

SONIA MONTECINO

«La falta de ritos es muy compleja, porque los ritos aminoran la pérdida»

«LAS RITUALIDADES PÚBLICAS, COMO LA CELEBRACIÓN DE LOS CICLOS VITALES —NACIMIENTOS, CUMPLEAÑOS, MUERTES—, SE HAN VISTO RESQUEBRAJADAS Y HAY UNA SITUACIÓN DE DUELO SOCIAL MUY COMPLEJA», SEÑALA LA ANTROPÓLOGA, EN REFERENCIA A LA ACTUAL CRISIS SANITARIA.

DIALOGÓ CON MENSAJE SOBRE DIFERENTES ASPECTOS DEL PATRIMONIO CULTURAL CHILENO Y DE LA IMPORTANCIA QUE ESTE HA COBRADO DURANTE EL ESTALLIDO SOCIAL Y LA PANDEMIA.

JAZMÍN LOLAS E. | Revista Mensaje

Aunque transcurre en torno a una mesa imaginaria —la pandemia no permitiría otra cosa—, «La hora de la once huacha» ha revivido el espíritu de encuentro que hay en ese tradicional momento de la tarde donde se funden comida y conversación. Cada viernes, a las 18 horas, este programa de la Fundación Rectángulos de Agua —que surgió el 2018 y se dedica a promover «la cultura, el arte y el patrimonio», como indica su presentación— reúne a integrantes de ese colectivo presidido por la antropóloga Sonia Montecino y a invitadas o invitados con quienes se intercambian reflexiones, inquietudes y conocimientos acerca de la cocina, el leguaje, las artesanías y los ritos de pueblos originarios, entre otros temas.

«Es una metáfora de la mesa como espacio en el que se comparte entre iguales», explica Sonia Montecino —Premio Nacional de Humanidades y Ciencias Sociales 2013— sobre esta propuesta virtual, que se transmite por Facebook y Spotify y que en la sesión del 18 de septiembre debatirá precisamente sobre la chilénísima *once* (ver recuadro).



Sonia Montecino.

—Es tan única la once, muy pertinente al patrimonio, supongo.

Absolutamente. Tú sabes que hay una hipótesis que plantea que el nombre viene de las once letras del aguardiente, que era un aperitivo de la época colonial: se decía *vamos a tomar once* en vez de decir *aguardiente*. Otros afirman, en tanto, que tiene que ver con la costumbre inglesa del té de las 5, que aquí fue reinterpretada. No se sabe muy bien el origen, pero está claro que es característica de Chile y que le llama la atención a la gente que viene de afuera. Hay diversidad en la once, dependiendo de la región: en Iquique, la gente va a tomar once a la playa y lleva té con hierba Luisa y pan con aceitunas de Azapa. Es muy tradicional dentro de las familias antiguas. La sureña, por otro lado, es con kuchen y quesos. En la zona central es variada: en uno de nuestros capítulos estuvo invitado un pintor *naif* que tiene un cuadro que representa una once de Los Vilos, con sandía y pescado, una combinación que puede parecer extraña. Es lo interesante de la once: la particularidad regional.

—¿Qué sentido ha adquirido el patrimonio para los chilenos en este tiempo convulsionado, desde el estallido en adelante?

Es muy relevante. En octubre, a partir de la revuelta o desborde, hubo dos manifestaciones en torno al patrimonio: una se tradujo en tomarse un espacio y resignificarlo por personas que iban a protestar. Entonces empezó la polémica en torno a que se estaban derribando monumentos. Por otro lado, estaban los grupos anarcos que querían destruir sin tener conocimiento de qué sentido tiene ese patrimonio. Haría una diferencia entre los que resignifican, sacan monumentos que simbolizan la colonización, la opresión, y ponen otros que los identifican como comunidad, porque el patrimonio tiene que ver con la comunidad, que le da significado. Lo otro es destruir por destruir. Por ejemplo, el incendio del Museo Violeta Parra da cuenta de la banalidad y estupidez de destrucciones que no tienen ningún sentido, que van hacia la nada, porque Violeta Parra es perfectamente un símbolo de la rebelión y la protesta. Esos son grupos muy marginales, fuera de toda narrativa, a menos que la narrativa sea la destrucción, que no aporta nada. El tema cobra importancia en un periodo como este, porque pone en tensión el modo en el que nos hemos relacionado con el patrimonio. Ahí hay un nudo.

—¿A qué se refiere?

