



UNIVERSIDAD
Finis Terrae

UNIVERSIDAD FINIS TERRAE

FACULTAD DE HUMANIDADES Y COMUNICACIONES

ESCUELA DE HISTORIA

**LA RECEPCIÓN DE LA CULTURA CULINARIA FRANCESA EN LA
COMIDA CHILENA DURANTE LA *BELLE ÉPOQUE*: RECETAS,
HÁBITOS ALIMENTICIOS Y CULINARIOS EN LA ELITE DE
SANTIAGO Y VALPARAÍSO (C. 1870-1920).**

DIEGO BRAVO CARO.

Tesis presentada a la Facultad de Humanidades y Comunicaciones de la Universidad Finis
Terrae, para optar al grado de Licenciado en Historia con mención en Gestión Cultural.

Profesor Guía: Joaquín Fernández Abara.

Santiago de Chile.

2025

Dime lo que comes, y te diré quién eres.
Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*.

Agradecimientos

En primer lugar, quisiera agradecer a mi familia, que siempre creyó en mí. A mi madre, a mi padre y a mi hermana, por su cariño y apoyo constante. A mi cuñado, quien me enseñó el amor por los libros y me mostró que la lectura también puede ser un refugio y una forma de comprender el mundo. Y, por supuesto, a mi perro Bobby, quien me acompañó en incontables noches en vela.

A Rodrigo, mi pareja, gracias por estar a mi lado en cada etapa de este proceso, por tus palabras de aliento, tu paciencia y tu amor incondicional.

Y, finalmente, quiero agradecer profundamente a Joaquín Fernández, a quien no solo considero un profesor, sino también un ejemplo a seguir, tanto en lo académico como en lo humano.

ÍNDICE

Resumen	5
Abstract	6
Introducción.....	7
Capítulo 1: La difusión de los elementos franceses en la cultura culinaria de la elite chilena	19
1.1. La llegada de franceses a Chile	22
1.2. El caso de Papa Gage	26
1.3. El caso de Eugéne Bounout	29
1.4. El caso de León Bruck y el Chez Henry.....	31
1.5. Viajes de la elite chilena a Francia y la contratación de cocineros franceses.....	33
1.6. La contratación de cocineros franceses en las memorias y crónicas.....	35
1.7. La contratación de cocineros franceses en las novelas chilenas	39
Capítulo 2: Los manuales, menús y las recetas como medio de difusión de la cultura culinaria francesa	44
2.1. Importaciones de recetarios y manuales franceses.....	44
2.2. Circulación de manuales y recetas chilenas.....	45
2.3. La adaptación de elementos franceses y europeos en los manuales de comida.....	46
2.4. La influencia francesa en la estructura de los menús chilenos	50
2.5. La influencia culinaria francesa en las revistas chilenas: el caso de las revistas <i>Zig-Zag</i> y <i>Familia</i>	62
2.6. La introducción de la cocina francesa en la gastronomía chilena	66
Capítulo 3: Los elementos y hábitos culinarios franceses de la elite como un medio de distinción social	75
3.1 La comida francesa como un elemento de distinción social.....	75
3.2. El uso del idioma francés como elemento de distinción social	84
Conclusiones.....	89
Bibliografía.....	93

RESUMEN

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, la cocina francesa comenzó a consolidarse progresivamente como el principal referente en los hábitos alimenticios y culinarios de la elite chilena, particularmente en las ciudades de Santiago y Valparaíso. Se plantea que, la difusión de los elementos franceses en la cultura culinaria de la elite respondió a múltiples factores, siendo fundamentales los viajes de miembros de la elite chilena a Europa, así como a la llegada de inmigrantes franceses al país; y por otro lado, la introducción de recetarios y manuales culinarios provenientes de Europa, junto con la creciente circulación de recetarios chilenos influenciados por los menús europeos, principalmente franceses. Finalmente, se sostiene que la adopción de estos elementos no fue solo una tendencia gastronómica, sino que funcionó como una forma de expresión de estatus social, mediante la cual la elite chilena buscó consolidar su identidad en sintonía con los ideales culturales de Europa.

Palabras claves: Cultura culinaria francesa, Chile, Francia, Belle Époque, distinción social, elite, francofilia.

ABSTRACT

From the second half of the 19th century onward, French cuisine gradually began to establish itself as the primary reference point for the dietary and culinary habits of the Chilean elite, particularly in the cities of Santiago and Valparaíso. It is argued that the dissemination of French elements within the culinary culture of the elite stemmed from multiple factors. Chief among these were the travels of Chilean elite members to Europe, as well as the arrival of French immigrants to the country. Additionally, the introduction of European cookbooks and culinary manuals, alongside the growing circulation of Chilean recipe books influenced by European—especially French—menus, played a key role. Ultimately, it is contended that the adoption of these elements was not merely a gastronomic trend, but rather a form of social distinction through which the Chilean elite sought to assert its identity in alignment with the cultural ideals of Europe.

Keywords: French culinary culture, Chile, France, Belle Époque, social distinction, elite, francophilia.

INTRODUCCIÓN

Tras la Guerra del Pacífico, la elite chilena accedió a niveles de riqueza sin precedentes en la historia del país, gracias al control y la explotación de los yacimientos salitreros del norte. Este acelerado crecimiento económico favoreció el surgimiento de una cultura urbana moderna que se transformó en el nuevo eje de la vida nacional, promoviendo cambios significativos en las costumbres y formas de sociabilidad¹.

En ese sentido, lo europeo -especialmente lo francés- terminó por dominar fuertemente la vida cotidiana de la elite, principalmente en ciudades como Santiago y Valparaíso, desplazando progresivamente la mentalidad localista y consolidando una mirada orientada hacia Europa. De esta forma, la elite empezó a otorgar gran importancia a nuevas nociones e ideales como el lujo, la ostentación, los viajes, una intensa vida social y la adquisición material desmesurada de todo lo que fuese extranjero².

Bajo este contexto, durante la segunda mitad del siglo XIX, la alimentación y los hábitos culinarios en Chile experimentaron profundas transformaciones, especialmente en los sectores altos del país. Dicho cambio estuvo estrechamente ligado a la creciente influencia del modelo culinario francés, que, en el transcurso de los siguientes cincuenta años, se consolidó como el principal referente gastronómico de la elite³.

A partir de lo expuesto anteriormente, se propone responder la siguiente pregunta de investigación, ¿Cómo se adaptaron los elementos franceses en la cultura culinaria de la elite en Santiago y Valparaíso durante el cambio de siglo (c. 1870-1920)?.

A modo de hipótesis, se plantea que, durante la segunda mitad del siglo XIX, la cocina y los hábitos culinarios franceses se consolidaron como el principal referente gastronómico de la elite chilena, particularmente en las ciudades de Santiago y Valparaíso. La difusión de estos elementos respondió a una combinación de factores: por un lado, los viajes de familias acomodadas a Europa —particularmente a Francia—, donde muchas de ellas aprovecharon

¹ Bernardita Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910” (tesis de licenciatura, Historia, Universidad Finis Terrae, 2013), 70.

² Ídem.

³ Daniel Palma, “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”, *Historia* (Santiago), 37, n.º 2 (2004): 394.

la oportunidad para contratar cocineros franceses que, al regresar con ellos a Chile, no solo introdujeron recetas sofisticadas, sino que también transmitieron sus conocimientos y técnicas a cocineros locales. Por otro lado, la llegada de inmigrantes franceses al país - muchos de ellos dedicados a la gastronomía-, favorecieron a la difusión de estos elementos mediante la instalación de restaurantes que ofrecían cocina francesa.

A esto, se suma la introducción de recetarios y manuales de comida provenientes de Europa, junto con la creciente circulación de recetarios chilenos influenciados por los menús franceses y europeos. Se sostiene, finalmente, que la adopción de estos elementos culinarios no respondió únicamente a una tendencia gastronómica, sino que funcionó como una forma de expresión simbólica de estatus social, mediante la cual la elite chilena buscó reforzar su identidad y prestigio, alineándose con los ideales culturales de Europa.

El período comprendido entre 1870 y 1920, que enmarca esta investigación, constituye una etapa clave para comprender los procesos de transformación cultural que vivió la elite chilena. En ese sentido, a partir de la década de 1870, y especialmente después de la Guerra del Pacífico, el crecimiento económico en Chile posibilitó un intercambio más dinámico con el extranjero en distintos ámbitos, fortaleciendo los vínculos con Europa, cuyo modelo cultural y social era ampliamente admirado por la elite chilena. En este contexto, el contacto con Francia se intensificó particularmente entre la década de 1870 y finales del siglo XIX, dado que -como mencionamos anteriormente- numerosos miembros de la elite viajaron a París y residieron allí por períodos prolongados. Esta experiencia les permitió conocer de primera mano las costumbres y estilos de vida franceses, adoptándolos e incorporándolos a su propio repertorio cultural. Según el historiador Francisco González, sin la presencia de estos viajeros, la influencia francesa en Chile difícilmente habría alcanzado la profundidad y el arraigo que caracterizó a este período⁴.

Considerando este planteamiento, el objetivo general de esta investigación es analizar cómo se adaptaron los elementos franceses en la cultura culinaria de la elite de Santiago y Valparaíso (c. 1870-1920). A partir de ello, el primer objetivo específico es reconstituir como

⁴ Francisco González, *Aquellos años franceses, 1870-1900, Chile en la huella de París* (Santiago: Taurus, 1903), 12.

se difundieron los elementos franceses en la cultura culinaria de la elite. El segundo objetivo, es identificar dichos elementos en la cultura culinaria de la elite en la *Belle Époque* chilena. Finalmente, el tercer objetivo es analizar cómo los hábitos culinarios de la elite fueron utilizados como un mecanismo de distinción social.

Teniendo en cuenta aquello, resulta necesario establecer los conceptos claves de la investigación. En ese sentido, desde un enfoque sociocultural, los estudios sobre la alimentación de la elite chilena durante la *Belle Époque* recurren a una serie de conceptos compartidos que resultan fundamentales para comprender la dimensión simbólica de la gastronomía en este contexto. Dado que el acto de comer trasciende su función meramente biológica y se inscribe dentro de dinámicas culturales, económicas y políticas, es necesario precisar los términos que estructuran el análisis.

En este marco, el concepto de distinción propuesto por el sociólogo Pierre Bourdieu resulta particularmente relevante para comprender cómo la alimentación operaba como un mecanismo de diferenciación social dentro de la elite chilena. Dicho concepto en Bourdieu refiere a los mecanismos sociales mediante los cuales las clases dominantes establecen y consolidan su posición privilegiada a través del gusto, las prácticas culturales y el capital cultural. La distinción opera como una forma de diferenciación y exclusión social, en la que los criterios de lo legítimo o prestigioso son definidos por las clases dominantes para marcar su superioridad simbólica y cultural frente a las clases subordinadas. Este proceso está profundamente vinculado al *habitus*, que configura las disposiciones individuales, y al capital cultural, que incluye conocimientos y habilidades valoradas socialmente. La distinción transforma las diferencias culturales en jerarquías simbólicas, reproduciendo las desigualdades sociales al legitimar los gustos y prácticas de las elites como universales, mientras deslegitima las expresiones culturales de las clases populares como vulgares o comunes. Así, se constituye en una herramienta clave para perpetuar las estructuras de poder y las divisiones sociales dentro de un campo cultural dado⁵.

Por otra parte, el concepto de transferencia cultural se vuelve indispensable para comprender cómo la cultura culinaria francesa fue introducida, adaptada y reinterpretada en el contexto

⁵ Pierre Bourdieu, *La distinción criterio y bases sociales del gusto* (Navarra: TAURUS, 2012), 53-57.

chileno de fines del siglo XIX y comienzos del XX. Desde esta perspectiva, la transferencia cultural no alude simplemente a un proceso de importación pasiva de modelos extranjeros, sino a un fenómeno complejo de mediación, apropiación y resignificación, mediante el cual elementos culturales provenientes del extranjero —en este caso, Francia— se insertan en nuevas realidades sociales, moldeando y redefiniendo las prácticas locales.

En ese sentido, Doris Brinkmann, en su tesis doctoral denominada “La teoría de la transferencia cultural y la construcción de un referente cultural alemán en la España de entreguerras (1919-1936)” explica que, los autores Michel Espagne y Michael Werner entienden el concepto de transferencia cultural como el proceso dinámico mediante el cual determinados elementos simbólicos —como prácticas sociales, instituciones, discursos, valores estéticos o saberes técnicos— se desplazan desde un contexto cultural de origen hacia otro, siendo no solo trasplantados, sino también transformados en ese trayecto. En ese sentido, lejos de constituir una simple circulación de contenidos culturales de un punto geográfico a otro, la transferencia cultural implica una red de mediaciones complejas en las que intervienen diversos actores (traductores, intelectuales, educadores, cocineros, editores, etc.) que funcionan como operadores de sentido, reinterpretando y rearticulando esos elementos según las lógicas, intereses y condiciones socioculturales del entorno receptor⁶.

Para finalizar, definiremos el concepto “cultura culinaria”, basándonos en la tesis de Natalia Ferraro, “Cocina y representación: el caso del restaurante ÁmaZ en Lima”. En dicha tesis, Ferraro establece que, el concepto de “cultura culinaria” hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién, y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad⁷.

De esta manera, para que se origine una cultura culinaria se requiere de tiempo, un espacio geográfico con determinadas características climáticas que condicionan los productos que

⁶ Doris Brinkmann, “La teoría de la transferencia cultural y la construcción de un referente cultural alemán en la España de entreguerras (1919-1936)” (tesis doctoral, filología, universidad complutense de Madrid, 2014), 17-19.

⁷ Natalia María Ferraro Vidal, “Cocina y representación: el caso del restaurante ÁmaZ en Lima” (tesis de licenciatura, Antropología, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2019), 34.

pueden elaborarse, y finalmente, la creatividad de los habitantes en la preparación de las especialidades⁸.

A pesar de que la historiografía sobre la influencia cultural francesa ha avanzado en las últimas décadas, su estudio no siempre ha recibido la atención que merece, particularmente en lo que respecta a sus proyecciones sociales y simbólicas. En ese sentido, hace 38 años el historiador Jean Pierre Blancpain escribió:

“Nada, o casi nada, se ha dicho hasta ahora -aunque esta omisión ha sido señalada- acerca de la "impregnación francesa de las elites”, los parentescos y afinidades espirituales que trae consigo, la difusión de las ideas, representaciones y comportamientos franceses en el ámbito social chileno. Tampoco se ha dicho gran cosa acerca de la participación directa de los inmigrantes franceses en el desarrollo del país⁹.”

Desde entonces, los estudios sobre la influencia francesa en las elites han ido en aumento, no solo en Chile, sino en América Latina en general. Sin embargo, en lo que respecta a la historiografía sobre la alimentación en Chile, el panorama sigue siendo más acotado y presenta vacíos en determinados periodos. Esto se debe a múltiples factores, entre ellos, la amplitud del tema y la diversidad de enfoques desde los cuales puede abordarse, lo que ha llevado a que ciertos aspectos, como la relación entre gastronomía y distinción social, no hayan sido explorados con la profundidad que requieren.

Considerando lo anterior, desde una perspectiva general y cronológica, uno de los libros pioneros y fundamentales en torno a la historia de la comida en Chile es *Apuntes para la historia de la cocina chilena* del historiador Eugenio Pereira, publicado en el año 1943. En este libro, Pereira aborda desde los comienzos de la cocina hispano-aborigen hasta la *Belle époque* chilena. También, da cuenta que, la cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y dan vida a la llamada “cocina criolla”. “Son estos aportes: la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; la herencia

⁸ Ídem.

⁹ Jean Pierre Blancpain, “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”, *Cuadernos De Historia*, 7, n.º 7 (2017): 12

española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y, por último, la influencia extranjera, en especial, de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia, desde la segunda mitad del siglo XIX”¹⁰.

Un texto de la misma índole que el de Pereira, es el escrito por Hernán Eyzaguirre, *Sabor y saber de la cocina chilena* publicado en 1987. Sin embargo, Eyzaguirre decide ir aún más allá cronológicamente, abarcando desde la cocina precolombina hasta las transformaciones observables en las últimas décadas del siglo XX. En la línea de esta investigación, el autor subraya el impacto positivo de la influencia francesa en la cocina local, señalando que, el afrancesamiento de nuestra cocina durante la segunda mitad del siglo XIX, fue un factor altamente positivo para que la cocina chilena rompiera definitivamente su rutina y ganara en refinamiento y calidad¹¹.

Cabe señalar que, ambos textos constituyen obras pioneras en el estudio de la historia de la comida chilena. Coinciden, además, en subrayar la relevancia de la influencia francesa en la mesa de las elites chilenas y en señalar el escaso desarrollo que, hasta hoy, ha tenido este campo de investigación, lo que subraya la necesidad de seguir profundizando los estudios con respecto a estas temáticas.

En cuanto a estudios más contemporáneos, se destaca el libro interdisciplinario *Historia y cultura de la alimentación en Chile: miradas y saberes sobre nuestra culinaria*¹², publicado en el año 2010 bajo la coordinación de Carolina Sciolla¹³. Si bien el volumen ofrece una valiosa y amplia mirada sobre la alimentación en Chile desde distintas disciplinas, en el libro no se hace mayor alusión a la influencia francesa en la alimentación y en la cultura culinaria chilena, ya que su enfoque está centrado principalmente en las prácticas alimentarias locales y los productos autóctonos.

¹⁰ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena* (Santiago: Universitaria, 1977), 14.

¹¹ Hernán Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena* (Santiago: Andrés Bello, 1987), 78.

¹² Carolina Sciolla, *Historia y cultura de la alimentación en Chile: miradas y saberes sobre nuestra culinaria* (Santiago: Catalonia, 2010).

¹³ Esta obra reúne a diversos autores, entre ellos: Victoria Castro, María Teresa Planella, Fernanda Falabella, Blanca Tagle, Olaya Sanfuentes, Macarena Cordero, Rosario Cordero, Ricardo Couyoumdjian, Carlos Rodríguez, Carolina Odone, Soledad Zárate, Sonia Montecino, Claudia Giacoman y Gustavo Villarrubia.

Por último, cabe destacar la tesis de la historiadora Bernardita Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910”¹⁴ publicada en el año 2013 y que aborda un periodo relativamente similar en el que se enmarca esta investigación. En su tesis, Ferrada subraya la importancia de la influencia francesa, así como la comida inglesa en la cocina chilena, destacando tanto la llegada de cocineros franceses, como la incorporación de preparaciones de origen francés a través de los recetarios difundidos en la época.

Desde un enfoque sociocultural, el autor Arnold Bauer en su libro *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina* analiza la influencia francesa y su contexto a nivel latinoamericano, centrándose especialmente en los casos de Chile, Perú y México¹⁵.

Bauer, subraya que el “atractivo de lo extranjero” adquirió una fuerza desproporcionada en la América poscolonial y que, en el último tercio del siglo XIX, las clases altas latinoamericanas comenzaron a mirar hacia las burguesías de Londres y, sobre todo, de París como modelos a imitar, no solo en la forma de vestir, sino también en el diseño urbano, el mobiliario y, de manera significativa, en la alimentación. Bajo un contexto de modernización y creciente movilidad social, estas élites buscaron levantar barreras simbólicas frente a los que aspiraban a ascender en la escala social¹⁶. Menciona, por ejemplo, que:

“Los trajes de los hombres y los atuendos de las damas importados de París eran enarbolados en contra de “los impostores arribistas”, conocidos por los curiosos términos de siútico en Chile, huachafo en Lima, o el más general gente de medio pelo en cualquier otro lado¹⁷.”

Finalmente, el autor destaca que, “estas descripciones pueden aplicarse en cualquiera de las capitales de América Latina a un segmento pequeño pero influyente de la elite”. Aquello, revela que, lo que ocurrió en las ciudades de Santiago o Valparaíso formaba parte de una

¹⁴ Bernardita Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910” (tesis de licenciatura, Historia, Universidad Finis Terrae, 2013).

