

C
Columna

José Luis Franco Montaña,
rector Santo Tomás Chillán



Cocina chilena: un fogón de identidad y resistencia

La comida, en cualquier rincón del mundo, es mucho más que un simple acto de nutrición: es cultura viva, historia que se sirve en platos, memoria que se sazona con tradiciones y se cocina a fuego lento en la intimidad de los hogares. Las recetas heredadas, transmitidas de generación en generación, son parte del patrimonio intangible de los pueblos. Y Chile no escapa a esta realidad. Todo lo contrario: la cocina tradicional chilena es un testimonio profundo de nuestra identidad, un sello patrio que condensa lo que fuimos, lo que somos y lo que aspiramos a preservar.

Celebrar la cocina chilena cada 15 de abril es más que una efeméride: es un acto de resistencia cultural. Es recordar que nuestros fogones han sido espacios de encuentro, de amor sencillo y generoso.

Nuestro país cuenta con un abanico de productos con denominación de origen que son tan chilenos como el queso de cabeza, los porotos con riendas, las humitas estivales o las longanizas que son orgullo del sur. No podemos olvidar tampoco los frutos rojos que colorean nuestras tierras ni los vinos que han cruzado fronteras

con cepas traídas hace más de cinco siglos. Y están también esos platos menos conocidos fuera de nuestras fronteras pero igual de entrañables: los pajaritos y las empanadas de Fiestas Patrias, las cazuelas humeantes, las sopaipillas pasadas en tardes de lluvia. Cada uno de ellos representa una postal de nuestra historia, un susurro de abuela, una sobremesa con aroma a campo, mar o cordillera.

Celebrar la cocina chilena cada 15 de abril es más que una efeméride: es un acto de resistencia cultural. Es recordar que nuestros fogones han sido espacios de encuentro, de amor sencillo y generoso, donde con poco se hacía mucho, y donde lo importante no es la técnica del chef con estrellas Michelin, sino la calidez de una madre o un abuelo que, con manos curtidas y alma dispuesta, servían y sirven historia en cada plato. Comer lo nuestro es reconocer a quienes trajeron sabores desde otras tierras y también a quienes, desde esta tierra, supieron mezclarlos con identidad propia.

La cocina chilena no necesita traducciones ni reinterpretaciones forzadas. Se entiende con el paladar, con la memoria, con la nostalgia. Es el arte de compartir lo poco o lo mucho, donde lo importante es lo que se cuece a fuego lento: el amor, la tradición, la hermandad. Por eso, brindar con un buen vino chileno este 15 de abril no es solo un gusto: es un homenaje. A los que estuvieron, a los que están y a los sabores que nos hacen ser quienes somos.