En la ley de patrimonio que se está tramitando, hay una cosa interesante: esa ley se hizo sin participación ciudadana, las comunidades indígenas no han tenido la oportunidad de trabajar con quienes la elaboraron. El objetivo era sacarla muy rápido y generó mucho debate, porque ¿cómo es posible que no esté incluido el patrimonio indígena, cuando casi el 80 por ciento del patrimonio cultural es indígena y mestizo? El patrimonio es acervo de las comunidades. ¿Cómo no van a participar? Por eso se producen estos otros escapes: «Saco esa estatua, que no me representa, y pongo la mía». Además, está el problema de la protección, porque el Estado tampoco propone medidas de salvaguarda y protección de las comunidades y sus patrimonios, que están muchas veces amenazados o extinguiéndose. *Quién protege* es una gran pregunta dirigida hacia los intentos por legislar. Estamos, en este caso, frente a ese mismo gesto de obliterar, de no considerar, que revela una desafección, no sé si de toda la sociedad, pero sí de una parte, por lo propio. Es casi siútico hablar de lo propio. Se piensa en algo folclorizado, porque no se conoce, no se fomenta, no se estudia en los colegios.

VALORAR LAS CULTURAS ORIGINARIAS

—¿Cada nuevo acontecimiento del llamado conflicto mapuche vuelve a poner en evidencia, de manera representativa, cómo se desconocen y desvalorizan las culturas originarias?

Se desvalorizan y se considera lo folclórico. Qué bonito que una mujer mapuche, una machi, se ponga sus joyas, cante, baile y haga alfombras. Pero cuando ese sujeto es político, asume su historia y nos dice durante siglos «estas son mis demandas», eso no lo aceptamos. Lo mismo pasa con muchas manifesta-

PALABRAS, SOMBRAS Y RAYOS

El río Mapocho y el lenguaje de los sueños en rapa nui son otros de los temas que ha puesto sobre la mesa «La hora de la once huacha» (que se encuentra en Facebook y en Spotify), que durante este mes continúa con una programación que incluye «Conversaciones sobre gestos, palabras e inclusiones» (viernes 4), «Conversaciones sobre sombras y otros velos de septiembre» (viernes 11), «Dime qué once tomas y te diré quién eres» (viernes 18) y «Conversaciones sobre rayos y ollas andinas» (viernes 25).

ciones del patrimonio. Con los tesoros humanos vivos sucede algo delirante: cuando se eligen, se hace una ceremonia, todo el mundo está feliz, qué fantástico. ¿Pero qué políticas hay hacia ellos en la pandemia? No reciben una pensión, como recibimos los premios nacionales. ¿Por qué si valoramos tanto a personas que encarnan tradiciones no lo demostramos en una iniciativa de ese tipo? Nadie se ha acercado a los tesoros humanos vivos.

—¿Tienden a tomarse con liviandad o a trivializarse ciertas tradiciones? En uno de los capítulos del programa abordaron el *we tripantu*, el año nuevo mapuche, y hablaban de su descontextualización.

Cuando folclorizas, sacas de sus contextos determinados tipo de manifestaciones y estas se transforman en otra cosa. El *we tripantu* ha sido tomado como una moda, por lo menos en la ciudad, salvo en grupos mapuches urbanos que han promovido su año nuevo, en algunos momentos como movida política. Ocurre que la sociedad toma esa tradición y nos sumamos, pero no tenemos idea de lo que significa y dejamos de lado, por otra parte, la celebración de San Juan. San Juan se celebraba en América Latina y Chile: era feriado, pero vino una secularización de la sociedad chilena y se perdieron esos rituales. Apareció el *we tripantu*, pero no como algo que celebra toda la gente, sino un grupo, con la idea de que «vamos a ponernos más en sintonía con el cosmos», porque surge además esta tendencia *new age*, que se confabula también con la folclorización. Entonces empieza a perderse el sentido de las cosas. Sería distinto si toda la sociedad chilena adoptara el *we tripantu* como adopta Halloween, una fiesta impuesta desde los negocios, en la que no hay ningún relato cultural. La pregunta es por qué no instalamos el *we tripantu* a nivel general y hasta dónde aceptamos unas tradiciones y dejamos de lado otras. No es que yo sea purista, acepto que haya adopciones. El punto es qué adoptamos, bajo qué condiciones

y con qué contenidos. Con el we tripantu, sería maravilloso que pudiéramos comprender su profundo significado.

LAS RITUALIDADES PÚBLICAS

—¿Cómo ha impactado la pandemia en la ritualidad chilena? Los ritos vinculados con la muerte son los que más notoriamente, y de manera impactante, han cambiado.

Una de las cosas que esta situación deja de manifiesto es que la cotidianidad se ve interrumpida, se transforma, y todo lo que tiene que ver con la vida pública sucede en la pantalla. Las ritualidades públicas, como la celebración de los ciclos vitales —nacimientos, cumpleaños, muertes— se han visto resquebrajadas y hay una situación de duelo social muy compleja. No ha habido de parte del Estado una manifestación que pudiera transformarse en un duelo colectivo. Estamos viendo el tratamiento de la muerte como un número. Eso provoca un impacto, porque todos vivimos esas muertes, pero no sabemos cómo expresarlo. La falta de ritos es muy compleja, porque los ritos median el dolor por la partida de alguien, aminoran la pérdida, porque la comunidad te acompaña. Eso no existe.

—¿Cómo podría el Estado haber promovido el ritual colectivo?

Se trata de gestos, como un duelo nacional, con banderas a media asta. Hay formas republicanas de expresar el sentimiento por las personas que han fallecido. Hay muchas maneras y creo que esta ausencia demuestra una frialdad tremenda, con un lenguaje que no tiene ninguna sensibilidad frente al dolor del otro. Con la Fundación Rectángulos de Agua y la Fundación Aldea impulsamos las Ofrendas para un Adiós, que consisten en coronas. «Si de parte del estado no pasa nada, hagamos algo como sociedad civil, por mínimo que sea», pensamos, porque no podemos quedarnos en la queja, no más. Y la gente empezó a hacer coronas y a enviárnoslas. Ha sido una cosa conmovedora y transversal. Mucha gente nos escribía y decía: «Fue tan reparador y lo hice con cariño, pensando en tal persona». Son gestos mínimos.

EL SABER DEL PAN

—¿Cómo vislumbra la conmemoración de las Fiestas Patrias este año, considerando nuestra efervescencia en estas fechas y la costumbre de celebrar al aire libre?

No sé cómo irá a ser. A propósito de los temas patrimoniales, ha ocurrido que, por esta obligación de estar encerrada, la gente ha tenido que pensar en qué comer, ya sea porque quedó sin trabajo o porque están todos dentro de la casa. Lo que he observado es que la gente empezó a buscar recetas y a preguntar, ya sea a su mamá, abuela o vecino. Se da una cosa muy bonita, que es la transmisión del conocimiento, algo que se había perdido, y uno de los saberes que se transmite es el del pan. Todos quieren cocinar pan: amasado, de masa madre, marraquetas... Es un campo muy interesante por lo que sim-

*

Si uno observa lo que ocurre desde la perspectiva patrimonial, se están activando muchas cosas, es un fenómeno interesante de ver. Empieza a rescatarse el tiempo de la cocina y el tiempo para pensar.

*

boliza el pan, que, sabemos, para Chile es clave. Se ha recurrido mucho a las cocinas chilenas —a las recetas de porotos con riendas, por ejemplo—, y empieza a desempolvarse la memoria y tradición culinarias. Otra vertiente es lo dulce, que tiene que ver con la ansiedad y el afecto. Si uno observa lo que ocurre desde la perspectiva patrimonial, se están activando muchas cosas, es un fenómeno interesante de ver. Empieza a rescatarse el tiempo de la cocina y el tiempo para pensar. Nos centramos en lo que somos, la gente hace balances. Todo el mundo entra en una suerte de estado interior, porque el futuro es bastante incierto. Si vamos a estar puertas adentro el 18, es posible que se recuperen, aparte del asado clásico, otro tipo de cocinas festivas identitarias.

—¿Es la cocina un campo en el que ha habido mayor rescate y valoración del patrimonio?

Sí, me parecen interesantes los rescates de los cocineros regionales. En La Serena y Coquimbo, por ejemplo, hay un grupo que recupera tradiciones e incorpora recetas antiguas, así como en el sur y en la zona central hay movimientos de rescate de productos regionales. Se ha generado lentamente una valoración —que tiene que ver con una política pública que empezó en el Consejo de la Cultura (la terminaron ahora), antes de que fuera ministerio, y que logró tener algún eco—, una voluntad por incorporar el patrimonio alimentario dentro del patrimonio cultural inmaterial. Fueron dos o tres años de un trabajo que, creo, movió muchas cosas. El estímulo fue muy bueno. Hay una corriente de gente joven que está involucrada en la valoración de un tipo de cocina sustentable, que toma en cuenta los contextos, el medio ambiente y los productos locales, algo fundamental. Lo otro que veo es un surgimiento de muchas cocineras indígenas. Hay un movimiento muy interesante que está emergiendo, pero tiene que haber políticas públicas de estímulo y salvaguarda. **MSJ**