¹⁵ Arnold J. Bauer, *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina* (México: Taurus, 2002), 206.

¹⁶ *Ibid*, 205.

¹⁷ *Ibid*, 206.

tendencia más amplia en el continente, donde las elites buscaban parecerse a las clases altas europeas, especialmente las de París, para consolidar su posición y distinguirse del resto¹⁸.

Al hablar de este fenómeno a nivel nacional, es fundamental mencionar el libro *Aquellos años franceses*¹⁹ de Francisco González, el cual aborda la influencia que ejerció Francia en diversas dimensiones de la vida chilena durante el siglo XIX y comienzos del XX, explorando particularmente su impacto en el ámbito político, social y cultural. Este enfoque resulta pertinente para comprender el contexto más amplio en el que se inscribe la adopción de prácticas gastronómicas francesas por parte de la elite chilena.

En este marco, el artículo de Jean-Pierre Blancpain, “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile en el siglo XIX” nos permite ampliar esta mirada, analizando la influencia francesa desde sus inicios en el país, así como los mecanismos que permitieron su difusión .

En ese sentido, uno de los mecanismos más importantes en el proceso de transferencia cultural entre Francia y la elite chilena, fueron los viajes que esta última realizaba a Europa, especialmente a París, donde estos se formaban, socializaban y se impregnaban de los códigos del refinamiento europeo²⁰. También, el autor subraya la relevancia de estos viajes porque en estos contrataban una servidumbre variada, entre ellos, cocheros, palafreneros, cocineros y mozos²¹.

Según Blancpain, al regresar a Chile, los miembros de la elite intentaban reproducir en Santiago la vida que llevaban en Europa. Estos, encontraban asistencia en la completa gama

¹⁸ Ibid, 209.

¹⁹ Francisco González, *Aquellos años franceses, 1870-1900, Chile en la huella de París* (Santiago: Taurus, 1903).

²⁰ La autora Jacqueline Dussillant, también hace alusión a los viajes que la élite chilena realizaba a Europa — muchas veces en largas estadías—, señalando que “Con ello no sólo se integran signos culturales foráneos en algunos chilenos sino que, especialmente entre los sectores sociales más elevados, se acentúa aun más esa casi patológica admiración por lo europeo, en contraste con una mezquina apreciación de lo nacional, en ocasiones rayana con el desprecio. Véase: Jacqueline Dussillant. *Las reinas de estado: Consumo, Grandes Tiendas y Mujeres en la Modernización del Comercio de Santiago* (Santiago: Ediciones UC, 2011), 33-34.

²¹ Jean Pierre Blancpain, “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”, *Cuadernos De Historia*, 7, n.º 7 (2017): 27.

de intermediarios que se encargan de satisfacer localmente las necesidades, gustos y extravagancias de una clientela conquistada de antemano. Al referirse a ello, el autor señala:

“El paseo en la Alameda de las Delicias, la frecuentación de las "lames du Mapocho", y las comidas en un "cabinet particulier" de los restaurantes de Papa Gage o Monsieur Ginestier, ayudan a soportar Santiago”. De esta forma, se estructuró en el país una infraestructura de consumo afrancesado que incluía desde cocineros, modistas, menús, muebles importados, entre otros²².”

En sintonía con ello, el artículo de Daniel Palma Alvarado titulado “De apetitos y de cañas: el consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”, también subraya la importancia de los viajes de la elite chilena a Europa, pero no solo porque estos se impregnaban de los códigos del refinamiento francés, sino también porque en su estadía, muchas familias adineradas se las ingenieron para contratar a cocineros franceses en sus viajes, que luego regresaban con ellos a Chile, cumpliendo un rol fundamental en la difusión de la cocina francesa en el país, ya que estos, según el autor: “fueron portadores de sofisticadas recetas y heredaron sus secretos a los cocineros locales”²³.

En este contexto, también es fundamental el artículo de los autores Carolina Sciolla y Ricardo Couyoumdjian “La letra y la comida. una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”²⁴, ya que, en este texto abordan otro eje central en la difusión de la cultura culinaria francesa: la adopción de nuevas recetas, manuales y preparaciones procedentes del mundo europeo, así como la circulación de sucesivas ediciones en Chile de manuales de cocina y recetarios a partir del año 1851.

Finalmente, cabe destacar la existencia de ciertos artículos centrados en productos específicos, más que en la alimentación en su conjunto o en una historia general de la comida en Chile. En ese sentido, el autor Juan Ricardo Couyoumdjian cumple un rol fundamental,

²² Ibid, 31.

²³ Palma, “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”, 394.

²⁴ Juan Ricardo Couyoumdjian y Carolina Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, 2, n.º 116 (2007): 275-309.

ya que algunos de sus artículos como “El mar y el paladar”²⁵, “Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la *Belle Époque*”²⁶ y “El mate, el té y el café en Chile desde la independencia hasta 1930”²⁷, nos permiten comprender la evolución de determinados alimentos o bebidas en Chile y sus principales características.

Cabe señalar que estos trabajos no se estructuran en torno a una hipótesis de investigación propiamente tal, sino que adoptan un enfoque predominantemente descriptivo. En ellos, Couyoumdjian se concentra en trazar una narrativa detallada sobre el devenir histórico de los productos analizados, más que en establecer relaciones causales o interpretaciones teóricas amplias. Esta característica dificulta la comparación sistemática entre sus artículos, ya que cada uno aborda objetos de estudio -en este caso alimentos- muy disímiles. No obstante, puede observarse una constante temporal: la mayoría de los alimentos y bebidas que analiza experimentaron un auge durante la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, periodo que coincide precisamente con el foco de esta investigación.

Para la realización de esta investigación, se adoptará un enfoque cualitativo, complementado con un análisis hemerográfico, literario y de memorialistas. Asimismo, la investigación se estructurará en tres capítulos, cada uno orientado al cumplimiento de un objetivo específico.

En ese sentido, el primer capítulo se centra en reconstituir como se difundieron los elementos franceses en la cultura culinaria de la elite. Para cumplir dicho objetivo, revisaremos los censos correspondientes a los años contemplados en esta investigación, esto con el fin de determinar cuántos franceses llegaron al país y cuántos de ellos se desempeñaron en áreas relacionadas con la gastronomía. Esta revisión es fundamental, ya que la presencia de estos inmigrantes no solo introdujo nuevas técnicas y platos, sino que también impactó en la formación de cocineros locales, quienes tuvieron la oportunidad de aprender directamente de ellos. Además, se analizarán memorias y novelas de la época, que evidencian la influencia francesa en la cocina y en los restaurantes donde estos inmigrantes trabajaban o eran

²⁵ Juan Ricardo Couyoumdjian, “El mar y el paladar: el consumo de pescados y mariscos en Chile desde la independencia hasta 1930”, *Historia* (Santiago), 42, n.º 1 (2009): 57-117.

²⁶ Juan Ricardo Couyoumdjian, “Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Époque”, *Historia*, 39, n.º 1 (2006): 23:64.

²⁷ Juan Ricardo Couyoumdjian, “El mate, el té y el café en Chile desde la independencia hasta 1930”, *Boletín de la Academia chilena de la historia*, 118, n.º 1 (2009): 7-59.

propietarios. Por otro lado, se analizarán las memorias de miembros de la elite chilena que viajaron a Francia. Los testimonios de estos viajeros constituyen un elemento esencial, ya que actuaron como vehículos de transculturación. Al regresar a Chile, muchos de ellos replicaron y adaptaron en el contexto local los modos de vida, los gustos y los códigos simbólicos adquiridos en Europa, convirtiéndose así en agentes clave en la difusión de la alta cultura francesa.

El segundo capítulo, busca identificar los elementos franceses en la cultura culinaria de la elite en la *Belle Époque* chilena. Para llevar a cabo aquello, revisaremos diversos menús, recetarios, y manuales de comida de la época²⁸, los cuales también funcionaron como un medio de difusión de la cultura culinaria francesa. Esta revisión será complementada con el estudio de memorias y crónicas escritas por miembros de la elite, con el fin de corroborar la incorporación de dichos elementos en su vida cotidiana y examinar cómo fueron apropiados y resignificados en sus prácticas alimentarias.

Finalmente, el tercer capítulo analiza cómo los hábitos culinarios de la elite fueron utilizados como un mecanismo de distinción social. Para ello, nos centraremos en la revisión de memorias y novelas costumbristas, realistas y naturalistas de la época²⁹. Estas novelas serán

²⁸ Aunque en ocasiones se utilizan como sinónimos, conviene distinguir entre los conceptos manual de cocina y recetario. Mientras el recetario se limita, por lo general, a la recopilación de recetas organizadas por tipo de preparación o ingrediente, el manual de cocina suele tener un carácter más instructivo y sistemático. Este último no solo entrega recetas, sino que también proporciona orientaciones generales sobre técnicas culinarias, presentación de platos, organización de menús, normas de etiqueta en la mesa y, en algunos casos, nociones de higiene y economía doméstica.

²⁹ Las novelas naturalistas chilenas presentan una serie de matices y dificultades. El autor Vicente Urbistondo, explica que en Chile no existió un naturalismo puro ni plenamente experimental en el sentido zoliano, sino más bien una recepción tardía por parte de algunos autores. En este marco, según Urbistondo, autores como Luis Orrego Luco, Augusto D'Halmar y Joaquín Edwards Bello pueden ser considerados naturalistas, aunque solo en algunas de sus obras y siempre con un desfase temporal respecto a los centros europeos.

Esto, unido a la rápida decadencia del movimiento en Europa, impide hablar de un naturalismo en Chile en los mismos términos que en Francia. A ello se suma, como ha señalado Javier Ordiz, la dificultad de delimitar con claridad las fronteras entre realismo y naturalismo, pues en muchos casos las obras se mueven entre ambos movimientos, compartiendo temáticas, estilos y preocupaciones. En la misma línea, el autor Manuel Prendes, ha subrayado que el movimiento naturalista en Hispanoamérica rara vez reproduce de forma fiel el modelo europeo, sino que lo adapta y lo mezcla con corrientes como el romanticismo.

Bajo este contexto, y a efectos de esta investigación, resulta pertinente recurrir no solo a novelas consideradas naturalistas, sino también a obras realistas y costumbristas que comparten con ellas la intención de representar la vida cotidiana y los fenómenos sociales con un alto grado de verosimilitud. Aunque la clasificación estricta de estos textos permanezca abierta al debate, su utilidad como fuente radica precisamente en esa capacidad de ofrecer retratos detallados de las prácticas sociales de la elite chilena, en este caso vinculadas a la alimentación y al afrancesamiento cultural. Véase: Vicente Urbistondo, *El naturalismo en la novela chilena* (Santiago: Editorial Andrés Bello, 1966), 11-13. Javier Ordiz Arrabal, "Dos ejemplos de naturalismo chileno: *Juana*

relevantes, ya que, al buscar una representación detallada y verosímil de la realidad, ofrecen valiosos retratos de la vida cotidiana. A través de ellas, es posible observar cómo se expresaban y reforzaban las jerarquías sociales mediante prácticas como el consumo alimentario, convirtiéndose así en una fuente clave para comprender la dimensión simbólica de la comida en la construcción de distinción y estatus.

A modo de cierre, podemos decir que, si bien los estudios dedicados a la historia de la comida y la alimentación en Chile han sido limitados, en los últimos años este campo ha comenzado a adquirir mayor relevancia académica. Cada vez son más las investigaciones que abordan la comida no solo como un hecho cotidiano, sino como una manifestación de procesos culturales, sociales y económicos. Este enfoque ha permitido valorar la alimentación como una vía legítima para comprender aspectos clave de la vida en sociedad, especialmente en lo que respecta a las prácticas de consumo, los sistemas de distinción y la circulación de influencias extranjeras, como es el caso de la cocina francesa en la elite chilena.

Lucero de Augusto d'Halmar y los relatos de Baldomero Lillo,” *Arrabal*, n.º 4 (2002): 169. Eduardo Thomas Dublé, “Reseña de *La novela naturalista hispanoamericana. Evolución y direcciones de un proceso narrativo*, de Manuel Prendes”, *Revista Chilena de Literatura*, n.º 64 (2004): 159–161.

Capítulo 1: La difusión de los elementos franceses en la cultura culinaria de la élite chilena

La influencia francesa en Chile durante el siglo XIX, se enmarca en un contexto global en el que Europa desempeñó un papel central en la configuración de la cultura, la economía y la política mundial. Desde el punto de vista empírico, la relación entre las distintas partes del mundo se desplazó en largas oleadas de desarrollo histórico. En este marco, el poder, la capacidad económica y el espíritu de innovación cultural se repartieron de maneras distintas en cada época, pero es indudable que el siglo XIX fue una era dominada por Europa. En ese sentido, el filósofo y sociólogo, Karl Acham, describió este periodo como una «época de iniciativas abrumadoras y abrumadoramente europeas»³⁰. En ningún otro momento la península euroasiática había dominado y explotado tal extensión del globo, y los cambios nacidos en Europa nunca habían penetrado con tanta fuerza en el resto del mundo. La cultura europea, adoptada con entusiasmo más allá de la esfera de acceso colonial, proyectó su poder y su influencia de manera inigualable³¹.

Los procesos históricos globales del siglo XIX, por tanto, se hicieron en Europa y desde Europa, en una medida muy superior a la de los siglos XVIII y XX. Este periodo se caracterizó por una desbordante iniciativa, capacidad de innovación, arrogancia y voluntad de sometimiento por parte de Europa, especialmente de Francia y Gran Bretaña³².

Estos últimos dos modelos europeos, según el autor José Luis Romero tuvieron particular resonancia en Latinoamérica y a imitación de ellos —y bajo su modelo hegemónico— crecieron las nuevas burguesías latinoamericanas, y traduciéndolos elaboraron sus formas de vida. Fue en las capitales y en los puertos donde hallaron su escenario propio las nuevas burguesías, allí donde se recibía primero el correo de París o de Londres, donde vivían extranjeros que llevaban consigo el prestigio europeo, donde estaban instaladas las sucursales

³⁰ Karl Acham, *Einleitung*, citado por Jürgen Osterhammel, *La transformación del mundo: Una historia global del siglo XIX* (Madrid: Editorial Crítica, 2015), 13.

³¹ Ídem.

³² Ídem.

de los bancos y las casas de comercio extranjeras. Y allí apareció la obsesión —y la ilusión— de crear un estilo de vida cosmopolita, o para decirlo más exactamente, europeo³³.

En el caso de Chile, después de la independencia, Europa, y especialmente Francia, fascinó a la elite chilena, tal como ocurrió en la mayoría de países latinoamericanos. Viajar a Europa se convirtió en una obsesión para esta clase privilegiada, quienes veían en el Viejo Continente un ritual de iniciación indispensable. Este primer viaje al extranjero era un rito al que ningún joven de familia pudiente de Santiago o de provincia estaba dispuesto a renunciar, pues representaba un proceso esencial de formación cultural y social³⁴. Para muchos niños oligarcas, el paso de la infancia a la adolescencia, o de la adolescencia a la juventud, estuvo marcado por este rito monumental, que opacaba otros hitos importantes, como los estudios superiores en la universidad nacional o la búsqueda de un empleo “decente”³⁵.

El viaje de estudios a Europa era considerado el un hito central en la formación de los jóvenes oligarcas. Este no solo les permitía acceder a los centros culturales más avanzados del mundo, como París, Londres o Roma, sino que también simbolizaba su entrada definitiva en el mundo adulto. Durante su estancia en Europa, muchos de ellos estudiaban en universidades prestigiosas, asistían a eventos sociales de la alta nobleza y adquirían conocimientos en ciencias, artes y política³⁶.

Sin embargo, el impacto de este viaje trascendía lo académico. En muchos casos, estos jóvenes adoptaban hábitos y valores modernos -como el liberalismo político o el romanticismo artístico- que a menudo chocaban con las tradiciones conservadoras de sus familias. Europa se convertía así en un espacio de transformación personal, donde lujo y bohemia, aprendizaje y experimentación, se combinaban para definir una nueva identidad cultural que marcaba su retorno a Chile. Según el autor Gabriel Salazar:

³³ José Luis Romero, *Latinoamérica: las ciudades y las ideas* (Buenos Aires: Siglo XXI Editores, 2010), 284-285.

³⁴ Jorge Pinto Rodríguez, "Proyectos de la elite chilena del siglo XIX", *Alpha*, n.º 26 (julio 2008): 187.

³⁵ Gabriel Salazar y Julio Pinto, *Historia contemporánea de Chile. Volumen V: Niñez y juventud* (Santiago: LOM Ediciones, 2002), 28.

³⁶ *Ibid*, 27-31.

“El lazo identitario con Europa, que antes había sido genealógico, nobiliario y de familia, se volvió contractual, mercantil y cosmopolita. Y lo que fue peor, puramente imitativo. La emulación reemplazó a la prosapia y la obsecuencia, al orgullo de casta³⁷.”

Bajo este contexto, Francia adquirió un lugar privilegiado en el imaginario de la elite. París, considerada el centro cultural del mundo, se convirtió en el modelo a seguir, y esta admiración se tradujo en una suerte de “francomanía”³⁸ que caracterizó a la elite chilena durante la segunda mitad del siglo XIX. Este fenómeno, se manifestó de manera notable en su vida cotidiana y en su búsqueda constante por afrancesarse³⁹.

La elite chilena, compuesta por algunas centenas de familias, se distinguía por su origen, pureza de estirpe, fortuna y un peculiar arte de vivir. Estas familias adoptaron la “vida parisina”, marcada por viajes, placeres y juegos, y se esforzaron por afrancesarse a través de una forma de vida suntuosa y ostentosa. En esta competición de opulencia, las residencias, el mobiliario, los carruajes, la vestimenta, la moda, las recepciones, el servicio y la mesa eran signos exteriores de un lujo que, en un país relativamente pobre como Chile, sólo podía ser, por necesidad o esnobismo, importado⁴⁰.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, la influencia francesa también se manifestó en notables transformaciones en la cocina chilena, motivadas por la incorporación de recetas y técnicas culinarias de origen europeo, en particular, de la gastronomía francesa. Una de las principales causas de estas transformaciones, es el resultado de la influencia ejercida por los viajes al exterior, realizados por ciudadanos de la elite, así como por la llegada de inmigrantes franceses.

³⁷ Ibid, 18.

³⁸ La "francomanía", se refiere a la fuerte admiración y apego hacia la cultura y las influencias francesas que se manifestaron en diferentes aspectos de la sociedad chilena durante el siglo XIX. Esta admiración se extendió a diversos ámbitos como la moda, la arquitectura, la literatura y a la gastronomía. La francomanía, surgió principalmente en la elite chilena de la época, quienes buscaban imitar y adoptar las costumbres y estilos de vida de la alta sociedad europea, particularmente de Francia. Estos ideales se veían reflejados en la manera de vestir, en el mobiliario, en el gusto por el arte y en la forma de comportarse y socializar. Véase: Blancpain, Jean Pierre “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”. *Cuadernos De Historia*, 7, n.º 7 (2017): 11–52.

³⁹ Salazar y Julio Pinto, *Historia contemporánea de Chile. Volumen V: Niñez y juventud*, 33.

⁴⁰ Blancpain, “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”, 22.

1.1. La llegada de franceses a Chile

La llegada de un número considerable de inmigrantes franceses al país -alrededor de la década de 1850- favoreció notablemente a la gastronomía nacional. Anteriormente, la historiadora Bernardita Ferrada, en su tesis de licenciatura titulada “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910”, reconstruyó el número de franceses que llegó a Santiago entre los años 1865 a 1907. Sin embargo, si analizamos los censos de años anteriores, podemos dar cuenta que, desde 1854 el número de inmigrantes franceses en Santiago ya era significativo.

