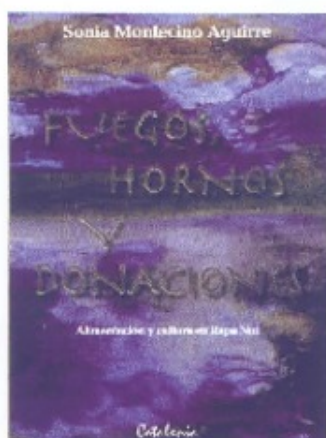






Montecino, Sonia: *Fuegos, hornos y donaciones*. Catalonia, Santiago, 2009, 256 pp.

Como desde hace años a la autora, de manera que sabía muy bien que la investigación que ella realizaba sobre la cocina de Isla de Pascua no sería, en absoluto, un libro de recetas. El resultado de su trabajo corroboró mi intuición: logró un verdadero ensayo antropológico sobre la alimentación y la cultura de Rapa Nui, con el hermoso título *Fuegos, hornos y donaciones*, que “devoré” (sin juego de palabras) con el mismo entusiasmo con que en mi juventud leí el célebre libro de Claude Lévi-Strauss, *Tristes trópicos*.

Este ensayo de Sonia Montecino será un elemento clave en los estudios de la isla. Dada mi formación esencialmente literaria, me permitiré decir que leí el manuscrito “como una novela”, sabiendo que la autora tiene un espíritu más abierto a otros campos —incluida la literatura— que su glorioso predecesor, mi compatriota Lévi-Strauss, el antropólogo que tanto detestaba a viajeros y exploradores. *Fuegos, hornos...* no es solo un ensayo científico, también es una novela, con su escritura, su respiración, sus estrategias de evocación, su propio suspenso. Pero es una novela verdadera, la de una definida por el padre Sebastian

Englert como “aprovechamiento de alimentos en la tierra con piedras previamente calentadas”, una matricial del deseo ha cedido el curanto pascuense desde el origen precolonial hasta nuestros días.

El libro se caracteriza por su apertura al paradigma masculino y a su evolución. Alude al saber-poder femenino, producto del trabajo que las mujeres han retransmitido secularmente a

las generaciones femeninas que las han seguido. La autora describe cómo, desde los orígenes, se estableció en Rapa Nui la división sexual del trabajo: los hombres van a la pesca; las mujeres cultivan el maiz, el camote, el tuno, toda esa diversidad de tubérculos que componen la huerta ancestral. Las mujeres hacen surgir las varcuras de las entrañas de la tierra. Los hombres se zambullen en las olas para extraer el pescado. Es el fuego de, entre lo que unió estos esfuerzos complementarios para cocinar el plato esencial que mantiene la energía vital y permite reproducirla.

Los mitos y su interpretación por parte de la antropóloga ocultan, sobre todo mediante la clave del género, el lenguaje de la piedra, fundamental en la cultura pascuense y sus gigantescos moáis. En el origen de estos colosales esculturas enhi emáticas figura el culto a los antepasados y la edificación de sus imágenes veneradas. La imagen es, ante todo, fállica y muestra la primacía del género masculino, aunque la del complemento femenino se afirma a través de diversos relatos pascuenses. El ama, como hoyo, símbolo del vientre femenino, acogió a las piedras calientes que permitirán preparar el alimento para los vivos. Y las piedras verticales erigidas fuera (falo) serán “un homenaje a los muertos que permiten el desarrollo productivo y reproductivo”. Gracias a estos dos elementos se coccharán conjuntamente los productos de la tierra y los del mar, lo que da sentido a la

equivalencia cocina-cultura, “una cocina que simbólicamente reverbera nombres y mujeres en una cadena permanente, en una línea incesante que llega vida y muerte”. Cocinar es transformar lo crudo en cocido. Cocina y cultura pueden ser sinónimos. Y hay tantas maneras de cocinar —es decir, de realizar estas transformaciones— como hay culturas en el mundo.

Cocina y cultura pueden ser sinónimos. Y hay tantas maneras de cocinar —es decir, de realizar estas transformaciones— como hay culturas en el mundo.

Es justamente eso lo que demuestra Sonia Montecino con *Ignor y brío*, a través de este modelo específico de la cocina-cultura de Rapa Nui, que la cocina es un lenguaje, con su vocabulario, su gramática y su sintaxis propia. La autora nos revela su estructura y sus reglas a partir de las conocidas oposiciones, no solo entre masculino y femenino sino también entre sagrado y profano, entre económico y prodigio.

Retomando los análisis de sus predecesoras Roland Barthes o Pierre Bourdieu, la autora demuestra igualmente que el gusto es también un lenguaje y que los gustos —unidades mínimas de gusto— dependen no solo del origen social sino también del étnico. Otros antropólogos han señalado que “somos lo que comemos”. La alimentación es un lenguaje vivo que se enriquece con el tiempo y los aportes foráneos, y que se transforma sin perder su carácter propio. Se trata de un lenguaje y de códigos que la autora se propone describir en un contexto único, el de la isla habitada más alejada de toda otra tierra poblada.

Un enfoque sincrónico de los orígenes de la alimentación, basado en la triada de tubérculos, pescados y frutos, donde se mezclan sabores entre tierra, piedras y fuego, y que es un espejo de la sociedad pascuense precolonial, obedece también en este ensayo a una dinámica diacrónica. Toda la historia de la isla se evoca en este análisis apasionante, que describe muy concretamente cómo el modo primitivo, el vivo, incorpora los aportes y los cambios, y

## Fuegos, hornos y donaciones [artículo] Michele Sarde.

### Libros y documentos

### AUTORÍA

Sarde, Michele

**FECHA DE PUBLICACIÓN**

2010

**FORMATO**

Artículo

**DATOS DE PUBLICACIÓN**

Fuegos, hornos y donaciones [artículo] Michele Sarde.

**FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

**INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

**UBICACIÓN**

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile