

SIT Graduate Institute/SIT Study Abroad

SIT Digital Collections

Independent Study Project (ISP) Collection

SIT Study Abroad

Spring 2022

La Cultura Familiar: Una exploración de herencia y memoria a través de comida

Alexandria Pizzino
SIT Study Abroad

Follow this and additional works at: https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection



Part of the [Community-Based Research Commons](#), [Family, Life Course, and Society Commons](#), [Food Studies Commons](#), [Latin American Languages and Societies Commons](#), [Latin American Studies Commons](#), and the [Nonfiction Commons](#)

Recommended Citation

Pizzino, Alexandria, "La Cultura Familiar: Una exploración de herencia y memoria a través de comida" (2022). *Independent Study Project (ISP) Collection*. 3477.
https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/3477

This Unpublished Paper is brought to you for free and open access by the SIT Study Abroad at SIT Digital Collections. It has been accepted for inclusion in Independent Study Project (ISP) Collection by an authorized administrator of SIT Digital Collections. For more information, please contact digitalcollections@sit.edu.

Proyecto de Estudio Independiente, ISP.
Presentado en el cumplimiento parcial de los requisitos para:
Programa Chile: Identidad Cultural, Justicia Social y Desarrollo Comunitario
SIT Study Abroad

La Cultura Familiar: Una exploración de herencia y memoria a través de comida

Por: Alexandria Pizzino
Bowdoin University
Sociología

Director Académico: Roberto Enrique Villaseca Muñoz.
Directora de Proyecto: Sara Ávalos

América Latina, Valparaíso, Chile.
Spring 202

Resumen

Esta investigación explora las conexiones entre la comida, la memoria, y la cultura familiar. La investigación duró cuatro semanas, y fue completada a través de entrevistas orales y de demostración con cuatro personas. Cada entrevistado pudo escoger una receta principal de su familia y contar una narrativa sobre las memorias asociadas con esta comida para contribuir a la formación de un libro de cocina y memoria. Las entrevistadas eran representantes de las zonas sur y centro de Chile, de ciudades y zonas rurales. Incluyó la participación de tres mujeres y un hombre. Cada entrevistado tenía una manera única de usar la comida para expresar su cultura; sin embargo, un tema común entre todos era la conexión entre la comida y la familia. Esta investigación demuestra la personalidad y diversidad cultural entre un país mientras muestra la importancia común de usar la comida para representar el amor y reforzar relaciones familiares.

Palabras claves: Chile, comida, cultura, familia, herencia, historia, memoria, recetas

Abstract

This investigation explores the connections between food, memory, and familial culture. The investigation lasted four weeks and was completed through oral and demonstrative interviews with four people. Each interviewee could choose an important recipe of his/her family to contribute to the formation of a memory cookbook. The interviewees were representatives across south and central Chile, from cities and rural areas. The investigation included the participation of three women and one man. Each interviewee had a unique method of using food to express his/her culture; however, a common theme among all the participants was the connection between food and family. This investigation demonstrates the individuality and diversity of culture in one country while showing the common importance of using food to represent love and strengthen family relations.

Keywords: Chile, food, culture, family, heritage, history, memory, recipes

El Índice

I. Una introducción a la importancia de comida, cultura, y memoria... ..	4
<i>I.I Justificación</i>	4
<i>I.II Objetivos</i>	5
<i>I.III Guia del informe</i>	5
II. Marco Teórico.....	6
III. Metodología.....	8
IV. Aprendizaje.....	10
V. Referencias.....	12
VI. Anexo.....	13

I. Una introducción a la importancia de comida, cultura, y memoria

En mi segunda semana en Chile, mi mamá anfitriona me hizo panqueques para la once. De inmediato, estuve en una aventura de memoria, pensando sobre un desayuno especial que hace mi papá. Se llaman *roll-up pancakes* y son similares a los panqueques; sin embargo, los llenamos con mantequilla y jarabe de arce en vez de manjar. Mi mente fue inundada con imágenes y emociones de cuando era joven: nadaba en la piscina con mi hermano, trenzábamos nuestro pelo mi amiga y yo después de dormir, y jugaba los juegos de mesa con mi familia. Aunque estoy a miles de kilómetros de casa, esta mezcla de harina y huevos tenía el poder para transportarme a mi niñez. Esta conexión es el fundamento e inspiración para el proyecto.