Tabla 1

Inmigración francesa en Santiago según los Censos de 1854, 1865, 1875, 1885, 1895, 1907 y 1920

Año	Número de Inmigrantes Franceses
1854	1.650
1865	2.330
1875	3.192
1885	4.198
1895	8.266
1907	9.800
1920	7.215

Fuente: tabla elaborada a partir de los datos contenidos en *Dirección General de Estadística, Censo de población de la República de Chile: levantado el 15 de diciembre de 1920* (Santiago de Chile: Sociedad Imp. y Litográfica Universo, 1925), 276.

Como podemos observar, la *Tabla 1* refleja un incremento sostenido en el número de inmigrantes franceses a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX, alcanzando su punto máximo en el año 1907. Esta presencia creciente de franceses en Santiago y otras ciudades del país jugó un papel fundamental en la transformación cultural del país, en diversas áreas como la gastronomía, la moda, la arquitectura y las costumbres sociales⁴¹.

⁴¹ González, *Aquellos años franceses, 1870-1900, Chile en la huella de París*, 169.

Por otro lado, la *Tabla 2* presenta la distribución de los franceses en Santiago según diversos oficios relacionados, de una u otra forma, con la comida, durante los censos de 1865, 1875, 1885 y 1895.

Tabla 2

Evolución de los oficios relacionados con la gastronomía francesa en Santiago entre los censos de 1865 a 1895

Oficios 1865	H	M	Total	Oficios 1875	H	M	Total	Oficios 1885	H	M	Total	Oficios 1895	H	M	Total
Agricultores	15	-	15	Agricultores	30	-	30	Agricultores	39	2	41	Agricultores	23	4	27
Apicultores	-	-	-	Apicultores	-	-	-	Apicultores	-	-	-	Apicultores	1	-	1
Carniceros	-	-	-	Carniceros	-	-	-	Carniceros	4	-	4	Carniceros	3	-	3
Cerveceros	1	-	1	Cerveceros	-	-	-	Cerveceros	1	-	1	Cerveceros	3	-	3
Cocineros	1	-	1	Cocineros	9	7	16	Cocineros	12	-	12	Cocineros y sirvientes ⁴²	35	29	64
Dulceros	-	-	-	Dulceros	-	-	-	Dulceros	-	2	2	Dulceros y confiteros ⁴³	2	-	2
Fabricantes de licores	-	-	-	Fabricantes de licores	-	-	-	Fabricantes de licores	-	-	-	Fabricantes de licores	2	-	2
Hoteleros	5	1	6	Hoteleros y fondistas ⁴⁴	9	-	9	Hoteleros y fondistas	6	4	10	Hoteleros y fondistas	4	1	5
Panaderos	8	-	8	Panaderos	7	-	7	Panaderos	4	-	4	Panaderos y galleteros ⁴⁵	54	5	59
Pasteleros	1	-	1	Pasteleros y confiteros ⁴⁶	3	-	3	Pasteleros y confiteros	3	-	3	-	-	-	-
Sirvientes	14	7	21	Sirvientes	12	8	20	Sirvientes	9	18	27	-	-	-	-
Vinicultores	-	-	-	Vinicultores	4	-	4	Vinicultores	11	-	11	Vinicultores	40	-	40
Viticultores	-	-	-	Viticultores	-	-	-	Viticultores	-	-	-	Viticultores	1	-	1

⁴² En el año 1895, los cocineros y sirvientes pasan a estar en la misma sección.

⁴³ En el año 1895, dulceros y confiteros pasan a estar en la misma sección.

⁴⁴ A partir del año 1875, los hoteleros y fondistas pasan a estar en la misma sección.

⁴⁵ En el año 1895, panaderos y galleteros están en la misma sección.

⁴⁶ En 1875, pasteleros y confiteros están en la misma sección.

Fuente: elaboración propia en base a la tabla incluida en Bernardita Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910” (tesis de licenciatura, Universidad Finis Terrae, 2013), 68. A partir de los datos contenidos en: *Censo Jeneral de la República de Chile, levantado el 19 de abril de 1865*. Santiago de Chile: Imprenta Nacional, 1866. *Quinto Censo Jeneral de la Población de Chile, levantado el 19 de abril de 1875 y compilado por la Oficina Central de Estadísticas en Santiago*. Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1876. *Sexto Censo Jeneral de la población de Chile, levantado el 26 de noviembre de 1885 y compilado por la Oficina Central de Estadísticas en Santiago*. Valparaíso: Imprenta La Patria, 1890. *Sétimo censo general de la población de Chile*, levantado el 28 de noviembre de 1895 y compilado por la oficina central de estadística. Santiago: Imprenta del Universo de Guillermo Helfmann, 1902

Como podemos observar en la *Tabla 2*, durante este periodo el número de cocineros y sirvientes franceses experimentó un incremento notable, pasando de solo 1 cocinero y 21 sirvientes en 1865 a 64 cocineros y sirvientes en 1895. Este aumento no es casual y debe entenderse en el contexto de las dinámicas sociales y culturales de la época. En primer lugar, la demanda por cocineros franceses estaba estrechamente ligada al deseo de la elite chilena de emular los gustos y estilos de vida europeos, particularmente los franceses. La cocina francesa, reconocida por su sofisticación y refinamiento, se convirtió en un símbolo de estatus en ciudades como Santiago, donde tener un cocinero francés no solo garantizaba la calidad de los alimentos, sino que también otorgaba prestigio social.

El hecho de que el número de cocineros franceses fuera inicialmente bajo, resalta aún más el prestigio que conllevaba contratar a uno de estos profesionales. También, la escasez de cocineros franceses refuerza la idea de que su contratación era un privilegio reservado a las familias más adineradas, lo que elevaba su exclusividad y prestigio. La figura del cocinero francés en una casa chilena no era simplemente la de un empleado; era la manifestación de un ideal cultural europeo que había sido cuidadosamente importado y cultivado por la elite local.

La ausencia de cocineros franceses en 1865 podría reflejar una etapa inicial de inmigración donde aún no se había establecido una comunidad sólida de profesionales en este oficio. Sin embargo, el aumento significativo en los censos posteriores muestra cómo los cocineros franceses comenzaron a ocupar un lugar importante en el ámbito culinario de Santiago. Su presencia creciente no solo trajo consigo nuevas técnicas y platos, sino que también influyó en la formación de los cocineros locales, quienes tuvieron la oportunidad de aprender de estos inmigrantes franceses.

En ese sentido, estos chefs fueron parte de lo que Brillat-Savarin denominó “la industria gastronómica de los emigrados franceses”. En su obra *Fisiología del gusto*, Brillat-Savarin dedica un capítulo especial a este fenómeno, citando una frase del acto III de la comedia *La belle Arséne*: "Todo francés sabe bien o mal algo de la cocina". Afortunadamente para la cocina chilena, los franceses que arribaron al país eran excelentes chefs, y le dieron un significativo impulso afrancesándola obviamente en su base coquinaria⁴⁷.

Por otro lado, a partir del censo de 1907, se observa un cambio significativo en la manera en que se documentan los oficios de los extranjeros, ya que los datos dejan de especificar la nacionalidad de las personas en relación con sus oficios.

Tabla 3⁴⁸

Oficios 1907	H	M	Total	Oficios 1920	H	M	Total
Agricultores	134	1	135	Agricultores	191	6	197
Apicultores	-	-	-	Apicultores	1	-	1
Carniceros	-	-	-	Carniceros	35	1	36
Cocineros	-	-	-	Cocineros	39	81	120
Confiteros	-	-	-	Confiteros	35	10	45
Domésticos	174	138	312	Criados	176	244	420
Fideeros	-	-	-	Fideeros	-	-	-
Fondistas	15	-	15	Fondistas	77	3	80
Lecheros	-	-	-	Lecheros	14	1	15
Mantequeros	-	-	-	Mantequeros	2	-	2
Mayordomos	-	-	-	Mayordomos	36	4	40
Panaderos	84	6	90	Panaderos	171	3	174
Queseros	-	-	-	Queseros	1	-	1
Vinicultores	-	-	-	Vinicultores	18	-	18

Fuente: elaboración propia a partir de los datos contenidos en: *Censo de la República de Chile: levantado el 28 de noviembre de 1907*, 471. Santiago de Chile: Sociedad, Imprenta y Litografía Universo, 1908; *Censo de población de la República de Chile*, levantado el 15 de diciembre de 1920. Santiago de Chile: Soc. Imp. y Lito., Universo, 1925, 464-467.

Aunque la nacionalidad de los trabajadores deja de ser especificada en 1907, el hecho de que ciertos oficios, como los cocineros y domésticos (o criados), mantuvieran o incluso incrementaran su presencia en los censos de 1907 y 1920, sugiere que la demanda por estos servicios seguía siendo alta entre la elite. La continuidad en el empleo de cocineros y

⁴⁷ Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 68.

servientes especializados refleja una persistente valorización de la gastronomía y el servicio doméstico como componentes esenciales del estilo de vida de la clase alta chilena.

Este fenómeno no solo se relaciona con la capacidad adquisitiva de la elite, que podía permitirse el lujo de mantener un personal especializado, sino también con un proceso continuo de emulación y adaptación de las costumbres europeas. Aunque ya no se especifique la nacionalidad de los trabajadores, la influencia cultural francesa, en términos de técnicas culinarias y estándares de servicio, continuaba predominando, incluso si otros grupos extranjeros comenzaron a desempeñar estos roles.

1.2. El caso de Papa Gage

Uno de los casos más representativos de esta influencia, fue *François Gage*, quien abrió un restaurante en una casa antigua de la calle Huérfanos, precisamente entre Ahumada y Bandera. Más conocido como Papa⁴⁹ Gage, este francés era descrito por Julio Vicuña Cifuentes como: "un viejecito regordete y simpático que consintió siempre en seguir la evolución del gusto del público, pero sin adelantarse a ella; en no resistir las reformas que se le pedían aunque también sin anticiparse a ofrecerlas"⁵⁰.

El restaurante de Papa Gage, se convirtió en uno de los cafés más representativos de la *belle époque* santiaguina. Este local, era una casa con tres patios, una pila de agua y una gran terraza en la entrada que se llenaba todos los veranos⁵¹. Bautizado en honor a su dueño, el restaurante era el lugar de encuentro de escritores y poetas. Rubén Darío, por ejemplo, cerró el restaurante en 1888 para celebrar junto a sus amigos el lanzamiento de su primer libro, "Azul"⁵². Además, muchas de las conversaciones que más tarde derivaron en la Guerra Civil de 1891, la cual culminó con la muerte del presidente Balmaceda, se gestaron en este lugar. El Gage, atraía a la elite santiaguina, con hombres y mujeres elegantemente vestidos⁵³.

⁴⁹ Según Hernán Millás, se le denominaba "papa" al francés que llegara a fines del siglo XIX y que se instalara en Santiago. Sin embargo, en diversos textos podemos apreciar que también se le decía "papa" a chefs franceses de otras regiones. Véase: Hernán Millas, *La buena memoria: Y no me acuerdo qué más* (Santiago: Planeta, 2000), 47.

⁵⁰ Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 68.

⁵¹ Manuel Peña, *Los cafés literarios en Chile* (Santiago: RIL Editores, 2001), 75.

⁵² Millas, *La buena memoria: Y no me acuerdo qué más*, 47.

⁵³ Peña, *Los cafés literarios en Chile*, 75.

La instancia más representativa del prestigio del Papa Gage fue en 1910, durante las fiestas del Centenario, cuando se preparó un menú⁵⁴ que superó con creces el banquete que el presidente Emiliano Figueroa Larraín sirvió a su colega argentino José Figueroa Alcorta. Este evento destacó la excelencia y el prestigio del restaurante en Santiago⁵⁵.

El escritor Oreste Plath, explica que, todo terminó con la muerte de Papa Gage en 1920. En una nota sobre su fallecimiento, se leía: “Allí se juntaban como en una sucursal del Club; allí todos se conocían, se espiaban un poco, ‘pelaban’ y comían todos con gran apetito, en la abundancia característica de nuestro país⁵⁶.”

Los descendientes de Papá Gage, carnales o espirituales, mantuvieron la tradición gastronómica, cuyos blasones de nobleza fueron la langosta a la indiana, el *vol au vent* de ostras, los carapachos de jaiba, el arroz al curry, las salsas de alcaparra, la tortilla al ron, entre otros. El *plato de resistencia* para los parroquianos habituales era el bistec a lo pobre, que parece haber nacido aquí y comenzó su marcha triunfal por los restaurantes. Además, sus vinos nacionales y extranjeros mantenían legítimamente su prestigio⁵⁷. Al referirse a ello, el autor Eugenio Pereira explica:

“La “cave”, la bodega bien equilibrada de vinos nacionales envejecidos y los navegados extranjeros, los franceses de todos los “Chateaux”: Oliver, Rostchild, Margaux, etc., mantuvieron legítimamente su prestigio para morir de muerte natural en los decenios revolucionarios de 1920⁵⁸.”

El Papa Gage fue un establecimiento de gran fama, conocido por su excelente cocina, la cual era considerada una de las mejores de Santiago. Sin embargo, la propaganda afirmaba que lo era de Sudamérica, y, como tal, fue punto de reunión de diversos turistas⁵⁹. Se encuentra este local en la publicidad del año 1930, se destacaba también que era el más antiguo de la capital

⁵⁴ Este menú incluía platos como *Velouté aux Amandes; Congre sauce hollandaise; Poulet demi-deuil; Tournedos Rossini; Dinde roti au jus; Aspergues en branche sauce mousseline*. Y después venían los postres. Véase: Millas, *La buena memoria: Y no me acuerdo qué más*, 47.

⁵⁵ *Ibid*, 47.

⁵⁶ Oreste Plath, *El Santiago que se fue: apuntes de la memoria*, edición corregida y anotada por Karen P. Müller Turina (Santiago: Fondo de Cultura Económica, 2010), 57.

⁵⁷ *Ídem*.

⁵⁸ Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, 109.

⁵⁹ Plath, *El Santiago que se fue: apuntes de la memoria*, 57.

de Chile y que ofrecía confort, lujo, higiene, además de salones para banquetes y bailes. El ambiente cosmopolita se reforzaba con la mención de que se hablaban varios idiomas: *On parle français, man spricht Deutsch, English spoken*⁶⁰.

También, podemos evidenciar en diversas crónicas, memorias y novelas que el Papa Gage era el restaurante predilecto para gran parte de elite. En ese sentido, Luis Orrego Luco en *Memorias del tiempo viejo*, narra lo siguiente:

“Gage era de grandes recuerdos. En la cantina que daba a la calle, según nos contó una vez Manuel Rodríguez, estaba un día, de mañana, bebiendo copas en compañía de Manuel del Campo, muchacho de talento y poeta, pero dado a beber en exceso, por desgracia, cosa común en la juventud de aquellos tiempos⁶¹.”

“Muchas veces, a eso de las dos de la mañana, solíamos reunirnos en el comedor de Gage, las personas indicadas en el grupo, a cenar modestamente, concluidas ya las tareas. Valenzuela Puelma no faltaba nunca a las comidas donde Gage. Era gran pintor, uno de los más notables de aquella generación a la cual pertenecieron Pedro Lira, el más notable de todos, Ernesto Molina, el primer anticuario en Chile, mi hermano Alberto y el paisajista Onofre Jarpa⁶².”

Esas citas, dan entender no solo la popularidad del Papa Gage entre los miembros de la elite intelectual y artística de la época, sino también la atmósfera de camaradería y bohemia que caracterizaba a estos encuentros. El restaurante Gage, se convirtió, de esta forma, en un espacio emblemático, donde figuras prominentes del arte y la literatura se reunían para compartir sus ideas y experiencias. Este aspecto bohemio en torno al Papa Gage, se puede ver reflejado en las *Reminiscencias* de Emilio Rodríguez Mendoza tituladas *¡Como si fuera ayer*:

“Al frente abría su vieja puerta colonial el restaurant Gage, que me pareció aceptablemente parecido a las tabernas montmartrescas⁶³ de que hablaban las

⁶⁰ Ibid, 58.

⁶¹ Luis Orrego Luco, *Memorias del tiempo viejo* (Santiago: Ediciones de la Universidad de Chile, 1984), 86.

⁶² Ibid, 87.

⁶³ Adjetivo derivado de *Montmartre*. La palabra hace alusión a un célebre barrio parisino asociado a la bohemia artística y la vida nocturna de fines del siglo XIX y comienzos del XX.

crónicas de Gomez Carrillo y las estampas expuestas en la vidriera del «godo Baldrich». Me asome al patio, estilo español, que había visto desfilarse tantas veces a Ruben Darío, a Alberto Blest, a Irarrázaval. Tocaba un trío de mandolinistas, uno de ellos con un mandil negro, colocado a modo de telón de bocas sobre un ojo.... Al centro del patio, había una pequeña fuente y en ésta una rana, escapada de las fábulas de Iriarte para hacer vida bohemia, que si aún no había aprendido a beber y preparar copas, ya aprendería⁶⁴.”

Esta cita, refuerza la imagen de Gage como un punto de encuentro preferido por la elite cultural e intelectual chilena. Más allá de su prestigio gastronómico, -y como mencionamos anteriormente- el restaurante se había consolidado como un espacio donde convergían diversas personalidades de la literatura y las artes, convirtiéndose en un símbolo de la vida bohemia y de la interacción social de la época. Aquí, se cerraban las noches con cenas y conversaciones que trascendían lo cotidiano, alimentando el ambiente cultural e intelectual de Santiago.

1.3. El caso de Eugéne Bounout

Por otro lado, en Valparaíso, el chef francés Eugéne Bounout⁶⁵ abrió un restaurante en la Plaza de la Intendencia, dedicado especialmente al expendio de ostras. Según relata Eugenio Pereira Salas, en este restaurante se servían: "especialidades del mar, mariscos y crustáceos que con habilidad Papa Bounout envolvía en las suaves salsas de *Mornay* y *Newberg*, mantequilla negra a la holandesa, etc., que realzaban sin absorber sabores la delicada carne de langostas, camarones, centollas y choros zapateros"⁶⁶.

La salsa *Mornay*, una bechamel enriquecida con queso parmesano, es un elemento clásico que figura en todos los recetarios franceses. No obstante, la referencia a la salsa *Newbery* parece ser un error de nomenclatura, ya que no se encuentra en ningún libro de cocina

⁶⁴ Emilio Rodríguez Mendoza, *¡Como si fuera ayer!* (Santiago: Casa Editorial «Minerva», 1919), 279-280.

⁶⁵ En algunas fuentes, el nombre aparece escrito como Eugéne Bunout.

⁶⁶ Eyzaguirre, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 68.

importante. Es probable que, Eugenio Pereira se refiriera a la salsa *Newburg*⁶⁷, una preparación célebre para mariscos como langostas, centollas y camarones⁶⁸.

Uno de los momentos más memorables del *Monsieur* Eugène Bounout, fue en el año 1886, cuando la actriz francesa, Sarah Bernhardt, llegó a Chile invitada por Charles Vattier de la Ramée, un destacado químico y empresario francés que había emigrado a Chile. Su visita fue un evento significativo, y fue recibida con gran entusiasmo por la sociedad chilena de la época. Durante su estancia en Chile, uno de los eventos más memorables fue el banquete en honor a Bernhardt, donde el chef francés Eugène Bounout tuvo la responsabilidad de preparar la comida⁶⁹.

