



Pablo Lacoste y colaboradores. *El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América*. Santiago, RIL editores, 2016. 438 p. ISBN 9560102958.

Conviene examinar este libro dentro de la antropología culinaria o de la alimentación, al interior de las concepciones que se asientan en la construcción simbólica de los alimentos, entendiendo a las bebidas como parte de ellos.

Si comer o beber es un acto que va más allá de la simple necesidad humana de nutrirse y calmar la sed, el texto que nos convoca desplaza sus fronteras de manera mimética, desde una investigación histórica sobre el origen de la producción pisquera a un proceso de patrimonialización que se instala como gesto gastropolítico y creador de identidad.

A modo de síntesis, la trama del libro despliega de manera impecable los documentos del pasado que muestran cómo en el siglo XVIII en el “Norte chico” chileno la producción de aguardiente de uva denominado Pisco constituyó, al interior de un paisaje concreto en la zona del Elqui, una labor que se sostuvo en el tiempo hasta su existencia como Denominación de Origen en la década del 30 del siglo pasado. De ese modo, el Pisco producido en dicho *locus* nortino atravesó las organizaciones económicas, políticas y

sociales de la colonia y la república, dando cuenta de su desplazamiento temporal por un lado, de una voluntad situada, al mantener un oficio en un territorio determinado; y por el otro, de una cultura que asigna al beber un sentido y por tanto una práctica que se expresa en la sociabilidad –generalmente masculina–, la ritualidad y la verificación comunitaria.

El relato de *El Pisco nació en Chile* se centra fundamentalmente en el primer aspecto y en los avatares técnicos de su producción, de su comercialización, de los modos en que fue transformándose en un producto con identidad (el estudio de las etiquetas, es sin duda, un aporte riquísimo desde el punto de vista semántico y estético) y de su legitimación desde el Estado, relacionando así la bebida con la nación. Desde allí se dota de espesor histórico un debate que es el sedimento, o el subtexto del libro: la vieja polémica de si el Pisco es chileno o peruano –un equivalente, en el plano de culinario, a la disputa por el origen del ceviche.

En esta dimensión es donde la gastropolítica se toma el escenario textual y lo rebasa. Las identidades de las cocinas y de las bebidas tienen como fundamento, en primer lugar, a los productos que se consideran alimenticios dentro de un sistema clasificatorio particular (su producción y distribución), los saberes que los transforman (las técnicas, las recetas), las formas en que se consumen (las maneras de mesa) y, por último, los sistemas simbólicos que los hacen significativos para una comunidad que los considera como propios.

Desde esa definición, los conflictos derivados de los alimentos y bebidas (expropiaciones por guerras, privaciones, hambrunas y desigualdades en el consumo, entre otros) y sus negociaciones (búsqueda de reparto equitativo o resistencia a la reproducción del poder de la organización y subordinación social a través de la comida) dan origen a diversos modos de ejercer la gastropolítica.

En este caso, del libro funciona a modo de declaración explícita de “propiedad del Pisco” si entendemos que “el nacer en un lugar” supone una adscripción, una pertenencia. Sin embargo, a esa comprensión se debe agregar el hecho de que muchas veces las prácticas y simbolizaciones de los alimentos y las bebidas se asientan en grandes territorios o en “regiones culinarias” que trasvasan los límites administrativos, nacionales o de otra índole. En América Latina esto es evidente, sobre todo, en las culturas andinas cuyo sustrato indígena se expandió por amplios espacios (el Tawantisuyu es un ejemplo) y por el efecto colonizador que cubrió con su lengua y su cruz –y sus uvas– el continente.

Antropológicamente el Pisco está inserto en una región cultural más amplia que lo que llamamos Chile o Perú. Y como lo demuestra el libro, hasta la República su gastropolítica operó sin grandes tensiones identitarias.

Las identidades, como todos y todas sabemos, no son fijas, cambian y adquieren relatos de acuerdo a los contextos históricos; sin duda, lo que aporta este libro es a la construcción de esa narrativa en un hoy signado por la globalización y sus paradojas (lo universal versus lo particular, la diversidad como nicho de negocios). Dentro de estos procesos el de

patrimonialización de los alimentos y de las bebidas no escapa a la lógica del mercado que busca la Denominación de Origen, las identidades culinarias como signos que hacen posible estrategias de comercialización y de mejorías en la competencia. Allí se instala también la gastropolítica: los que despliegan mayor astucia para negociar o los que son capaces de agregar a sus productos una historia, una identidad, logran ganancias y posiciones frente a quienes –compartiendo a veces los mismos productos– no lo pueden hacer.

En el caso de Perú y Chile, en este contexto, las rivalidades son claras. Tengo la hipótesis que nosotros hemos privilegiado en nuestras exportaciones y en “la imagen del país” los productos en sí mismos (su inocuidad, su producción, sus características organolépticas), dejando de lado las preparaciones y los sujetos que han estado tras ellos, es decir, la cultura. Nuestros vecinos, en cambio, han colocado su cocina y sus bebidas en primer lugar y como agregado los productos, los saberes y las técnicas antes que la univocidad del alimento.

En ese sentido este libro es paradigmático pues enfrenta por primera vez y de modo contundente la relación entre el Pisco y la “nación chilena”. Nuestro nacionalismo, ya se sabe, no se exterioriza sino en ciertos ritos e incluso produce en algunas personas, como a mí, incomodidad (con esto no quiero decir que no exista, al contrario es sigilosamente potente y peligroso y quizás por ello lo domesticamos hacia el interior). No deja de ser sintomático que Pablo Lacoste, como argentino, lo pueda desplegar abiertamente y sin complejos resaltando lo positivo de una identidad “chilena” en torno al Pisco.

Para finalizar, la lectura de *El Pisco Nació en Chile* me llevó a pensar que tal vez el sentido de pertenencia en torno a esta bebida se moviliza de manera poderosa en su consumo. Hay autores que clasifican, a las culturas desde un punto de vista psicoanalítico de acuerdo a si son masticadoras o bebedoras; en el caso chileno tenemos una tendencia hacia la succión, y compartimos con el resto de latinoamérica, desde épocas precoloniales, el gusto por las chichas y las bebidas fermentadas, que luego adosamos los mostos de las uvas y nos hicimos amigos de vinos y destilados. Como en el remoto pasado la cultura se verifica en la libación colectiva (diversas fiestas, entre ellas la del 18 de septiembre donde es imposible no emborracharse). Por ello, tendríamos que agregar a este libro el capítulo del sentido identitario del consumo de Pisco y las subjetivaciones que desde allí nacen. En esto la literatura nos ayuda: Pablo de Rokha en su libro *Epopéya de las comidas y bebidas de Chile* nos dice:

Los pavos grandazos que huelen a verano y son otoños de nogal o de castaño casi humano, los como en todo el país, y en Santiago los beso, como a las tinajas en donde suspira la chicha como la niña más linda de Rancagua, levantándose los vestidos debajo del manzano parroquial, de la misma manera que a la ramada con quincha de chilcas en donde tomamos en cacho labrado el aguardiente de substancia...

Y también: “Cantando y tomando, los empleados públicos del lugar atraviesan sin afeitarse de una eternidad a otra eternidad, completamente de aguardiente atorados”.

No queda entonces si no felicitar este esfuerzo de Pablo Lacoste y sus colaboradores; pues si como decía Levi Strauss los alimentos sirven para pensar, este libro nos propone eso, removiendo desde la historia un futuro posible para el pisco chileno.

Sonia Montecino
Antropóloga