, A; Zapata, C; Ruiz, C; Subercaseaux, B; Oyarzún, K; Castillo, V; Martínez, J.L; Martínez, N; Gallardo, V; Baeza, A; Miranda, P, Muzzopappa, E; Cisterna, N (2003) *Nación, Estado y Cultura en América Latina*. Ediciones Facultad de Filosofía y Humanidades. Universidad de Chile, Santiago.

PARDO, Oriana; PIZARRO, José Luis (2005) *Especies botánicas consumidas por los Chilenos Prehispánicos*. Mare Nostrum, Santiago.

PINTO RODRÍGUEZ, Jorge (2003) *La formación del Estado y la nación, y el pueblo mapuche. De la inclusión a la exclusión*. DIBAM, Santiago.

TAGLE, M. Blanca; PLANELLA, M. Teresa (2002) *La Quinoa en la zona central de Chile. Supervivencia de una tradición prehispánica*. IKU, Santiago.

TAYLOR, Charles (1992) *La política del reconocimiento*. En: GUTMANN, Amy (comp) *El multiculturalismo y "la política del reconocimiento"*. Fondo de Cultura Económica, México D.F

VAN COTT, Donna Lee (2000) *The friendly liquidation of the past: the politics of diversity in Latin America*. University of Pittsburgh Press, Pittsburgh