La presencia de Bernhardt en Chile y el banquete en su honor son ejemplos de cómo la influencia francesa se manifestaba en la alta sociedad chilena de la época, no solo en la gastronomía, sino que también en el ámbito cultural y artístico. La preparación de este banquete por parte de Bounout es un ejemplo de la importancia que se le daba a la cocina francesa en eventos sociales y de la capacidad de los chefs franceses para impresionar a través de su arte culinario. En la novela autobiográfica de Joaquín Edwards Bello titulada *En el viejo Almendral*, podemos dar cuenta de múltiples referencias al restaurante de Eugène Bounout:

“Mi padre me ha llevado a almorzar en el bunout, restaurant francés. La mujer del señor bunout es prima hermana de Sara Bernhardt. (...) Me agradan esas calles del puerto donde se leen enseñas cosmopolitas. Mi padre quiere que pruebe los erizos, pero no me atraen. La niñez rechaza cosas que más tarde buscará con delirio. No impide que el bunout sea un acontecimiento en mi vida. Es el país nuevo del estómago turista. La mantención casera será suplantada por el manjar sibarita; sopa de

⁶⁷ Existen dos versiones reconocidas para la preparación a la *Newburg*. La versión inglesa, respaldada por el renombrado cocinero londinense Robert Carrier, emplea coñac para flambear los mariscos, mientras que la versión francesa, descrita en el *Larousse gastronomique* y recomendada por el famoso gastrónomo Curnonsky, utiliza jerez en lugar de coñac y no se flambea. Olga Budge de Edwards, en su libro *La buena mesa*, ofrece una receta de langosta a la *Newburg* que se ajusta más a la versión inglesa. Ella sugiere aprovechar las sobras que quedan en la sartén después de cocer la langosta, añadiendo a la salsa el coral cocido del crustáceo, enriqueciendo así el sabor de la preparación. Véase: Eyzaguirre, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 68.

⁶⁸ Ídem.

⁶⁹ Este menú incluyó platos franceses como caviar, alas de pollo, lomo de cervatillo y pavo trufado.

macarrones; riñones al canapé en medio de papas doradas. Bebo la primera copa de vino con agua⁷⁰.”

“Yo era un niño, y el ser humano comienza a pensar cosas tétricas y latosas desde los treinta para arriba. Yo no experimenté ningún arrebató patriótico cuando mis cándidos ojos descubrieron esta cosa achicharrada, negra y opaca, proveniente de las entrañas del gran Portales. Al contrario; me ocurrió pensar que ese corazón, puesto encima de un pan tostado, en medio de la adorada apoteosis de las papas fritas, hubiera parecido riñón al canapé, de los que comí la víspera en casa del nombrado *monsieur* Bunout⁷¹.”

“Me agradaban las calles de Esmeralda, de Prat y de Serrano con sus bares, sus casas de cambio y sus tiendas inglesas saturadas con olores a cueros delicados como pieles de mujeres. Me encantaba entrar al Bonout del brazo de la Viola, a un reservado, y sentarme frente a unas flores de Viña del mar, un frasco de Undurraga helado y una langosta de Juan Fernández⁷².”

Como podemos observar, en las citas anteriores se refleja cómo Edwards Bello, en su niñez, percibe al restaurante Bounout como un espacio de “transición” entre la cocina tradicional y la gastronomía sofisticada europea. Por otra parte, la mención de platos como los riñones al canapé y la sopa de macarrones resalta la evolución de los gustos de la elite chilena, quienes, al frecuentar lugares como este, se insertan en una cultura de consumo asociada al prestigio y al cosmopolitismo. Además, la referencia a Sara Bernhardt, prima del dueño, contribuye a acentuar el carácter internacional y exclusivo del establecimiento.

1.4. El caso de León Bruck y el Chez Henry

Por otro lado, el Hotel Central, situado en la esquina de San Antonio y Merced, fue en su tiempo uno de los establecimientos más lujosos y bien tenidos de Santiago. Su dueño, fue el francés *monsieur* León Bruck, el cual logró convertir este hotel en un punto de referencia

⁷⁰ Joaquín Edwards Bello, *En el Viejo Almendral. Valparaíso, Ciudad del Viento* (Santiago: Editorial Orbe, 1968), 20.

⁷¹ *Ibid*, 21.

⁷² *Ibid*, 292.

dentro de la vida social y cultural de la ciudad, especialmente durante la visita de la ya mencionada actriz francesa, Sarah Bernhardt⁷³.

En su apogeo, el Hotel Central ofrecía una gran elegancia, que lo distinguía de otros establecimientos de la época. Con instalaciones de primer nivel y un servicio de restaurante, bar y café que atraía a la elite santiaguina. Además, el hotel no solo proporcionaba alojamiento, sino también un espacio de sociabilidad, como bien señala el autor Manuel Peña:

“Hacia 1887 existía el Hotel Central en Merced esquina San Antonio. Su dueño era Monsieur Leon Broue⁷⁴ especialista en comodidades hoteleras. Monsieur Broue tenía ya el Hotel Central de Valparaíso en la calle Serrano, de modo que su nuevo hotel santiaguino fue instalado con experiencia y calidad. En los bajos funcionaba un café en donde se reunían los santiaguinos a conversar de los sucesos del día y a leer la prensa de la época: *L'Illustration* en francés, *La Moda Elegante*, *El Madrid Cómico*, *La Ilustración Ibérica* y *El Eco de la Zapatería*⁷⁵.”

La actriz, Sarah Bernhardt consolidó el prestigio del Hotel Central, ya que se hospedó en un departamento de cuatro habitaciones, que resultó estrecho para acomodar todo su equipaje. Su estancia en el hotel lo puso de moda y atrajo a un público selecto que buscaba compartir espacios con figuras de renombre⁷⁶.

Sin embargo, a pesar del esplendor inicial, la gestión del hotel enfrentó problemas que afectaron su sostenibilidad. Las algazaras que se armaban noche tras noche en el bar del hotel perturbaban el descanso de los huéspedes, lo que provocó una disminución en la ocupación. León Bruck, ante la baja afluencia de clientes y la insostenibilidad de la situación, se vio obligado a cerrar el establecimiento⁷⁷.

⁷³ Plath, *El Santiago que se fue: apuntes de la memoria*, 191.

⁷⁴ Al parecer se trata de un error del autor, ya que en la mayoría de las fuentes figura como León Bruck, y no Leon Broue.

⁷⁵ Peña, *Los cafés literarios en Chile*, 74.

⁷⁶ Plath, *El Santiago que se fue: apuntes de la memoria*, 191.

⁷⁷ Ídem.

Por otro lado, en el año 1924, específicamente en la Plaza de Armas, el chef francés *Monsieur* Henry Pinaud⁷⁸ inauguró el restaurante Chez Henry en un pequeño local del portal Fernández Concha. Pinaud, quien había sido chef privado de la familia Cousiño, logró un éxito inmediato con su restaurante, destacándose por la calidad de sus salsas, caracoles y *paté maison*, así como por el excelente servicio⁷⁹.

Según Hernán Eyzaguirre, el Chez Henry tenía un cálido ambiente de restaurante francés. Las paredes estaban revestidas de zócalos oscuros, y como decoración contaba con una valiosa colección de figuras en colores de los más conocidos y conspicuos *clubmen* de esos años y de conocidos cultores de los placeres de la buena mesa⁸⁰.

Posteriormente, en el año 1929, el portal Fernández Concha comenzó una transformación que culminó en 1933 con un edificio renovado y de mayor altura. El casino del Portal, atendido por la familia Pinaud, volvió a su ubicación original y se convirtió en un lugar frecuentado por importantes figuras políticas como Carlos Ibáñez del Campo, Pedro Aguirre Cerda y Juan Antonio Ríos Morales. Este casino cerró sus puertas en 1965, dejando un legado de atención con exquisitez francesa⁸¹.

1.5. Viajes de la elite chilena a Francia y la contratación de cocineros franceses

Otra causa que explica las transformaciones en la cultura culinaria chilena durante la segunda mitad del siglo XIX, es la influencia ejercida por los viajes al exterior realizados por la elite chilena. Como precedente de ello, la *Pacific Steam Navigation Company*⁸² estableció una línea regular de vapores que conectaban Valparaíso con Liverpool a mediados del siglo XIX. Estos vapores hacían escala en el puerto francés de *La Palisse*, donde desembarcaban los pasajeros que se dirigían a París⁸³.

⁷⁸ En algunas fuentes, Henry Pinaud aparece mencionado también como Henry Boutegourd. No está claro si esta variación corresponde a un error, a un cambio de propietario del restaurante o si ambos nombres se refieren a la misma persona.

⁷⁹ Plath, *El Santiago que se fue: apuntes de la memoria*, 110.

⁸⁰ Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 115.

⁸¹ Plath, *El Santiago que se fue: apuntes de la memoria*, 110.

⁸² La *Pacific Steam Navigation Company* (PSNC) fue la primera empresa naviera que utiliza la navegación a vapor en el Pacífico. Fue conocida también como Compañía Inglesa de Vapores.

⁸³ Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 67.

Este acontecimiento no solo despertó un gran interés entre los santiaguinos más pudientes por conocer Europa, sino que también facilitó e hizo más viable el acceso al continente. Algunos viajaban con el objetivo de educar a sus hijos en Francia o Inglaterra, mientras que otros buscaban enriquecer su cultura visitando museos y lugares históricos. Además, algunos viajeros se sentían atraídos por la reputación de París como centro de diversión y gastronomía, una reputación alimentada por la obra de escritores famosos como Alejandro Dumas, Honoré de Balzac y Charles Monselet. Estos autores contribuyeron a crear un ambiente atractivo y encantador en la ciudad, lo que hizo que la elite chilena no pudiera eludirla⁸⁴.

Sin duda alguna, los grandes viajes constituyen para la aristocracia un rito y una necesidad. Su costo da una idea de la opulencia de los viajeros; el historiador Francisco Encina calcula en un *mínimum* de 20.000 libras los gastos anuales de los Ossa, Subercaseaux, Cousiño, Undurraga, Bunster y Aldunate en sus viajes a Londres y a París. Cuando estas familias partían a Europa, lo hacían en grande, y por bastante tiempo, incluso por diez o veinte años como los Aldunate y los Subercaseaux en 1882, o los Undurraga en 1907⁸⁵. Con respecto a ello, en *Memorias del tiempo viejo*, Luis Orrego Luco relata:

“El chileno que no ha viajado tiene una idea errónea de París; el que hace un viaje relámpago, por muchos museos y monumentos que visite, no sale conociendo París. El verdadero sentido de la ciudad lo descubrimos después de meses y meses o años de estadía⁸⁶.”

La cita anterior, refuerza la idea de que para conocer verdaderamente una ciudad como París, es necesario pasar largos periodos en ella, algo que las familias aristocráticas chilenas de la época podían permitirse. Esta experiencia prolongada les permitía absorber no solo los aspectos superficiales y turísticos de la ciudad, sino también sus sutilezas culturales y sociales, integrándolas a su propio estilo de vida al regresar a Chile. La prolongada estancia de la elite chilena en Europa les permitía adquirir una comprensión más profunda de la cultura europea, así como establecer conexiones sociales y culturales que reforzaban su estatus. Este

⁸⁴ Ídem.

⁸⁵ Ibid, 28.

⁸⁶ Orrego Luco, *Memorias del tiempo viejo*, 442.

tipo de viajes, que podían extenderse por años, ofrecían oportunidades para educar a sus hijos en instituciones europeas, formar alianzas matrimoniales y participar en la vida social de las grandes capitales. Al regresar a Chile, la elite, influenciada con lo que vieron y comieron allá, se esforzaron en europeizarse lo más posible⁸⁷.

1.6. La contratación de cocineros franceses en las memorias y crónicas

Los casos de personas que viajaron a Francia son múltiples y reflejan el deseo de la elite chilena de marcar una diferencia clara frente a los sectores medios⁸⁸ y, a la vez, reforzar su prestigio al interior del mismo grupo, mediante la apropiación de prácticas culturales consideradas superiores, como la gastronomía francesa.

En ese sentido, muchas familias adineradas se las ingeniaron para reclutar a cocineros franceses en sus viajes a Europa, los que fueron portadores de sofisticadas recetas y heredaron sus técnicas a los cocineros locales⁸⁹. Este fenómeno puede observarse en diversas crónicas y memorias de la época. Un claro ejemplo de ello, lo podemos encontrar en la siguiente cita de las *Reminiscencias* de Julio Subercaseaux Browne, cuando este se encontraba en Francia:

“También íbamos al "Café Anglais", donde conseguimos un segundo cocinero de apellido Gauthier, que mandé a Chile por encargo del Club de la Unión, y que no supieron apreciar debidamente. Recuerdo que su sueldo era cuatrocientos pesos⁹⁰.”

⁸⁷ Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 67.

⁸⁸ Según el autor Cristián Gazmuri “durante el siglo XIX no se dieron en Chile las condiciones para que pudiera formarse una verdadera clase media. En una sociedad rural era difícil que ello ocurriera. Los estratos medios estaban compuestos por descendientes empobrecidos de antiguos conquistadores, junto con comerciantes, funcionarios y artesanos que se radicaron en las ciudades.

Sin embargo, con el correr del siglo XIX, este grupo comenzó a fortalecerse gracias al crecimiento económico, la llegada de inmigrantes y colonos extranjeros y la expansión del aparato estatal tras la Guerra del Pacífico. El proceso de urbanización se produjo simultáneamente al de la ampliación de los sectores medios que a comienzos del nuevo siglo constituían un cuerpo social compuesto por varios grupos diferentes: profesionales, profesores, burócratas, militares, pequeños comerciantes y empresarios, técnicos, artistas, etc.

No obstante, hasta las primeras décadas del siglo XX, esta clase media careció de una identidad definida y lejos de aceptar una identidad propia, adoptó una actitud imitativa del sector alto, estrato al que aspiraba incorporarse aunque sus integrantes fueran menospreciados y tildados de «siúticos»”. Véase: Cristián Gazmuri, *Historia de Chile 1891-1994: Política, economía, sociedad, cultura, vida privada, episodios* (Santiago: RIL Editores, 2012), 75.

⁸⁹ Palma, “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”, 394.

⁹⁰ Julio Subercaseaux, *Reminiscencias* (Santiago: Nacimiento, 1976), 265.

La cita anterior, subraya cómo la elite chilena adoptaba prácticas culinarias y contrataba chefs franceses como símbolo de estatus. Este Club, uno de los círculos sociales más prestigiosos de la época, se convirtió en un símbolo de la alta sociedad chilena y su aspiración a emular las costumbres europeas⁹¹. El hecho de que el chef Gauthier fuera enviado específicamente por el Club de la Unión sugiere que la elite valoraba enormemente la excelencia culinaria y estaba dispuesta a invertir en ella. Sin embargo, el comentario sobre que "no supieron apreciar debidamente" a Gauthier, podría reflejar una resistencia cultural a adoptar nuevas prácticas gastronómicas.

Contar con un chef europeo -preferentemente francés- en el servicio doméstico se volvió esencial para gran parte de la elite chilena en la segunda mitad del siglo XIX. La presencia de personal europeo, no solo reflejaba el alto nivel económico de las familias -ya que solían ser contratados durante sus estancias en el Viejo Continente- sino también su deseo de emular a las elites europeas. Estos empleados gozaban de mejores condiciones laborales en comparación con sus contrapartes chilenas⁹², lo que reforzaba la idea de pertenencia a un mundo cosmopolita y distinguido. Así, tener un chef francés no solo elevaba el nivel gastronómico, sino que también proyectaba una imagen de sofisticación y modernidad⁹³.

Este fenómeno, lo podemos ratificar en las memorias del comerciante y ex senador Vicente Pérez Rosales tituladas *Recuerdos del pasado (1814-1860)*:

“Contratamos un famoso cocinero francés llamado *monsieur* Michel, el cual ganaba a más de la casa i de la comida, que importaban 200 pesos mensuales, un sueldo de 500 o sean 8,400 pesos anuales, que es harto más de lo que gana en Chile un ministro de Estado; i colocando en la puerta del nuevo establecimiento un gran letrado que

⁹¹ Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 92.

⁹² De hecho, en los registros y memorias de la época, los empleados europeos suelen estar mejor identificados que los trabajadores locales. Mientras que los cocineros franceses son mencionados por su nombre, nacionalidad o formación, los empleados chilenos, en muchos casos, ni siquiera figuran individualizados. Véase: Solène Bergot, “Las figuras del sirviente en la producción literaria chilena, 1870-1920,” *Anales de Literatura Chilena* 20, n.º 31 (2019): 61.

⁹³ Ídem.

decía: «Restaurant de los ciudadanos», dimos principio a nuestras tareas en la fuerza del verano del año 49⁹⁴.”

Como podemos apreciar, la cita anterior refuerza la centralidad que adquirió la figura del cocinero francés en el imaginario social de las elites chilenas de mediados del siglo XIX y principios del XX. El testimonio de Vicente Pérez Rosales no solo confirma la práctica de contratar cocineros provenientes de Francia, sino que también destaca el alto valor económico y simbólico que se les atribuía, ya que este tipo de gasto no se justificaba únicamente por las habilidades técnicas del cocinero, sino por el capital cultural y simbólico que representaba su presencia

Por otro lado, el hecho de que *monsieur Michel* ganara un salario superior al de un ministro de Estado no es solo un dato anecdótico, sino una muestra del prestigio que implicaba contar con un profesional culinario europeo en una época en que la cocina comenzaba a consolidarse como un espacio de distinción cultural y social. Su presencia no respondía únicamente a la necesidad de una alimentación refinada, sino que operaba como un signo de cosmopolitismo, buen gusto y poder adquisitivo.

Las *Memorias de Pedro Subercaseaux*, nos aportan una perspectiva adicional sobre la presencia de chefs franceses en los hogares de la elite:

“Volvamos a la Avenida de Wagram. Una vivienda agradable, con un jardín en que corríamos, bajo la crítica mirada de Edmond, el chef, quien nos vigilaba desde su cocina, con su alto gorro blanco y su imponente barba negra. Poco caso hacíamos de las amonestaciones del mayordomo chileno, Manuel, o de las empleadas chilenas que vinieron con nosotros de Chile. En cambio se nos imponía la mirada del barbudo cocinero francés, hombre bonachón a pesar de su aire de matamoros⁹⁵.”

Como podemos apreciar, el chef Edmond, ejercía una notable influencia en la casa de los Subercaseux, destacándose por su figura imponente y su autoridad, en contraste con el personal chileno. Esta dinámica refleja la percepción de superioridad asociada a los chefs

⁹⁴ Vicente Pérez Rosales, *Recuerdos del pasado: 1814–1860*. (Santiago de Chile: Imprenta Gutenberg, 1886), 300.

⁹⁵ Pedro Subercaseaux, *Memorias* (Santiago: Editorial del Pacífico, 1962), 37-38.

franceses y su capacidad para imponer respeto y disciplina, contribuyendo así a la sofisticación del entorno doméstico. De hecho, contar con un chef francés como Edmond no solo realizaba la imagen de la familia Subercaseaux, sino que también desempeñaba un rol “pedagógico” al difundir y enseñar las maneras y modales refinados de las élites europeas, contribuyendo así a la consolidación del estatus social de sus empleadores⁹⁶.

La importancia de mantener un nivel de vida europeo se evidencia aún más en otro relato de Julio Subercaseaux:

“Integraban nuestra comitiva cuatro empleadas francesas, el cocinero Raphael Mazzini, espléndido en todo sentido, su mujer Alphonsine, brazo derecho de mi madre, Gustavo Ferrant y su mujer, *femme de chambre* de mi madre. También nos acompañaba un joven arquitecto Miguel de la Cruz, que volvía de un viaje de perfeccionamiento quien entusiasmó a mi padre para que se construyera una casa en Santiago, donde prácticamente se carecía en absoluto de profesionales capaces de realizar edificios en que se uniera la belleza, el confort y la solidez⁹⁷.”

Con respecto a la cita anterior, la presencia de empleadas francesas en la comitiva recalca la tendencia de la elite chilena a contratar personal extranjero, especialmente de Francia, para satisfacer sus necesidades domésticas. Esto refleja la aspiración de la elite por adoptar elementos de la cultura europea, incluso en su entorno más íntimo, como la vida familiar y doméstica, ya que las manifestaciones de la cultura francesa en la elite también abarcaron el diario vivir, con sus costumbres, modas, construcciones, formas de sociabilidad, etc⁹⁸.

Por otro lado, la presencia de un cocinero italiano en la comitiva sugiere que la elite buscaba replicar en Chile los estándares culinarios europeos, esencialmente franceses, ya que, si bien Raphael Mazzini era de origen Italiano, las preparaciones que predominaban eran primordialmente francesas.