1.1 Justificación

La comida es más allá de un elemento para nutrirnos; es un aspecto de la vida cotidiana que nos da la habilidad de expresar y recordar nuestra cultura y herencia familiar. “Es también un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas” (Torres, 2020, p. 34). También, puede tener un sabor delicioso que disfrutamos. La comida y la acción de comer son aspectos de la vida que promueven la comunidad y la memoria. Olores específicos nos recuerdan lugares y evocan los sentimientos relatados. Sabores distintos nos retornan a las casas de nuestras niñeces. La comida nos conecta con nuestras herencias.

La comida es una parte de la vida cotidiana que funciona para nutrirnos, físicamente y mentalmente. Necesitamos la energía que tiene la comida para alimentarnos y permitirnos movimiento y salud. También, la comida afecta nuestras emociones: nos hace feliz o triste, nos ayuda a aliviar el estrés y celebrar fiestas, y nos dice sobre la historia de la tierra y la comunidad. Es más, la comida ayuda a crear un ambiente de colectivismo individual. Por ejemplo, sentimos esas emociones/pensamientos/conexiones individuales por cada plato. Al mismo tiempo, compartimos estas emociones etc. con familia, amigos, y comunidades.

Este proyecto es importante porque ayudará a conectarnos al pasado durante la rutinaria. Por supuesto, la comida no debe ser una evocación de memorias cada día, sino es importante incorporar la herencia/memoria en la vida cotidiana para mantener la conexión con una identidad y para acordarse del pasado de una familia/un pueblo. Es más que una documentación importante familiar, también da una oportunidad a l@s lectores expandir sus conocimientos sobre dinámicas familiares y culturas distintas.

Para comprender algunas conexiones entre comida y cultura nos permite ampliar nuestras perspectivas y combatir prejuicios sobre otras familias, culturas, y maneras de vivir.

I.II Objetivos

Esta investigación explora la cultura, herencia, y memoria familiar a través de la comida. Captura la importancia de la comida en la cultura, y destaca el aspecto familiar de la cultura dentro de la cultura comunitaria. Estas conexiones y exploraciones están documentadas en el libro de cocina y memoria: *Los Sabores Dulces de la Cultura Familiar*. El objetivo general es comprender la conexión entre comida, memoria, y cultura familiar en Chile a través de la historia de algunas familias y la elaboración de un libro de recetas. Es más, los tres objetivos específicos incluyen:

- a) Representar el significado de las comidas de las familias chilenas a través de cocinar, conversar y registrar el proceso,
- b) Conectar la relación entre la comida y la cultura de la familia, comunidad, y país,
- c) Diseñar, graficar y montar un libro de cocina que documenta las culturas individuales, memorias, y herencias de cuatro familias chilenas

I.III Guia del informe

En este informe, se puede encontrar una evaluación de las teorías que guiaron mi investigación. También, hay una descripción de la metodología de la conducción de las entrevistas y la creación del libro. En la sección *Aprendizaje*, se puede leer sobre la información que aprendí de la investigación. El *Anexo* presenta una historia sobre un plato importante de mi familia y cultura que inspiró este proyecto.

II. Marco Teórico

Otros sociólogos y antropólogos han explorado en el tema sobre comida y memoria; sin embargo, no abordaron el aspecto personal/familiar que será el enfoque de mi investigación. Sus proyectos son importantes y me proveerán una trayectoria de protocolo y temas sobre la conexión entre la comida y la cultura. Los autores prominentes que guiarán mi investigación son Sonia Montecino, Johan Mendoza Torres, y Ramiro Delgado Salazar.