⁹⁶ Bergot, “Las figuras del sirviente en la producción literaria chilena, 1870-1920”, 61.

⁹⁷ Subercaseaux, *Reminiscencias*, 269.

⁹⁸ González, *Aquellos años franceses, 1870-1900, Chile en la huella de París*, 169.

De hecho, según Julio Subercaseaux, Mazzini llegó a convertirse en uno de los principales chefs de París. Señala, además, que su padre se esmeraba en enviarlo a los mejores restaurantes de la ciudad —donde ya era conocido— para que aprendiera a preparar los guisos que más le gustaban⁹⁹.

Podemos decir, entonces, que el conjunto de estas memorias revela cómo la elite chilena no solo buscaba elevar su estatus social y cultural mediante la gastronomía francesa, sino que también llevó a cabo un proceso de aprendizaje sistemático de estas nuevas técnicas culinarias. Los prolongados viajes a Europa y la contratación de cocineros franceses no solo simbolizaban prestigio y sofisticación, sino que permitieron a estas familias adquirir conocimientos culinarios que subordinaron a los saberes gastronómicos tradicionales de la servidumbre local. Este proceso de integración de la alta cocina francesa en la vida cotidiana de la elite no fue simplemente una transferencia cultural, sino también una transformación en la estructura doméstica, donde la servidumbre local se vio desplazada o reeducada para adaptarse a los estándares europeos que las familias deseaban implementar.

1.7. La contratación de cocineros franceses en las novelas chilenas

Por otro lado, la contratación de chefs no solo puede observarse en las memorias de la época, sino también en novelas realistas, costumbristas y naturalistas. En ese sentido, en la novela *Los trasplantados* de Alberto Blest Gana -la cual transcurre en París- podemos evidenciar este fenómeno:

“De las otras tres madrinas, la única hispano-americana era Rosaura Fuenteviva. Milagritos, apoyada por Dolorcitas, habría querido que no hubiese ninguna madrina de aquellas tierras. Era menester que todas fuesen muchachas muy *chic*¹¹, de familia europea titulada, ó que tuviesen por lo menos derecho legítimo á la partícula de. Mercedes había exigido la presencia de su amiguita. Las otras dos tenían las condiciones de distinción social requeridas por la de Palomares. Milagritos las había elegido blancas y rubias, para que no hubiese en el séquito

⁹⁹ Subercaseaux, *Reminiscencias*, 131.

ninguna *nota rastá*¹⁰⁰. *Los garzones de honor* habían sido designados, siguiendo la misma regla que para las madrinas. El único de Hispano-América era Juan Gregorio¹⁰¹.”

Como podemos observar, la cita de *Los trasplantados* de Alberto Blest Gana evidencia cómo la elite de la época buscaba reproducir los códigos culturales y sociales de la aristocracia europea. La preferencia por la blancura y los apellidos de linaje noble, así como el rechazo a cualquier *nota rastá*, muestran la obsesión por borrar cualquier rasgo que los vinculara con su origen criollo o mestizo. En este contexto, la contratación de cocineros franceses no solo responde a un deseo de refinamiento gastronómico, sino que también es una manifestación de este anhelo de europeización.

Tener un chef francés no era solo una cuestión de buen gusto, sino un símbolo de estatus y pertenencia a una elite que aspiraba a diferenciarse de los sectores medios y reafirmar su distancia con la identidad local. También, otro fenómeno que se puede observar en la cita, es la cantidad de servidumbre que la elite contrataba cuando viajaba a Europa, conformada por personas especializadas en diversas labores domésticas. Al referirse a ello, el historiador Jean BlancPain explica que:

“El tren de vida aristocrática requiere primero una servidumbre numerosa y especializada, "importada" por lo general, bajo las órdenes, en las buenas familias, de una "mamita" bonachona pero revestida de autoridad”¹⁰².

De este fenómeno, ya hemos dado cuenta con el caso de Julio Subercaseaux¹⁰³, el cual al volver de Europa en 1906, encontró su casa dotada de una institutriz y de un mayordomo británico, pero también de una mucama, dos sirvientas y una cocinera, las cuatro

¹⁰⁰ El término *nota rastá* parece derivar de *rastaquouère*, un término francés peyorativo utilizado en la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX para describir a personas, especialmente de origen latinoamericano, que ostentaban riqueza y buscaban integrarse en la alta sociedad europea, pero eran vistos como advenedizos o de clase inferior.

¹⁰¹ Alberto Blest Gana. *Los Trasplantados tomos II*. (Paris: Garnier Hermanos, 1904), 392

¹⁰² Blancpain, “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”, 27.

¹⁰³ Véase cita n°60.

contratadas en París. También podemos dar cuenta de esto en la siguiente cita de *Los trasplantados*:

- “No hay matrimonio *chic* si no tiene *mail-coach*¹⁰⁴, dijo sentenciosamente Milagritos.
- Y tener *mail-coach*, añadió Dolores, quiere decir: tener además de un buen hotel, muchos sirvientes. Palco en la ópera y en el Francés, mil francos por lo menos para *toilettes*, y poder dar fiestas y comidas.
- ¡Lo que se llama vivir con *chic*! resumió Milagritos¹⁰⁵.”

Por otro lado, en el siguiente extracto del libro *Casa grande* de Luis Orrego Luco, se evidencia la relevancia de la cocina europea como un factor clave en la diferenciación social. En este caso particularmente, la elite, a pesar de su decadencia económica, se empeña en conservar a sus cocineros, lo que subraya el valor simbólico que estos profesionales tenían en la preservación de su estatus.

“Ahora volverían las luchas tan desagradables dentro del hogar, para moderar los gastos de la casa, para contener los despilfarros de la servidumbre, para limitar los encargos á Europa. Sentía sobre sus espaldas el peso de su enorme tren de rico y sin fortuna, sacando la cuenta: quinientos pesos de arriendo de casa; trescientos, para el coche y cochero; cuatrocientos francos á la Nurse, ciento cincuenta al chef de la cocina, mil doscientos para los demás gastos de la casa. Aquello formaba un total de cuarenta mil pesos cortos, agregados los demás gastos de ropa, teatros, etc. Y no veía de dónde sacarlos, á menos de comerse todo el capital á breve término. Pero muchos otros habían quedado en la calle, con la baja de papeles, en peor situación que la suya. Estas reflexiones, hasta cierto punto, le servían de paliativo en la desgracia propia. Más luego se representaba, con cruel plasticidad, la lucha que habría de sustentar con su mujer y su resistencia obstinada é insolentemente orgullosa; ella no podía dejar de vivir, como lo había hecho siempre, á la altura de

¹⁰⁴ Un *mail coach* hace referencia a un tipo de carruaje utilizado para el transporte de correo y pasajeros en Europa, especialmente en el Reino Unido, entre los siglos XVIII y XIX. Era un medio de transporte rápido y relativamente seguro, operado por el servicio postal y utilizado tanto por mensajeros como por viajeros que podían pagar por un asiento.

¹⁰⁵ Alberto Blest Gana, *Los trasplantados, tomo I*. (París: Garnier Hermanos, 1904), 145.

sus demás amigas: al fin y al cabo no era una mendiga ni una pordiosera de calles. Y veía la pelea diaria por cada ítem del presupuesto doméstico y cómo se resistiría la expulsión de la inglesa, la del cocinero, la mudanza á otra casa más barata¹⁰⁶.”

La cita anterior muestra cómo -a pesar de las dificultades económicas- la elite chilena se resistía a renunciar a elementos que simbolizaban su conexión con el Viejo Mundo, como la presencia de un chef extranjero. Esto pone de manifiesto cómo la gastronomía no solo era un placer culinario, sino una herramienta clave de diferenciación social, indispensable para mantener su identidad y reafirmar su posición privilegiada.

En síntesis, podemos afirmar que, la llegada de inmigrantes franceses a Chile, particularmente cocineros y sirvientes, jugó un papel fundamental en la afrancesamiento de la gastronomía local, elevando el prestigio de las familias que podían costear estos servicios. Los datos de los censos, demuestran cómo los franceses fueron ocupando progresivamente oficios relacionados con la comida y el servicio doméstico, consolidando la sofisticación de sus técnicas en los hogares de la elite chilena. Este fenómeno no solo se manifestó en la incorporación de nuevas recetas y técnicas culinarias, sino también en la construcción de un estilo de vida que giraba en torno a la ostentación y el refinamiento. Casos emblemáticos como el restaurante de Papa Gage en Santiago o el *Monsieur Eugène Bounout* en Valparaíso resaltan cómo la gastronomía francesa marcó la pauta para los gustos culinarios de la alta sociedad.

Además, los viajes de la elite chilena a Europa, particularmente a Francia, y la contratación de cocineros franceses, fueron mecanismos cruciales para la transformación de la cultura culinaria en Chile. La creciente facilidad de acceso al continente europeo gracias a la navegación a vapor permitió a las familias más adineradas sumergirse en la sofisticación cultural y gastronómica de ciudades como París. Estas prolongadas estadías en Europa no solo les permitieron a las elites chilenas absorber de manera más profunda las costumbres europeas, sino también llevar estos conocimientos a su vida cotidiana al regresar a Chile.

¹⁰⁶ Luis Orrego Luco. *Casa Grande, tomo II*. (Santiago: Zig-Zag, 1908), 43-44.

El interés por la gastronomía francesa, manifestado tanto en la contratación de cocineros franceses como en la incorporación de técnicas y recetas extranjeras, reflejaba el deseo de estas familias por distinguirse y reafirmar su estatus social. Este fenómeno también implicaba un proceso de aprendizaje sistemático de la alta cocina, que no solo subordinaba los saberes tradicionales de la servidumbre local, sino que transformaba el ámbito doméstico al imponer un nuevo estándar europeo. De esta forma, la gastronomía francesa se convirtió en un símbolo de prestigio y una herramienta de diferenciación social, integrándose a la vida cotidiana de la elite como una marca de distinción y cosmopolitismo.

Capítulo 2: Los manuales, menús y las recetas como medio de difusión de la cultura culinaria francesa

2.1. Importaciones de recetarios y manuales franceses

Otra de las causas fundamentales que explica las transformaciones en la cultura culinaria chilena durante la segunda mitad del siglo XIX, es la adopción de nuevas recetas y preparaciones provenientes de Europa, especialmente de Francia. Esta transferencia no solo se produjo a través de la presencia de inmigrantes franceses y lo servido en cafés y restaurantes, sino también mediante la publicación y difusión de manuales y recetarios de cocina en Chile¹⁰⁷. Estas ediciones jugaron un rol clave en la incorporación de la gastronomía europea en el país, facilitando la transmisión de técnicas y sabores que reflejaban los cambios culturales y sociales de la época.

Si bien durante todo el siglo XIX hubo un flujo continuo de libros impresos en Europa, fue especialmente en la segunda mitad de este periodo cuando dicho movimiento se intensificó. En esta época, se establecieron los mecanismos que permitieron una llegada más fluida de las novedades publicadas en países de Europa, incluyendo Francia. Chile, aunque no fue el principal receptor de textos franceses en América Latina, tampoco quedó al margen de este fenómeno, ya que estas publicaciones tuvieron una influencia significativa en su desarrollo cultural. Las letras francesas del siglo XIX abarcaron todas las manifestaciones de la ciencia y la cultura, transformándose en referentes obligatorios en prácticamente todas las áreas del saber¹⁰⁸.

No sería hasta mediados del siglo XIX cuando la importación de libros y publicaciones francesas se volvería algo habitual en el país. Esta demora estuvo asociada a la tardía aparición de librerías en Chile. En ese sentido, la primera librería importante de la que se

¹⁰⁷ Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 275.

¹⁰⁸ González, *Aquellos años franceses, 1870-1900, Chile en la huella de París*, 17.

tienen registros, es la fundada en Valparaíso por Recaredo Santos Tornero en 1840¹⁰⁹, marcando el inicio de una actividad comercial que facilitaría el acceso a estas obras¹¹⁰.

Sin embargo, en aquella época, los libros de cocina extranjeros ya habían alcanzado suficiente difusión como para que el escritor José Joaquín Vallejos (Jotabeche) escribiera un artículo titulado “Tratado de Economía Doméstica por Abraham Asnul, natural de Belén, gran miembro de la legión de los pelucas, etc.”¹¹¹.

Si bien no disponemos de datos exactos sobre el volumen de importaciones de libros de cocina europeos, la prensa de mediados del siglo XIX da cuenta de algunos títulos que se encontraban disponibles en el mercado chileno. Un ejemplo destacado es *La Cocinera del Campo y de la Ciudad o Nueva Cocinera Económica*, anunciada a la venta por la Librería del Mercurio en el año 1855. Este manual incluía un extenso repertorio que abarcaba diversas tradiciones culinarias, como la francesa, inglesa, alemana, española, rusa e italiana, con más de 1.400 recetas o preparaciones¹¹².

Otro libro extranjero a destacar es *El Cocinero Europeo* de Julio Breteuil, cuya quinta edición, descrita como “un tomo grueso con muchas láminas”, fue anunciada en 1889. Este texto fue calificado como el más completo y moderno de los libros de cocina y como una obra que contenía las mejores fórmulas de las cocinas francesas y extranjeras¹¹³.

2.2. Circulación de manuales y recetas chilenas

En términos de difusión masiva, las publicaciones locales tuvieron un impacto significativamente mayor que las obras extranjeras. Estas compilaban recetas familiares, pero también incorporaban, cada vez más, contenido de textos extranjeros. Las primeras ediciones de recetarios en América aparecieron después de la Independencia, y en Chile, los primeros

¹⁰⁹ Ya en 1870 existían en el país un número importante de librerías y, lo que es más importante, las tres principales de Santiago estaban regentadas por franceses, como lo confirmaba el político y diplomático chileno Ramón Subercaseaux: “La librería española de don Pedro Yuste que había en la esquina de la calle de Huérfanos y la Bandera, pasó a pertenecer a un francés, Mr. Raymond, y así, con los otros dos librereros conocidos de la ciudad, Guy y Ducheylar, quedaba el comercio de libros en manos francesas casi exclusivamente”. Véase: González, *Aquellos años franceses, 1870-1900, Chile en la huella de París*, 19.

¹¹⁰ *Ibid*, 18.

¹¹¹ Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 281.

¹¹² *Ídem*.

¹¹³ *Ídem*.

recetarios se publicaron en la década de 1850. No obstante, su popularidad se hizo evidente a partir de la década siguiente, como lo demuestra la inclusión de recetas en almanaques y otras publicaciones periódicas¹¹⁴.

En ese sentido, el recetario impreso más antiguo que se registra en Chile es atribuido a Eulogio Martín, *Ciencia Gastronómica. Resetas de guisos i potajes para postres*¹¹⁵, publicado en febrero de 1851¹¹⁶ en Santiago¹¹⁷. En dicho recetario, ya se advierte la presencia de elementos culinarios extranjeros, particularmente de origen alemán, español, inglés y, de manera predominante, francés. Esta última se manifiesta en una variedad de preparaciones que permiten observar un temprano proceso de afrancesamiento en la cocina chilena.

Entre los platos que figuran en el recetario, cabe destacar el estofado francés, la lengua guisada a la francesa, el guiso de pichones, las papas a la *maître d'hôtel*, el *Fricassé* de pollos, entre otros. De acuerdo con la historiadora Bernardita Ferrada, las recetas de origen francés representaban aproximadamente el 17% del recetario, seguidas por las recetas de origen inglés con tan solo 3,8%¹¹⁸.

2.3. La adaptación de elementos franceses y europeos en los manuales de comida

La adaptación de elementos franceses y europeos no solo se manifestó en las recetas y preparaciones incluidas en los manuales de cocina chilenos, sino también en determinados estándares de precisión culinaria y organización de estos textos.

Bajo este contexto, durante la segunda mitad del siglo XIX, los manuales de comida chilenos y españoles -que llegaron a ser populares en el país- adaptaron diversas características de los

¹¹⁴ Ídem.

¹¹⁵ Eulogio, Martín. *Ciencia Gastronómica. Recetas de guisos y potajes para postres*. Santiago: Imprenta de la República, 1851.

¹¹⁶ Ese mismo año se publica el libro *Arte Gastronómico, Resetas [sic] de guisos y potajes para postres*, el cual es una segunda edición considerablemente aumentada. Véase: Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 305.

¹¹⁷ Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 285.

¹¹⁸ Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910”, 72.

manuales franceses. Esto, debido a que muchos de ellos fueron adaptaciones y traducciones directas de libros de cocina publicados en Francia¹¹⁹.

Esta influencia puede observarse en obras como *La Cocinera del Campo y de la Ciudad o Nueva Cocinera Económica*, un texto español basado en una obra francesa del mismo nombre, que llegó a ser popular en Chile¹²⁰. Este fenómeno, se puede identificar al inicio del manual:

“Hasta ahora no teníamos en nuestro idioma ningun libro de cocina que correspondiese á los adelantos de la época; con la publicacion del que hoy ofrecemos al público creemos haber llenado este gran vacío. La obra francesa que nos ha servido para esta traduccion, la mas completa de todas las de su clase, es conocida en toda Europa por la sencillez con que está escrita, por la inmensa variedad de sus recetas y por comprender lo que en esta materia se practica en Inglaterra, alemania, rusia y otras naciones; baste decir que en pocos años se han hecho y agotado treinta y una numerosas ediciones, y se ha traducido en casi todas las lenguas¹²¹.”

Un caso similar es el del *Manual del Cocinero: Cocinera, Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero*, de Mariano de Rementería y Fica, cuya sexta edición fue publicada en París en 1846. Este texto parece ser una traducción de otro manual francés, como lo sugiere el hecho de que, en ediciones anteriores de este mismo, Rementería figura explícitamente como traductor del francés, según consta en el catálogo de la Biblioteca Nacional de España¹²².

En Chile, inicialmente, las recetas carecían total o parcialmente de indicaciones precisas sobre las cantidades de los ingredientes. Las cocinas de la época no contaban habitualmente con balanzas. Sin embargo, era común el uso de medidas caseras de volumen, como botellas, tazas o cucharas¹²³.

¹¹⁹ Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 288.

¹²⁰ Ibid, 280.

¹²¹ *La Cocinera del Campo y de la Ciudad ó Nueva Cocinera Económica*, 3.^a ed. (Madrid: Imprenta y Librería Universal, 1869), 3.

¹²² Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 280.

¹²³ Ibid, 292.

Esto cambió con la incorporación del sistema métrico decimal, decretado durante el gobierno de Manuel Bulnes para su uso en las oficinas de aduana. Este, comenzó a aplicarse en las estadísticas comerciales recién en 1863, y su uso generalizado en la vida cotidiana tardó aún más en consolidarse¹²⁴.

En ese sentido, podemos observar la influencia europea en el manual chileno denominado *Arte gastronómico* del año 1851. Esto, debido a que en determinadas recetas como las sopas “al Conde de París”, “Juliana” y “a la Condé”, se indican cantidades precisas de ingredientes y tiempos de cocción, lo cual era inusual para la época. Esto, lo podemos apreciar a continuación:

“*Sopa al Conde de París.*– Tómese tres onzas de harina de arroz, se echa en una cacerola con seis vasos de caldo que se echarán poco a poco, teniendo cuidado de deshacer bien el arroz en el caldo. Póngase al fuego revolviéndolo continuamente hasta que esté cosido [sic]; una hora de cocimiento es suficiente: al tiempo de servirla agréguesele un vatido [sic] de cuatro yemas de huevo deshechas en un vaso de leche i un pedacito de mantequilla¹²⁵.”

De una fecha posterior son *El Arte Novísimo de Cocina*, editado en París en 1862, y la novena edición de *El Libro de las Familias: Novísimo Manual Práctico de Cocina Española, Francesa, Americana, Higiene y Economía Doméstica*, también de 1862. Este último, con un título que guarda una notable similitud con un manual publicado posteriormente en Chile¹²⁶. Esto se puede ver reflejado en diversos elementos del texto, como la portada, la copia exacta de algunas recetas, el índice al final del libro, entre otros¹²⁷.

Otro caso similar, es el mencionado en el libro de Eyzaguirre *Sabor y saber de la cocina chilena*:

¹²⁴ Ídem.

¹²⁵ *Arte gastronómico. Resetas de guisos i potajes para postres* citado por Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 295.

¹²⁶ Al manual que se alude es el *Novísimo manual del cocinero práctico chileno*.

¹²⁷ Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 280.

“Errázuriz hizo brillantes estudios en los Estados Unidos y en Europa, donde obtuvo el grado académico de doctor en filosofía en la Universidad de Göttingen. En esos años del pasado siglo, el romanticismo había llegado a su apogeo y don Isidoro se convirtió en un devoto discípulo de Alejandro Dumas. Tradujo al castellano su notable Gran diccionario de la cocina, que le enseñó a comer y moldeó su refinado paladar. Lo hizo circular en su familia y "en el ancho círculo de sus amistades"¹²⁸.”

Esta práctica, se hace aún más evidente en el prólogo del manual de comida titulado *La negrita Doddy* publicado en el año 1911, en el cual se explica explícitamente que el libro se basó en un texto francés:

“Esto es lo que me ha determinado a publicar mi libro de cocina la <<Negrita Doddy>>, tomando por base el gran libro de cocina de Julio Gauffe, cocinero del Jockey Club de Paris i recopilando infinidad de recetas de la cocina francesa, inglesa, alemana, española, italiana etc¹²⁹.”

Podemos afirmar que, en relación a los manuales revisados, lo más frecuente —si no lo habitual— era la reiterada adaptación, copia o traducción de recetas individuales, e incluso de obras completas, provenientes de los manuales europeos en boga¹³⁰. Esta práctica, observable tanto en manuales españoles que se difundieron en el país como en publicaciones locales, no solo garantizaba la circulación de saberes culinarios europeos en Chile, principalmente en grupos de la elite¹³¹ sino que permitió mejorar la exactitud y precisión de las recetas locales en cuanto a las medidas, porciones y tiempo utilizado en su preparación. El resultado fue un notable perfeccionamiento técnico que, en palabras de Eyzaguirre,

¹²⁸ Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 81.

¹²⁹ Lawe, *La negrita Doddy: nuevo libro de cocina* (Santiago: Sociedad Imprenta y Litografía Universo, 1911), 4.

¹³⁰ Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 288.

¹³¹ Estas obras no llegaban al grueso de la población que tenía otras prioridades en materia de gastos y que tampoco estaba en situación de adquirir todos los ingredientes que se necesitaban para preparar los platos descritos. Hay que tener presente, asimismo, los niveles de analfabetismo existente, que impedía a muchas cocineras acceder a esta información. Véase: Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 304.

permitió a la cocina chilena “romper definitivamente su rutina y ganar en refinamiento y calidad”¹³².

2.4. La influencia francesa en la estructura de los menús chilenos

Por otro lado, la estructura de los menús, tanto en los banquetes oficiales como en las celebraciones privadas seguían el esquema francés, conocido por su orden jerárquico y estructurado. Estos banquetes no solo conmemoraban hitos históricos, sino que también se organizaban en honor a figuras de relevancia social y política, consolidando su carácter ceremonial y simbólico.

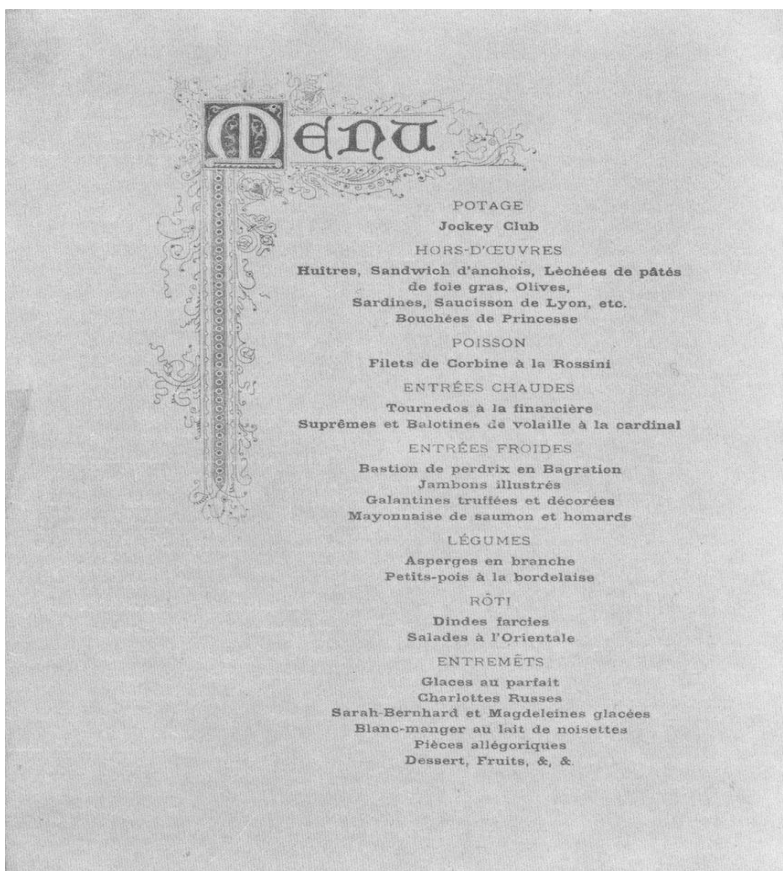
En ese sentido, el autor Hernán Eyzaguirre señala que todo acontecimiento importante en Chile era celebrado con magníficos banquetes. Un claro ejemplo de ello lo encontramos en un brindis realizado en el Club de la Unión, donde el diplomático Marcial Martínez expresó: “Cuando un hombre merece el bien del país en todas partes se le atribuyen honores. En Inglaterra se le nombra lord, barón o conde en Alemania; en España o Italia marqués; hasta en Francia lo designan para la Legión del Honor. Pero acá en Chile le damos bien de comer... solamente una vez”¹³³. Esta afirmación no solo destaca el papel central de la comida en estos eventos, sino que también subraya la percepción de los banquetes como la máxima expresión de homenaje en la sociedad chilena de la época.

Algunos de estos banquetes, por mencionar solo algunos ejemplos, fueron los realizados en honor al Ejército y a la Marina en 1891, así como a los jefes y oficiales de la Fragata Argentina *Sarmiento* en 1899. También se organizaron banquetes en homenaje a figuras relevantes como el alcalde Carlos Concha, el presidente Germán Riesco, el presidente argentino Julio Roca, entre otros. Por último, están los banquetes ofrecidos en el marco de grandes celebraciones, como los del centenario de la independencia chilena

¹³² Eyzaguirre Lyon. *Sabor y saber de la cocina chilena*, 78.

¹³³ *Ibid*, 77.

Ilustración n°1: Banquete en honor del Ejército i de la Marina Constitucionales, 28 de agosto de 1891



Fuente: Eugenio Pereira Salas, Apuntes para la historia de la cocina chilena (Santiago: Universitaria, 1977), 131.

Como podemos observar en la *Ilustración n°1*, la estructura de los menús de estos banquetes seguían un formato organizativo con secciones claramente definidas como los *potages* (sopas), *hors d'œuvres* (platos ligeros que se sirven inmediatamente después de la sopa¹³⁴), *poisson* (pescado), *entrées* (entradas), *légumes* (guarniciones), *rôti* (asado), *entremets*¹³⁵ (pequeños platos servidos entre los platos principales), entre otros¹³⁶. Este esquema no solo

¹³⁴ Por lo general, el término hace alusión a los aperitivos. Sin embargo, Alberto Prado en *La dueña de casa*, lo define como platos ligeros que se sirven inmediatamente después de la sopa. Véase: Alberto Prado, *La dueña de casa* (Santiago: Imprenta Universitaria, 1903), 17.

¹³⁵ El término *entremets* ha variado con el tiempo. En la época que compete a esta investigación, designaba platos ligeros servidos entre los platos principales en los banquetes, a modo de intermedio. En la actualidad, sin embargo, el término hace alusión a un postre francés que se caracteriza por su construcción en capas, cada una con diferentes sabores y texturas.

¹³⁶ Prado, *La dueña de casa*, 17 y 18.

marcaba una pauta culinaria precisa, sino que también establecía un protocolo social que reforzaba la percepción de refinamiento y sofisticación propia de la época.

Cabe destacar que, esta estructura junto con las comidas que se servían, podían variar ligeramente dependiendo del tipo de banquete, adaptándose al contexto específico, la ocasión celebrada o incluso las preferencias de los anfitriones.

Si bien esta estructura y forma de servir la comida tiene su origen en Rusia -conocido como *service à la russe*- donde los platos se sirven uno tras otro en orden lógico y progresivo, fueron los franceses quienes popularizaron esta forma de servirse. Los autores Juan Ricardo Couyoumdjian y Carolina Sciolla al referirse a ello, explican:

“El platillo servido en forma individual solo comienza a tener alguna relevancia a partir del siglo XVIII por influencia francesa, que había adoptado el servicio a la rusa, de porciones que se llevaban servidas al comensal¹³⁷.”

En este contexto, el autor Hernán Eyzaguirre en su libro *sabor y saber de la cocina chilena* explica que: “estos banquetes se servían en los grandes comedores con los que contaban esas inmensas mansiones recién construidas, y como a cada comensal le iban poniendo al frente de su asiento los guisos que indicaba el menú, la etiqueta exigía que se los comieran todos por su orden, sin posibilidad alguna de excusarse, so pena de cometer una grave falta de educación y consideración a la dueña de casa”¹³⁸.

Esta cita de Eyzaguirre refuerza claramente la importancia del orden en que debía servirse y consumirse la comida durante los banquetes. Cada plato tenía un lugar específico en la secuencia del menú, y los comensales estaban obligados a respetar esta progresión sin excepciones

Por otro lado, el uso del francés en los menús de banquetes y celebraciones privadas en Chile también se convirtió en un símbolo de refinamiento y estatus. En estos eventos, la elite empleaba el idioma francés no solo para describir platos importados, como *vol-au-vents*,

¹³⁷ Couyoumdjian y Sciolla, “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, 291.

¹³⁸ Eyzaguirre, *Sabor y saber en la cocina chilena*, 77.

timbales y *soufflés*, sino también para afrancesar preparaciones locales. Cuando el plato era criollo y no había un equivalente galo se afrancesaba el plato o la preparación al punto que la cazuela de ave, por ejemplo, se llamó *cazuelá de volailles*. En este tipo de eventos se repartían las minutas, sin importar si la persona era capaz de descifrar los platos que se ocultaban tras las denominaciones foráneas¹³⁹. El autor Hernán Eyzaguirre, al referirse a este tema, explica lo siguiente:

“(.) aparejado con la extravagante mania de redactar en francés todos los menús que se utilizaban tanto en las celebraciones privadas en las residencias particulares, como en los banquetes oficiales en las esferas de Gobierno; y —lo más insólito en los ágapes masivos político-electorales, en los cuales se hacía gala a la vez de patriotismo y en los que se supone que la mayoría de los comensales eran de pura extracción popular¹⁴⁰.”

Sin embargo, para hacer más entendibles los menús redactados en el idioma galo, se puso en boga un pintoresco lenguaje francés “chilenizado”. Según Eyzaguirre:

“Nuestro congrio fue el más perjudicado, porque el *congre* francés no tiene ni el sabor ni la calidad del chileno, y con nuestra exquisita y típica cazuela de ave se cometió la siutiquería de llamarla... ¡cazuelá de volailles!¹⁴¹.”

Como se puede observar, la cita de Eyzaguirre evidencia que el uso del francés en los menús de banquetes y celebraciones en Chile no respondía meramente a una moda, sino que operaba como un símbolo de distinción social. La elección del idioma galo para describir los platos, incluso cuando la mayoría de los asistentes no lo dominaba, demuestra que su función iba más allá de lo meramente comunicativo: el francés en los menús actuaba como un marcador de estatus que distinguía a quienes poseían el capital cultural necesario para comprenderlo de aquellos que quedaban excluidos de este código. En este sentido, el lenguaje culinario se convertía en una barrera simbólica que reafirmaba la superioridad cultural de la elite,

¹³⁹ Ibid, 78.

¹⁴⁰ Ídem.

¹⁴¹ Ídem.

mientras que el resto de los comensales quedaba relegado a una posición de inferioridad, dependiendo de la interpretación de quienes sí dominaban los términos.

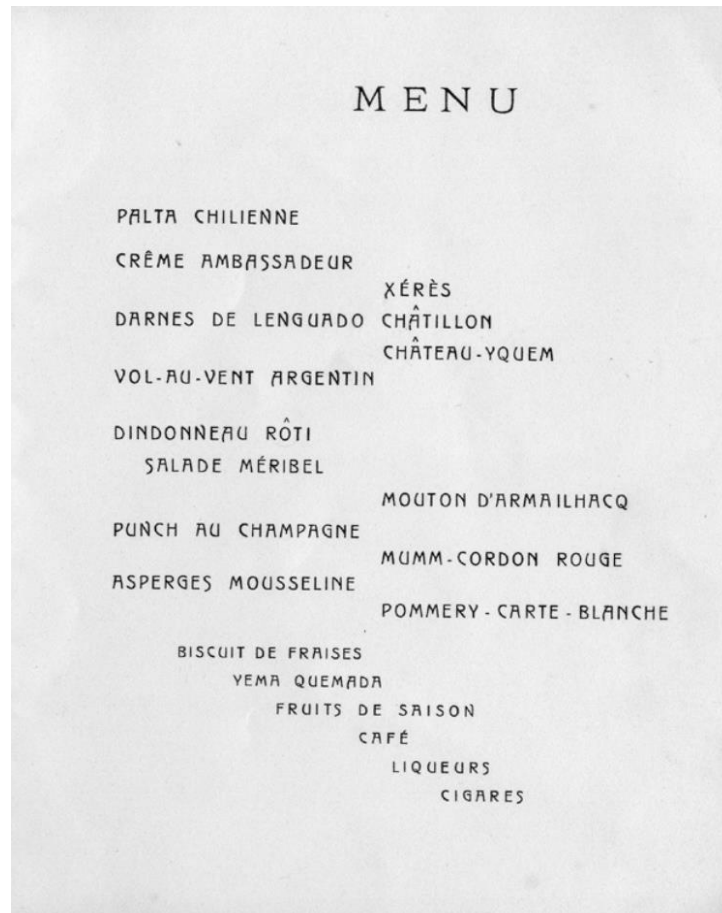
Por otro lado, la tendencia a afrancesar preparaciones locales hasta el punto de alterar sus nombres originales, como en el caso de la *cazuelá de volailles*, evidencia el afán de las elites por revestir de prestigio incluso a aquellos platos que formaban parte de la tradición criolla. Este proceso no solo modificaba la forma en que se denominaban las comidas, sino que también transformaba la manera en que eran percibidas dentro del imaginario social. La incorporación de términos franceses, muchas veces sin una verdadera necesidad lingüística, refleja un intento por conferir a la cocina local un estatus que, según la visión de la elite, solo podía alcanzarse mediante la asociación con modelos culturales extranjeros.

Sin embargo, este afrancesamiento forzado pone en evidencia una contradicción en la aspiración cosmopolita de la elite chilena: en su intento por emular las prácticas europeas, terminaba generando situaciones en las que el lenguaje gastronómico se volvía una expresión más de la “siutiquería”¹⁴² que menciona Eyzaguirre.

En el siguiente menú, se puede apreciar cómo este fenómeno influyó en la transformación de la identidad culinaria local de la elite, permitiendo que platos, como la palta chilena, adoptaran una denominación en francés, pasando a llamarse *palta chilienne*.

¹⁴² El término *siútico* se utiliza para referirse a quien presume de refinamiento o elegancia, o bien procura imitar en sus costumbres y modales a las clases más altas de la sociedad. Por otro lado, en *Reparos al Diccionario de Chilenismos* de Fidelis del Solar, publicado en 1875, se define de la siguiente manera: “sirve para designar al individuo de mediana esfera, vestido ridiculamente, que marcha mui tieso i satisfecho de su persona, i hasta escucha el ruido de sus pisadas”. Véase: Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, 22.ª ed., citado por Diego Araya Cisternas, “*Lo siútico. La estructura social según la elite: adjetivación, distinción y ridiculez, 1862–1961*” (tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2003), 2. Fidelis P. del Solar, *Reparos al diccionario de chilenismos del señor don Zorobabel Rodríguez* (Santiago: Imprenta de Federico Schrebler, 1875), 136.

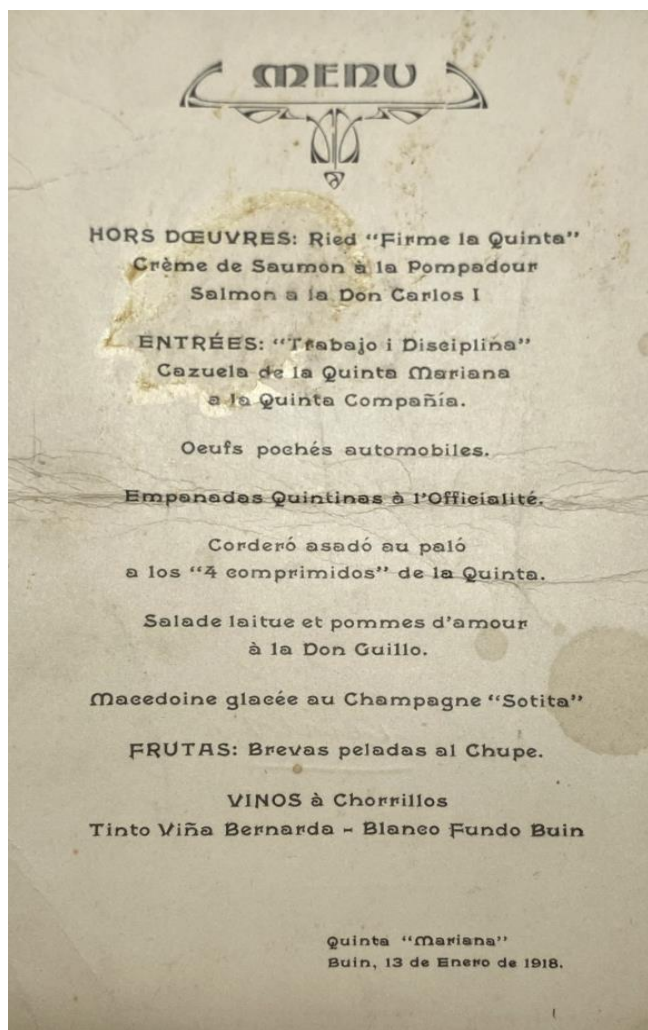
Ilustración n°2: Menú de la Colección del Museo del Carmen de Maipú



Fuente: María Jesús Guzmán O., María Javiera Iglesias M. y María José Valenzuela A., “Detrás del Menú: banquete, sociedad y cultura en Chile (1891–1910)”, (proyecto de grado del Máster en Patrimonio y Gestión Cultural, Universidad de los Andes, 2024), 7.

Como mencionamos previamente, este cambio, aunque principalmente lingüístico, elevaba el estatus de los platos en los menús de banquetes y reuniones sociales, alineándolos con las expectativas de refinamiento de la elite. Sin embargo, en las primeras décadas del siglo XX, podemos observar una tendencia hacia una cierta “nacionalización” de los menús, reflejada en un uso más frecuente del español y en la aparición de cada vez más platos típicos chilenos, consolidándose así una identidad culinaria que, si bien había absorbido influencias extranjeras, valoraba y promovía cada vez más las tradiciones locales. Este fenómeno, lo podemos apreciar en el siguiente menú del año 1918:

Ilustración n°3: Menú de la Quinta "Mariana", 13 de enero de 1918



Fuente: Colección personal de Raimundo Meneghello.