Las palabras “cultura” y “memoria” son usadas frecuentemente y son importantes para el aprendizaje de esta investigación. Entonces, para establecer una base de entendimiento, aquí están las definiciones que serán aplicadas en el proyecto. La “cultura” se refiere a la identidad de una persona o un grupo de personas que fue formado con la influencia de eventos históricos, políticos, religión, etnicidad, y geografía (Delgado Salazar, 2001, pp. 84-86). La “memoria” describe la historia subjetiva, incluso los pensamientos, las emociones, y las opiniones cuando alguien está contando una historia sobre su pasado personal (Torres, 2020, p. 35).

Sonia Montecino es antropóloga y autora chilena que investiga las conexiones entre la cultura y la comida chilena. Su trabajo en *Cocinas Mestizas de Chile: La Olla Deleitosa* se enfoca en estas relaciones de la comida con la geografía chilena y compara los alimentos y las culturas de las zonas norte, central, y sur. También, explora los orígenes de la comida chilena a través de una historia sobre la presencia de la gente indígena, española, y otras etnias europeas (Montecino, 2004, p. 13). Este libro, *Cocinas Mestizas de Chile*, da cuenta algunas de las teorías que trata mi investigación.

Al principio, querré enfocarme en todos los elementos de cocinar—no solo la comida específica—entonces, usaré ideas sobre el proceso y el ritual de Montecino para guiar mis objetivos de cada entrevista. Montecino escribe que “[las historias y mitos] revelan el uso de tal o cual fondo de cocción, de determinados utensilios, o permiten comprender el sentido mágico y ritual de una operación culinaria o del consumo de ciertos alimentos” (Montecino, 2004, p. 18). Preguntaré a los entrevistados para

describir qué la comida les indica sobre los mitos, los rituales, y la cultura además de las memorias asociadas con el sabor, etc.

Es importante asegurar que las historias y las voces de las entrevistadas/os se destaquen en el libro, así que seguiré el formato de Montecino para incluir muchas secciones de citas largas para capturar una narrativa con detalles ininterrumpidos (Montecino, 2004, p. 28). Estas preguntas y secciones darán el espacio a la cocinera para desarrollar sus memorias completas. Aunque Montecino usa una combinación de estas citas y sus propios comentarios, incluiré sólo las palabras de las entrevistadas/os para preservar la personalidad y mantener el enfoque en ellos a través del libro.

Desde mi niñez he estado fascinada con los libros de cocina, y solo estaba cautivada por los libros con imágenes, las fotos me proveían una visualización de la comida y me ayudaban a imaginar el proceso de cocinarla. Las fotos son elementos necesarios en los libros de cocina para capturar la atención y demostrar los pensamientos/intenciones del autor. El libro de mi proyecto contendrá fotos para acompañar las palabras por las razones explicadas antes y también para crear espacio para la preservación de la memoria de la comida y comunicar la individualidad de la receta y la entrevistada.

Estas visualizaciones enfatizarán que no es un libro puramente educacional sobre la cultura y la memoria; es un libro de recetas y comidas deliciosas de las que se puede aprender.

III. Metodología

Esta investigación de la comida y memoria familiar/chilena se realizó en el centro y surde Chile. Resulta un libro de cocina y memoria con recetas e historias de familias en Chapod, Santiago, y Valparaíso. Las recetas se enfocan en pan y alimentos dulces porque soy vegetariana y quería probar todo y participar al máximo.

Pasé tiempo en Valparaíso y Chapod para conocer la cultura y familias allí antes de empezar la investigación. Cuando estaba buscando participantes para mi investigación, mi prioridad era encontrar personas a las que les gustara cocinar y con las que yo tuviera una relación o conexión. El plan era entrevistar a cuatro personas e incluir cuatro recetas en el libro, y este objetivo se logró.

En preparación para la entrevista, describí la investigación a la entrevistada, incluso el objetivo para realizar la conexión entre la comida (alimentos dulces y pan) y la cultura, memoria, y herencia. Las entrevistadas tuvieron libertad para escoger cualquier comida/receta que fuese importante para sus familias respectivas para compartir conmigo y el libro. Según sus preferencias, compramos los ingredientes juntos o los compré con antelación al día de reunirnos. Cuando teníamos todos los ingredientes, cocinamos. Completé esta primera parte como una participante y un observante del proceso de cocinar. La/el entrevistada me enseñó cómo hacer el plato mientras estaba ayudando, escribiendo notas, y sacando fotos. Después de cocinar (y limpiar), hicimos la entrevista oral.