Como podemos observar en el menú anterior, hay una mayor presencia del español, aunque este aparece constantemente entrelazado con términos franceses, lo que contrasta con la práctica de redactar los menús completamente en francés, que predominó en décadas anteriores. Esto se puede apreciar, por ejemplo, en los títulos de *Hors d'oeuvre* o *Entrées* que aparecen acompañados de frases en español aludiendo a referencias de la institución organizadora.

Por otro lado, se puede observar un equilibrio más evidente entre los platos franceses y los chilenos, aunque la mayoría de estos últimos siguen apareciendo "afrancesados" en su denominación. Un claro ejemplo de ello, es el cordero asado al palo, que aparece

transformado en *Corderó asadó au paló* a los 4 “comprimidos” de la Quinta. Del mismo modo, las empanadas, aparecen nombradas como *Empanadas Quintinas à l’Officialité*. En ambos casos, los platos no solo presentan una denominación afrancesada, sino que también se asocian directamente con el contexto institucional¹⁴³, reforzando así el juego lingüístico entre lo local y lo francés.

Ahora bien, este fenómeno no solo respondió a un proceso cultural interno, sino que también estuvo influido por factores externos, como la Primera Guerra Mundial. El conflicto europeo de 1914 interrumpió las rutas comerciales marítimas que permitían el acceso a productos de lujo importados, como el *foie gras* y el caviar. Podemos dar cuenta ello en la novela de Luis Orrego Luco titulada *El tronco herido: escenas de la vida en Chile*:

“Cuando la mesa se llenó, Pepe dio orden de servir champaña, junto con tostadas de caviar, plato exquisito y raro en aquellos momentos en que parecía imposible conseguirlo a causa de la guerra europea, terminada no hacía mucho¹⁴⁴.”

Por otro lado, Hernán Eyzaguirre, al referirse a este tema, señala:

“El signo más evidente de los efectos del conflicto europeo del año 1914 lo tuvo el comercio cuando se halló privado de recibir mercaderías de ultramar. La vía marítima —la única posible en aquellos años— se vio entorpecida por la acción bélica de los submarinos alemanes que pululaban en las aguas del Atlántico. Por eso desaparecieron de los anaqueles de los emporios productos alimenticios que, si bien es cierto no eran indispensables para la nutrición, constituían un agrado al paladar, como el *foie-gras*, las trufas y el caviar. Por otra parte, los vinos chilenos entraron de lleno a reemplazar a los *chateaux* bordeleses y también desapareció para el consumo habitual la espumosa champaña que llegaba normalmente de Francia¹⁴⁵.”

¹⁴³ En este menú aparecen múltiples juegos de palabras y referencias internas vinculadas a la institución organizadora, lo que explica denominaciones como “los 4 comprimidos de la Quinta”, “à la Don Guillo” o “a la Quinta Compañía”, que combinan humor interno con el uso afrancesado propio de la época.

¹⁴⁴ Luis Orrego Luco, *El tronco herido: escenas de la vida en Chile: novela* (Santiago: Imprenta Universitaria, 1929), 206.

¹⁴⁵ Eyzaguirre, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 95

En suma: creo que tales restricciones nos favorecieron porque nos obligaron a mirar a nuestro alrededor y comprender que Chile es un país privilegiado en cuanto a su abundante y selecto abastecimiento. Sobre todo ellas le dieron a sus vinos el lugar que les correspondía, después de medio siglo de trabajo tesonero de los viñateros chilenos¹⁴⁶.”

Como podemos apreciar, la cita de Eyzaguirre subraya el impacto que tuvo la Primera Guerra Mundial en la transformación del consumo y la percepción de los productos nacionales en Chile. La interrupción de las rutas comerciales marítimas, provocada principalmente por la guerra submarina alemana, restringió la llegada de bienes europeos de lujo, lo que obligó a ciertos sectores de la elite a revalorizar los productos locales. En este contexto, los vinos chilenos adquirieron un protagonismo inesperado, no solo como sustitutos de los *châteaux* bordeleses, sino también como una afirmación de la identidad productiva del país. La idea de que estas restricciones resultaron beneficiosas se sustenta en la necesidad de adaptación y en el reconocimiento de la calidad de los productos nacionales, lo que evidencia un proceso de resignificación cultural. En lugar de lamentar la ausencia de productos franceses, los consumidores y productores chilenos se vieron forzados a mirar hacia su propio territorio. De esta forma, la ausencia de productos franceses dio paso a un proceso de sustitución de importaciones en el ámbito alimentario, que permitió poner en valor lo nacional

No obstante, este proceso también puede analizarse desde una perspectiva diferente en el artículo de Esteban cabezas «Los sabores del Club» escrito en el marco del libro *Club de la Unión. 150 años* coordinado por las autoras Celia Eluchans, Guadalupe Irrázaval y Constanza López. A diferencia del caso anterior, donde la escasez de productos importados condujo a una revalorización de lo local, en este libro se refleja la preocupación de los socios del Club por garantizar la presencia de la gastronomía francesa, considerada un suministro esencial. Lejos de aceptar la sustitución de estos productos, la elite veía su acceso como un signo de distinción y continuidad con la tradición europea, lo que demuestra que, en ciertos círculos, la identidad culinaria seguía estando profundamente ligada a la influencia francesa.

¹⁴⁶ Ídem.

“Corren años de guerra en el mundo, Es el segundo conflicto armado en Europa lo que, entre otras cosas, ha dejado al Club sin vitales suministros (champagne, entre otros). Estos días llenan de preocupación a los socios. Y a uno en especial, uno que apenas es divisado en la lejanía por los porteros despierta, *ipso facto*, una alarma. Como si se tratara de la línea de comunicación interna de un submarino, va corriendo por el Club el aviso del arribo de don Ernesto Barros Jarpa, ministro de Relaciones Exteriores¹⁴⁷¹⁴⁸.

Viene, como siempre, sin tiempo. Y su sándwich favorito, el Barros Luco, cuyo bistec demora, llevó al grill del Club a reemplazarlo por jamón junto al queso de rigor, ambos pasados por la plancha¹⁴⁹.”

La cita anterior, revela hasta qué punto la gastronomía francesa era considerada un elemento esencial dentro de ciertos círculos de la elite chilena, al punto de ser descrita como “vitales suministros”. La mención de la escasez de champagne y otros productos europeos como una fuente de preocupación para los socios del Club demuestra que la cocina francesa no solo representaba un símbolo de refinamiento, sino que era concebida como una parte fundamental de su estilo de vida.

A diferencia del proceso de resignificación y revalorización de los productos nacionales que se observó en otros sectores de la elite durante la guerra, en estos espacios de sociabilidad aristocrática, la ausencia de ciertos alimentos franceses no se interpretaba como una oportunidad para fortalecer una identidad culinaria propia, sino como una amenaza a la continuidad de una tradición que vinculaba su estatus con el acceso a la gastronomía europea, especialmente francesa.

¹⁴⁷ Efraín Arcaya, citado por Esteban Cabezas, «Los sabores del Club», en *Club de la Unión. 150 años*, ed. por Celia Eluchans, Guadalupe Irrarázaval y Constanza López, (Santiago: Universidad Finis Terrae, 2014), 194.

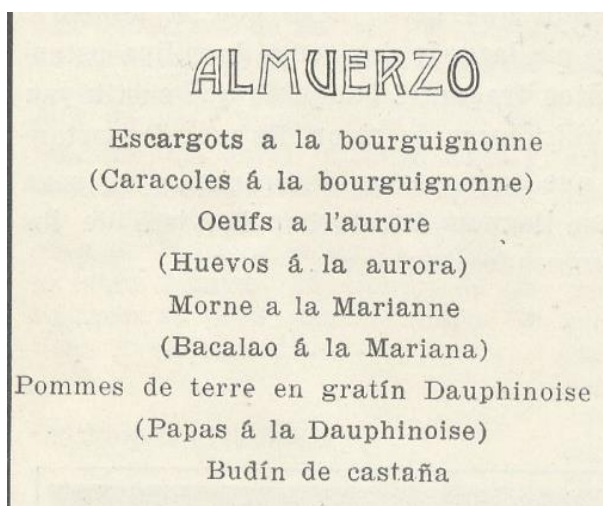
¹⁴⁸ Aunque la cita tiene un carácter más anecdótico, el propio autor señala que el bibliotecario, Efraín Arcaya, concluye su relato afirmando: “Si alguien dudara de esta historia, hay que decirle que todo calza. El único problema es que no hay registros que la avalen”. Por otro lado, el periodista Hernán Millas logró indagar algunos antecedentes sobre el protagonista, constatando que, en efecto, sentía preferencia por el Barros Luco. Véase: Ídem.

¹⁴⁹ Ídem.

De esta manera, mientras algunos sectores de la elite aprovecharon la crisis para revalorizar los productos locales, en ciertos círculos persistió una fuerte dependencia de los elementos franceses, manteniéndolos como un pilar fundamental de su identidad social y cultural.

Otro claro ejemplo de este proceso de revalorización de los productos y la gastronomía local se puede observar al comparar los menús publicados en la revista *Familia* entre 1910 y 1917.

Ilustración n°4: Menú de almuerzo, revista Familia

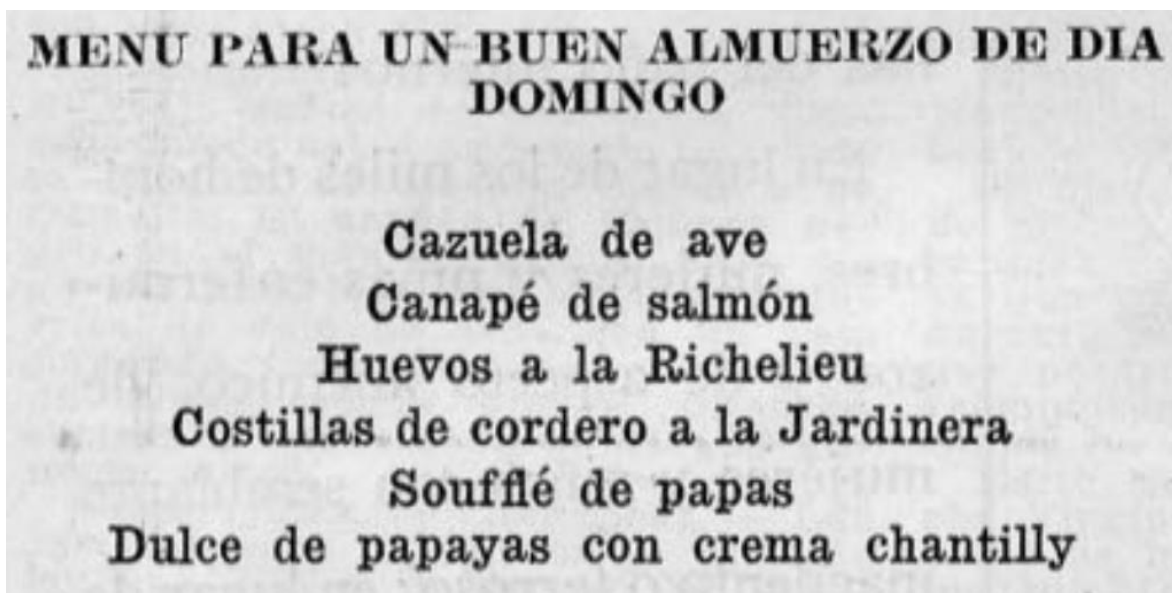


Fuente: "Cocina", *Familia*, vol. I, n.º 2, (1910): 38.

En el menú anterior correspondiente al año 1910, se puede observar que la mayoría de platos son de origen francés y que están escritos en dicho idioma, con su respectiva traducción al español. La elección de escribir los menús en francés no solo era un acto práctico, sino también un gesto cultural cargado de significado: proyectar una imagen de modernidad y pertenencia a un mundo más amplio, el de la elite europea. Esto contrastará con los menús de 1917, en los que se empezó a notar una vuelta al uso del español y una mayor presencia de platos y productos locales, lo que evidencia un cambio en las prioridades culturales y económicas de la sociedad chilena.

En el siguiente menú del año 1917, se aprecia una evidente vuelta al uso predominante del idioma español, acompañado de un mayor protagonismo de platos y productos vinculados a las tradiciones locales. Este cambio no es simplemente un detalle lingüístico o culinario, sino que refleja un proceso más profundo de resignificación cultural que estaba teniendo lugar en la sociedad chilena de la época.

Ilustración n°5: Menú para un buen almuerzo de día domingo, revista Familia



Fuente: “Cocina”, *Familia*, vol. VIII, n.º 94, (1917): 39.

La transición al español en los menús no solo indica un cierto distanciamiento de la influencia directa de Francia, que había dominado los espacios gastronómicos de las elites chilenas, sino también un esfuerzo consciente por reforzar una identidad nacional en un contexto global en transformación.

Asimismo, la inclusión de platos como la cazuela de ave o el dulce de papayas con crema chantilly¹⁵⁰ evidencia una revalorización de los productos y preparaciones chilenas, en contraste con los menús anteriores, marcados por la hegemonía de la alta cocina francesa. Sin embargo, este cambio no debe interpretarse como una ruptura total con la influencia francesa, ya que el menú mantiene la presencia de platos afrancesados como el *soufflé* de papas. De hecho, al referirse a ello, el autor Jean BlancPain explica: “Cuando estalla la Guerra Mundial, muchos chilenos ven aún Europa y el mundo en francés¹⁵¹.”

¹⁵⁰ El dulce de papayas con crema chantilly también puede reflejar el sincretismo culinario, al combinar un producto local con un elemento típicamente francés.

¹⁵¹ Blancpain, “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”, 21.

2.5. La influencia culinaria francesa en las revistas chilenas: el caso de las revistas *Zig-Zag* y *Familia*

A fines del siglo XIX y comienzos del XX, la sociedad chilena vivía un proceso de modernización marcado por la hegemonía del pensamiento liberal, cuyo carácter cosmopolita y universalista impulsó la adopción de patrones culturales europeos, especialmente ingleses y franceses entre las élites urbanas. Este grupo, rígidamente jerarquizado y cerrado sobre sí mismo, desarrolló un estilo de vida que se distanciaba de la mayoría de la población, incorporando pautas de comportamiento y de consumo que reforzaban su identidad y prestigio social. En este contexto, la cultura comenzó a desplazar su centro de lo privado a lo público: la expansión de las ciudades, el crecimiento del aparato educacional y la reducción del analfabetismo generaron un mercado cultural moderno, donde la prensa adquirió un papel central como espacio de sociabilidad y formación de gustos¹⁵².

La Ley de Imprenta de 1872, junto con los avances tecnológicos en la impresión, el telégrafo, la fotografía y el transporte, favoreció el surgimiento de empresas periodísticas modernas, capaces de llegar a públicos cada vez más amplios y especializados. La competencia editorial incentivó la diversificación temática, incorporando secciones orientadas a intereses específicos: moda, cultura, crónica social, gastronomía, entre otros¹⁵³.

Bajo este contexto, las revistas jugaron un rol relevante en la difusión de nuevos hábitos culinarios, funcionando como vehículos de transmisión cultural y como herramientas de pedagogía doméstica. A través de ellas, las lectoras -en su mayoría mujeres de sectores acomodados- podían acceder a contenidos que les permitían incorporar códigos de refinamiento asociados al gusto europeo, especialmente francés. En este marco, diversas revistas cumplieron un papel central al incluir secciones dedicadas a la cocina.

Un claro ejemplo de ello, es la revista *Zig-Zag*, la cual entra en el mercado de los impresos en 1905. Se trataba de un *magazine*¹⁵⁴, es decir, una publicación de carácter misceláneo que

¹⁵² Eduardo Santa Cruz, «Zig-Zag, un hito en el periodismo chileno» prefacio en *Concisa, original y vibrante: lecturas sobre la revista Zig-Zag*, ed. por Jacqueline Dussailant y Macarena Urzúa, (Santiago: Ediciones Universidad Finis Terrae, 2020), 17-19.

¹⁵³ Ibid, 19.

¹⁵⁴ El *magazine*, es definido convencionalmente como un periódico ilustrado, estructurado sobre la base de numerosas secciones y generalmente de muchas páginas y de aparición semanal o mensual. Se trata de un

abordaba una amplia variedad de contenidos, en contraste con las revistas especializadas, orientada a un público más reducido y específico. En el caso de *Zig-Zag*, su propuesta apuntaba a un público amplio y heterogéneo¹⁵⁵.

En esta revista existía una sección titulada “Cocina”, en la cual una colaboradora -bajo el seudónimo de “Catalina”- respondía consultas enviadas por lectores y lectoras sobre temas culinarios diversos. En este espacio, se abordaban dudas sobre recetas, técnicas de preparación y recomendaciones prácticas.

Por ejemplo, en el número 216 de *Zig-Zag*, publicado el 10 de abril de 1909, una lectora identificada como la señora Juana, desde la ciudad de Los Andes, consulta cómo preparar las papas *soufflés*, una preparación típicamente francesa que requiere cierta complejidad técnica, lo que sugiere no solo interés, sino también una disposición a experimentar con recetas complejas¹⁵⁶. En otro número —el 224, del 5 de junio de 1909—, un lector identificado como el señor Meyer, desde Antofagasta, pregunta cómo preparar una torta parisina¹⁵⁷, lo que vuelve a reforzar la centralidad simbólica de la cocina francesa en el imaginario de quienes buscaban incorporar sofisticación a sus prácticas domésticas.

Además de estas consultas específicas, la sección incluía periódicamente una selección de recetas. En el número 221, del 15 de mayo de 1909, por ejemplo, se publicaron varias preparaciones de origen francés, tales como el *ragout* de jamón, *fricandeau* de mollejas y *soufflé* de castañas¹⁵⁸.

La presencia reiterada de este tipo de platos no parece ser coincidencia, sino más bien parte de una tendencia editorial que reflejaba y, al mismo tiempo, de cierta forma, alimentaba una demanda cultural por lo francés en materia gastronómica.

género que es capaz de albergar en su interior en forma entremezclada crónicas, entrevistas, reportajes de actualidad, ilustraciones, avisos publicitarios, cuentos y novelas por entrega, notas de vida social, caricaturas, poemas, etc. En ese sentido, se trata de un género extraordinariamente maleable en cuanto a sus formatos y contenidos. Véase: Eduardo Santa Cruz Achurra, “Modernización y cultura de masas en el Chile de principios del siglo veinte: El origen del género magazine”, *Comunicación y Medios*, n.º 13 (2002): 74.

¹⁵⁵ Pamela Montecinos Gómez, “En busca de una nueva identidad: la evolución femenina a través de la revista Familia, 1910–1928” (tesis de licenciatura, Historia, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2000), 14.

¹⁵⁶ “Cocina”, *Zig-Zag*, vol. V, n.º 216, (1909): 48.

¹⁵⁷ “Cocina” *Zig-Zag*, vol. V, n.º 224, (1909): 40.

¹⁵⁸ “Cocina”, *Zig-Zag*, vol. V, n.º 221, (1909): 47.

Este fenómeno permite establecer, en primer lugar, que existía un público lector que no solo tenía interés en la cocina francesa, sino que además poseía cierto capital cultural que le permitía reconocer, nombrar y valorar estas preparaciones. La sola formulación de preguntas sobre recetas como las papas *soufflés* o la torta parisina presupone un conocimiento previo, aunque sea general, de la existencia de estas comidas, lo que implica una circulación previa de referentes franceses a través de la socialización de los elementos transferidos mediante manuales, recetarios o viajes.

En segundo lugar, la inclusión constante de recetas y consultas relacionadas con la cocina francesa dentro de un medio de circulación grande como la revista *Zig-Zag*, permite advertir que la influencia gala había dejado de ser un fenómeno circunscrito exclusivamente a los salones aristocráticos o a los grandes banquetes de la elite. Por el contrario, lo francés se volvía una referencia deseable incluso en espacios domésticos más modestos, donde la imitación de esas prácticas cumplía un rol de legitimación cultural frente al entorno. Cocinar a la manera francesa no era únicamente una cuestión de sabor, sino un acto que implicaba posicionarse socialmente, adoptar un modo de vida y participar, aunque fuera simbólicamente, de una cultura que se percibía como sinónimo de civilización y buen gusto.