Las entrevistas incluyeron preguntas abiertas para motivar la independencia y creatividad de cada participante, y les animé a las entrevistadas para elaborar y crear una narrativa de sus experiencias. Empecé con una lista pequeña de preguntas introductorias como estas:

- a) ¿Quién es usted?
- b) ¿Cómo se llama este plato?
- c) ¿Cuándo cocina este plato?
- d) ¿De dónde es la receta?

Después, tomamos un descanso mientras yo leía un ejemplo de una narrativa para el libro. Como mencioné anteriormente en la Introducción, fui inspirada sobre esta conexión entre la comida y la memoria por una receta de mi papá muy similar a los panqueques. Entonces, escribí una historia sobre mi memoria y cultura asociada con esta receta de mi papá (se puede leer en en Anexo) para ayudar a explicar el proceso y visión del libro a l@s entrevistades. Por eso, después del descanso y mi ejemplo, continuamos con la entrevista en una forma narrativa. L@s entrevistades tuvieron libertad para hablar sobre la receta, familia, memoria, cultura, y/o cualquier elemento de sus vidas que les parecía importante. El objetivo era formar una historia sobre la cultura familiar a través de la comida con inspiración personal.

Durante el período de entrevistas, también empecé a crear el libro. Usé el programa Canva con la intención de imprimirlo en una descarga PDF al final. Quería que fuera un producto de mi creatividad y destacar la individualidad de cada participante. Entonces, usé mis conocimientos de libros de cocina para diseñar la disposición del libro. Las copias de libro, *Los Sabores Dulces de la Cultura Familiar*, fueron impresas por Producciones Digitales en Viña del Mar, Chile.

IV. Aprendizaje

Cociné con y entrevisté a cuatro personas individuales. A pesar de las similitudes entre algunas de las entrevistadas en relación a la ubicación geográfica de hogar, género, o etapa de la vida, tenían historias, interpretaciones, y experiencias de vida diversas y diferentes. El mensaje acá no es que los seres humanos son drásticamente diferentes; el mensaje importante que aprendí es que somos únicos y podemos compartir nuestras propias historias, personalidades, y culturas a través de la comida. La comida es algo para unificar a la gente a través de culturas diversas. Aprendí que no importaba la/el entrevistada o su receta, la comida tenía una conexión consistente con memorias de la familia y otras relaciones interpersonales.

Aprendí que es importante celebrar y honrar partes únicas de cada cultura familiar para reconocer los sentimientos y pensamientos individuales de cada persona. Aun si dos personas han crecido en el mismo pueblo, en la misma clase socioeconómica, y reciben la misma educación, van a tener sus propias culturas y memorias dentro de sus familias. Entonces, en esta sección de aprendizaje, quería destacar los aspectos importantes de las culturas de cada entrevistada, Ema, Ximena, Victoria, y Roberto, que me compartieron con la comida y las acciones de cocinar.

Ema me enseñó a cocinar la Crema Diplomática, ella no come productos con leche (que es el ingrediente principal de la Crema Diplomática), pero todavía cocina este postre con frecuencia para sus hijos y familiares. Este postre es una representación de su amor para su familia, deseo para hacerlos felices, y la prioridad que la familia lleva en su vida.

Ximena me compartió una receta que ha estado en su familia por generaciones de mujeres, se llama Pan de Miel. Ella tenía la receta que fue escrita en una hoja de papel vieja por su abuela en el año, y la guardaba seguramente en una funda de plástico. El sabor de este pan estaba incrustado en las mentes de ella y sus hijos, y nos recordaba sobre la abuela con cada bocado. Este pan representa la conexión intergeneracional fuerte en la familia y la cultura de Ximena.

Victoria hizo Mousse de Mote—un postre que era cocinado con los ingredientes de la granja que está en su campo. Desde el ingrediente principal, los duraznos, hasta la guarnición de la menta, casi todos los componentes se originaron en la tierra de su familia y comunidad. Ella me explicó que el Mousse de Mote no solo es un postre significativo en relación a la tierra de su familia, sino también es un postre que representa su generosidad. Me dijo que siempre cocina este postre cuando vienen visitantes para compartir una receta única que no se puede encontrar en restaurantes.

Roberto me enseñó a cocinar unos postres a la suerte de la olla. Él compró algunos ingredientes con los que cocinamos las Manzanas Borrachas y Galletas de Avena, pero sobre todo usó muchos ingredientes que ya estaban en su cocina. Eran creaciones deliciosas y creativas, y me dijo que estos postres resultaban diferentes cada vez que se los cocinaba. De estas recetas, aprendí sobre su niñez, como su tía le enseñó a cocinar, y como tuvo que utilizar cualquier ingrediente que estaban en la casa para ahorrar dinero y maximizar los recursos para hacer dulces y postres.

Cada persona tiene una historia para compartir, y cada persona tiene una conexión única entre la comida y la cultura. Estas recetas de dulces y pan les ayudaron a l@s entrevistades a demostrar y compartir aspectos de sus herencias. El libro de cocina que documenta esta investigación contiene estas recetas e historias, y funciona para compartir estas memorias y herencias y reconocer la diversidad de culturas dentro de un país: Chile.

Referencias

- Montecino, S. (2004). *Cocinas Mestizas de Chile: La Olla Deleitosa*. Santiago, Chile: Editorial Catalonia. <https://museo.precolombino.cl/wp-content/uploads/2020/09/Cocinas-mestizas-de-Chile.pdf>.
- Salazar, R. D. (2001). "Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo." *Estudios de Asia y Africa*, 36(1), 83-108. https://www-jstor-org.ezproxy.bowdoin.edu/stable/pdf/40313394.pdf?refreqid=excelsior%3Aef1e423d36b9cdaf52f00b51ead827f0&ab_segments=&origin=&acceptTC=1
- Torres, J. M. (2020). "La comida colombiana: resguardo de nuestra memoria histórica." *Sol de Aquino*, (18), 32-37. <https://doi.org/10.15332/27448487.6718>.

VI. Anexo

Ejemplo: Historia de una receta por Alexandria Pizzino

“Mi papá cocina dos cosas y roll-up pancakes son una de las dos. Él no cocina una variedad, pero ha perfeccionado las dos comidas. Roll-up pancakes son mi desayuno favorito, y son algo especial para comer en los fines de semana. Imagine panqueques y en vez de llenarlos con manjar, los llenamos con mantequilla y jarabe de arce. Mientras mi papá está cocinando, mi hermano, mamá, y yo ponemos la mesa con platos, tenedores, cuchillos, y cuchillos especiales que le llamamos spreaders. Usamos el spreader para untar la mantequilla y el jarabe de arce. Después, nos sentamos juntos a la mesa con sonrisas y manos pegajosas.

“Por supuesto, cuando pienso sobre *roll-ups*, imagino el sabor dulce en la lengua y mi papá de pie en la cocina con una espátula en mano. Sin embargo, lo que está ocupando mi mente más es el sentimiento de la niñez. Estoy jugando en la piscina con mi hermano; mi amiga y yo estamos trenzando nuestro pelo antes de dormir; estoy creando una torre de juegos de mesa que quiero jugar con mi familia en el día. *Roll-ups* me transportan a la niñez. Me hacen reír, cuando recuerdo las competiciones entre mi hermano y yo sobre quién podía comer más. Me siento feliz, cuando imagino todos los tiempos que traté de voltear el roll-up (y lo hice mal jaja).

“Para mi y mi familia, *roll-ups* son un símbolo de nuestra cultura. No puedo hablar por la cultura de todos los Estados Unidos porque cada familia tiene sus propias tradiciones y conexiones con la comida, pero para nosotros, *roll-ups* representan la memoria, la unidad, y el optimismo de la niñez. Nos encanta jugar juegos de mesa y de tarjetas; hablamos sobre las noticias; vemos la televisión; en nuestra casa, comemos todos los platos juntos. *Roll-ups* son una comida que comemos para alimentarnos y celebrar el tiempo que pasamos juntos.”