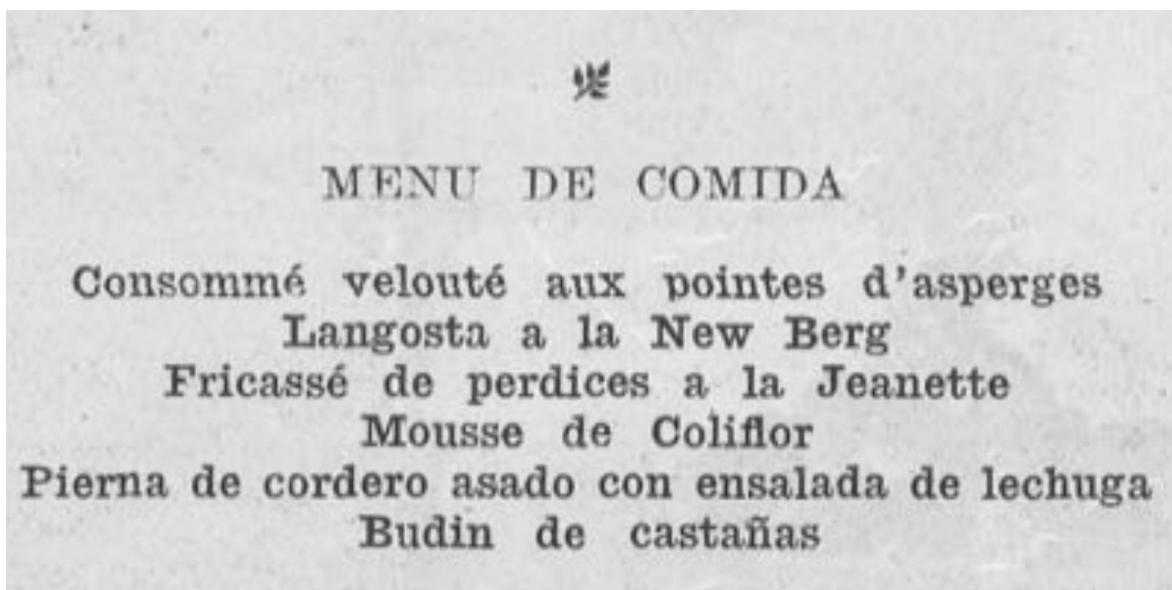
Finalmente, este tipo de contenido publicado en *Zig-Zag* también da cuenta de la función pedagógica que la prensa escrita comenzó a cumplir en el proceso de difusión de los códigos culturales de las elites. La revista no solo reflejaba los intereses de su público, sino que contribuía activamente a formarlos, moldeando el gusto y orientando las prácticas cotidianas.

Por otro lado, en las primeras décadas del siglo XX, también tenemos la aparición de las revistas especializadas, es decir, de medios escritos de aparición más o menos regular, que se hacían cargo de un ámbito temático específico, que se ofrecían a un público cada vez más heterogéneo en su demanda. Así, en este periodo, aparecieron revistas literarias (*Pluma y Lápiz*), deportivas (*Sport y Actualidades, Deportes*), infantiles (*El Peneca*) e hípcas (*El Jockey, La Huasca*), de moda y del hogar (*Familia, Selecta*)¹⁵⁹.

¹⁵⁹ Santa Cruz, «Zig-Zag, un hito en el periodismo chileno», 21.

Con respecto a la revista *Familia*, esta aparece por primera vez en el mercado chileno el año 1910 y estaba enfocada principalmente a mujeres de la elite y letradas. Sus oficinas editoriales estaban en Santiago, pero sus ejemplares se repartían por todo el territorio nacional¹⁶⁰. *Familia*, también contaba con apartado denominado “Cocina”, en donde podemos apreciar la influencia francesa en muchos de sus menús, como veremos a continuación:

Ilustración n°6: Menú de comida, revista Familia



Fuente: “Cocina”, *Familia*, vol. VIII, n.º 89, (1917): 36.

Como podemos apreciar, en el menú anterior, la mayoría de las preparaciones llevan nombres en francés —*consommé velouté, fricassée de perdices à la Jeanette, mousse de coliflor*— o bien remiten a recetas de origen europeo. Por otro lado, el uso de estos términos en su idioma original, sin traducción ni glosa explicativa, sugiere que la revista asumía un público lector capaz de reconocer —o al menos valorar— dichas referencias¹⁶¹. Incluso si parte de las lectoras no dominaban el francés, el solo hecho de incluir los nombres en ese idioma reforzaba la idea de que saber nombrar y consumir ciertos platos era parte del repertorio cultural elite.

¹⁶⁰ Montecinos, “En busca de una nueva identidad”, 16.

¹⁶¹ Cabe señalar que, si bien muchos menús fueron presentados íntegramente en francés, existen diversos números de la revista *Familia* donde estos aparecen acompañados de su respectiva traducción al español.

De esta forma, el menú funciona no solo como una propuesta culinaria, sino como un espejo de los valores culturales de la élite: el prestigio, el cosmopolitismo y la aspiración a reproducir en la esfera doméstica un ideal europeo de sofisticación.

A diferencia de la revista *Zig-Zag*, donde lo francés aparecía como una aspiración extendida a públicos más amplios, en *Familia* la cocina francesa se presenta como parte integrada del estilo de vida de las lectoras.

2.6. La introducción de la cocina francesa en la gastronomía chilena

La influencia francesa no se limitó únicamente a las formas de preparación ni a la adaptación de los nombres de los platos al francés, sino que también supuso la incorporación de platos propiamente franceses al repertorio culinario chileno. Este proceso, impulsado por el deseo de las élites de adoptar elementos culturales asociados al lujo y la sofisticación, marcó un antes y un después en los hábitos alimenticios de la época.

En ese sentido, a partir de la revisión de las *Estadísticas Comerciales de la República de Chile* puede observarse que, durante el período estudiado, se importaban desde productos alimenticios básicos hasta otros que requerían mayor técnica y especialización. Esto evidencia hasta qué punto la cocina francesa comenzó a arraigarse en la vida cotidiana de la élite chilena.

Tabla 4

Importaciones de alimentos provenientes de Francia a Chile según las Estadísticas Comerciales de la República de Chile de 1870 a 1910

Productos	1870	1880	1890	1900	1910
Aceite de linaza (litros)	1.900	2.050	1.250		
Aceite de bacalao (litros)	3.663	3.158	766		
Aceite de Oliva (litros)		500	202.110	119.269	131.731
Arroz (Kg)		33.000	525.000		
Azúcar refinada (Kg)	5.859.495	3.382.222	205.362	10.599	13.575
Bacalao y pescado seco (Kg)		4.326	813	3.328	4.010
Chocolate	3.249	1.731	1.683	16.330	860

Quesos (Kg)	7.624	2.205	3.756	10.636	15.350
Té (kg)	45		621	1.327	5.654
Vinagre (litros)	26.906	28.157	1.482	2.873	1.425
Sal (Kg)	1.713.594	990.336			1.100
Galletas finas (Kg)	1.902		3.203	2.867	3.050
Mantequilla (Kg)	40	596		193	
Lenguas de vaca (Kg)	4.148			1.079	
Leche condensada (Kg)			7.958	4.646	6.420
Harina de avena (Kg)			213	2.224	460
Langostas (Kg)				2.436	180
Centeno (Kg)				1650	
Trufa (Kg)				1418	526
Fideos (kg)				850	755
Salsa de toda clase (Kg)				10.924	5.110
Sémola (Kg)				3.025	50
Tocino (Kg)				425	110

Fuente: elaboración propia a partir de la tabla incluida en Bernardita Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910” (tesis de licenciatura, Historia, Universidad Finis Terrae, 2013), 85.

Como se puede apreciar en la *Tabla 4*, la importación de alimentos provenientes de Francia durante el periodo comprendido entre 1870 y 1910 abarcó tanto productos básicos -como arroz, azúcar refinada, sal o aceite de oliva- como otros que requieren un conocimiento técnico más avanzado en su manipulación y preparación, como las trufas, las salsas elaboradas o las langostas. Esta amplitud no solo revela el nivel de dependencia respecto a los productos franceses -los cuales eran considerados por algunos sectores de la elite como suministros vitales¹⁶²-, sino que también permite dimensionar el grado de sofisticación que alcanzó la cocina de las elites chilenas en estos años.

¹⁶² Véase cita n°103.

La presencia de alimentos finos, especialmente de aquellos asociados a la alta cocina francesa, sugiere que no se trataba simplemente de incorporar sabores nuevos, sino de replicar con fidelidad un modelo cultural y gastronómico considerado superior. Más aún, el hecho de que se importaran incluso productos básicos desde Francia, en lugar de recurrir a los de producción nacional o regional, da cuenta de un imaginario en el que lo francés no solo representaba refinamiento, sino que legitimaba socialmente el gusto y las prácticas alimentarias de quienes los consumían.

Este último punto, resulta especialmente significativo, ya que sugiere que incluso los ingredientes más elementales eran preferidos si eran de origen extranjero -y particularmente de Francia-, reforzando así la asociación entre lo importado y lo prestigioso¹⁶³. En este sentido, el afrancesamiento culinario de la elite no consistió únicamente en adoptar recetas sofisticadas, sino en transformar por completo las lógicas de abastecimiento y consumo.

De esta forma, el análisis de estas estadísticas nos permite dimensionar no solo el volumen de intercambios comerciales, sino también la profundidad de un proceso cultural que modeló la identidad gastronómica de la elite chilena durante el cambio de siglo.

Por otro lado, a partir del análisis de los menús consultados¹⁶⁴, podemos dar cuenta que, uno de los platos franceses que se repite con mayor frecuencia es el *foie gras*, una preparación

¹⁶³ Según Arnold Bauer “en el último tercio del siglo XIX, la relación estrecha entre “lo extranjero” y el “progreso” aparece de manera reiterada. Los bienes provenientes del exterior simbolizaban la modernidad debido a su asociación con Europa, centro mismo de la modernidad, y debido a su evidente contraste con las prácticas locales”. Véase: Arnold J. Bauer, *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina* (México: Taurus, 2002), 205.

¹⁶⁴ En total, se revisó un *corpus* de noventa y un menús para esta investigación; sin embargo, para esta parte del análisis se seleccionaron quince, por tratarse de los casos más representativos. Estos quince menús comprendidos entre los años 1872 y 1917, provenían de distintas fuentes. Una parte significativa corresponde a los menús de banquetes incluidos en el libro de Eugenio Pereira Salas *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. A ello se suman algunos de los menús recopilados por María Jesús Guzmán, María Javiera Iglesias y María José Valenzuela en “Detrás del Menú: banquete, sociedad y cultura en Chile (1891–1910)”. Finalmente, se incluyen tres menús publicados por la revista *Familia* en 1917.

Los menús que se consultaron son los siguientes: el banquete ofrecido en Valparaíso al presidente Domingo Santa María (11 de febrero de 1884); el banquete ofrecido al señor Eulojio Altamirano (7 de marzo de 1884); el Banquete ofrecido al señor don Heriberto Gutierrez, enviado extraordinario y Ministro Plenipotenciario de Bolivia (3 de enero de 1896); el Banquete en honor del Ejército i de la Marina Constitucionales (28 de agosto de 1891); y el banquete ofrecido al Presidente de la República Argentina Julio A. Roca. (febrero de 1899). Véase: Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. 125, 126, 127, 130, 131 y 133.

También, el banquete ofrecido por el Intendente de Santiago a sus amigos (19 de mayo de 1872); el banquete ofrecido al señor Benjamín Vicuña Mackenna (18 de julio de 1875); el banquete ofrecido al abogado J. Martín Manterola por sus colegas de Valparaíso (8 de octubre de 1895); el banquete del Congreso Industrial Agrícola,

elaborada a base de hígado de pato o ganso. Su textura suave y su sabor intenso lo convirtieron en un símbolo de exclusividad, siendo presentado junto a tostadas o acompañado de salsas elaboradas. El *foie gras* no solo destacó por su riqueza culinaria, sino también por su capacidad de reflejar la influencia de las tradiciones gastronómicas francesas más refinadas¹⁶⁵.

También, aparecían con frecuencia en los menús los *dindes truffées* y las *suprêmes de volaille*. El primer plato correspondía a pavos preparados con trufas, un ingrediente asociado al lujo y muy valorado en la cocina francesa. Las *suprêmes de volaille*, por su parte, eran cortes selectos de ave —por lo general, pechuga de pollo— acompañados de salsas suaves.

Por otro lado, el *soufflé*, tanto en su versión dulce como salada, se convirtió en un emblema de la técnica y precisión propias de la cocina gala. Estas preparaciones, eran comunes en los eventos de la elite, resaltando no solo por su delicadeza sino también por la habilidad que requería su elaboración.

Por su parte, los espárragos, presentados como *asperges en branches*, reflejaban el uso de vegetales sencillos pero tratados con técnicas sofisticadas, como el acompañamiento de mantequillas aromáticas o salsas ligeras que realzaban su sabor.

Junto a estas preparaciones, otros platos como los *vol-au-vent*, los timbales y diversos *mousses* se integraron al repertorio culinario de la elite chilena, destacándose en los menús de banquetes y celebraciones. Estas incorporaciones, reflejaban no solo un interés por replicar la alta cocina francesa, sino también un esfuerzo por proyectar modernidad y

organizado por el Centro Industrial y el Comité Ejecutivo para los delegados del Congreso (30 de noviembre de 1899); el Banquete ofrecido por sus amigos al señor don Carlos Concha, enviado extraordinario i Ministro Plenipotenciario de Chile en la República Argentina (15 de diciembre de 1899); el banquete ofrecido por la Ilustre Municipalidad de Santiago a los jefes i oficiales de la Fragata Argentina “Sarmiento” (12 de marzo de 1899); y el banquete ofrecido por el Ministro de Relaciones Exteriores al Exmo. Sr. Eki Hioki, enviado extraordinario y Ministro Plenipotenciario de S.M. el Emperador de Japon (8 de junio de 1914). Véase: María Jesús Guzmán O., María Javiara Iglesias M. y María José Valenzuela A., “Detrás del Menú: banquete, sociedad y cultura en Chile (1891–1910)” (proyecto de grado del Máster en Patrimonio y Gestión Cultural, Universidad de los Andes, 2024), 7-9. Finalmente, tres menús publicados en la revista *Familia*. Véase: “Cocina”, *Familia*, vol. VIII, n.º 89, (1917): 36; “Cocina”, *Familia*, vol. VIII, n.º 92, (1917): 34; “Cocina”, *Familia*, vol. VIII, n.º 94, (1917): 39.

¹⁶⁵ Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910”, 81.

cosmopolitismo en un contexto social donde la mesa era un espacio clave para la construcción de estatus.

Además de los alimentos, las bebidas también jugaron un rol crucial en este proceso de afrancesamiento. Los vinos y champañas, encabezadas por marcas como *Chambertin*, *Haut Sauternes* o *La Veuve Clicquot*, se convirtieron en acompañantes indispensables en los eventos sociales, reforzando la imagen de exclusividad y sofisticación que la cocina francesa evocaba.

Estas preparaciones y productos de la alta cocina francesa son mencionados reiteradamente en memorias, crónicas y novelas escritas por miembros de la elite, donde se destaca su presencia y valoración como símbolos de refinamiento y distinción social. A través de estas obras, se observa cómo la gastronomía francesa no solo era un elemento central en los hábitos alimenticios de la elite, sino también un marcador de estatus que reforzaba su identidad cultural y su aspiración cosmopolita. La mención recurrente de platos como el *foie gras*, los *vol-au-vent* y los grandes vinos franceses en la literatura de la época confirma la importancia que se les otorgaba dentro de la construcción de una imagen de sofisticación y prestigio, dejando un testimonio claro del impacto que tuvo la cocina gala en la elite chilena de finales del siglo XIX y principios del XX.

Por ejemplo, en la siguiente cita de las memorias de Eduardo Balmaceda Valdés tituladas *Un mundo que se fue* se hace alusión a los múltiples vinos franceses que consumía la elite en su tiempo:

“Los vinos chilenos no eran muy usados en mis tiempos veintiañeros; se servían de Borgoña, mucho *Chateau Yquem* *Chateau Margot*, *Pichon Longueville*, *Chambertin*, *Mouton Rothschild*, *Chateau Latour*; los vinos blancos eran siempre *Haut Sauternes*, *Del Rhin* y *Jerez*¹⁶⁶.”

Por otro lado, Eyzaguirre al referirse a ello, señala que el champagne vivió su época dorada en esos años, aunque su consumo se limitaba a importaciones francesas, pues aún no se

¹⁶⁶ Eduardo Balmaceda Valdés, *Un mundo que se fue* (Santiago: Andrés Bello, 1969), 162.

producía en Chile. Entre las marcas más recordadas destacaban *La Veuve Clicquot* — conocida coloquialmente como "la viuda"—, *G.H. Mum, Roederer y Pomery Greno*. En cuanto a licores, el *cognac* auténtico dominaba el mercado, al no existir aún imitaciones locales. Entre sus marcas se destacaron *Martell* y *Chabaneau*¹⁶⁷.

La presencia de la gastronomía francesa en la alta sociedad chilena también se ve reflejada en la novela *En familia* de Luis Orrego Luco, donde se hace alusión a diversas preparaciones francesas servidas en banquetes:

“En ese instante comenzaban á sonar los corchos de champagne en las distintas mesas; cruzaban los mozos con las ensaladas rusas y el pavo, de una parte; con los pastelitos de ostras y los espárragos, de otra; con el *Supreme-de-volaille*, más allá. Unos arreglaban paltas, con atención religiosa, para las niñas; otros condimentaban algún plato de frutas con licores,—algo nuevo. Jiménez detuvo á miseá Berta que pasaba en compañía de doña Magdalena García del Valle, para ofrecerles una copa de champagne:—"Señoras, ¿por qué no me honran acompañándome á beber esta copa con ustedes?¹⁶⁸”

Asimismo, en la novela *Casa grande* del mismo autor, se menciona nuevamente la presencia de productos franceses dentro del consumo habitual de la elite:

“Javier sacó debajo de la cama una gran canasta, llena de paquetes, que iban a manos de Julio y de ahí a la mesa. Fueron saliendo revueltos: media torta de alfajor. . . “¿De la Antonia Tapia...” gritó Ruiz con entusiasmo... dos gallinas fiambres... huevos duros... lengua... jamón... un trozo de huacha-lomo salpreso... dos botellas de vino blanco y varias de cerveza... queso mantecoso... mucho pán de grasa... un tarro de “*paté de foie-gras*”¹⁶⁹.

Cada vitualla era saludado con una exclamación entusiasta. y divisar la caja de “Paté de foie”, Leo-yoldo Ruiz palmoteó el hombre de Sanders: “Al fin y al cabo, compañero, le dijo, con estos argumentos concluiremos por hablar frances¹⁷⁰.”

¹⁶⁷ Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena*, 69.

¹⁶⁸ Luis Orrego Luco, *En familia* (Santiago: Zig-Zag, 1912).

¹⁶⁹ Luis Orrego Luco, *Casa Grande* (Santiago: Zig-Zag, 1908), 104.

¹⁷⁰ Ídem.

De una fecha posterior, pero que igualmente permite evidenciar esta influencia, son las siguientes citas de la crónica *Relámpagos de París* (1926), del autor Joaquín Edwards Bello:

“Después de comer un soufflé de pescado, un paro y un *creme au caramel*, rociado el todo con media *Moulin a Vens* me marché tan contento por esas calles de París¹⁷¹.”

“(…) Después de comer el pato, yo estoy por la manera francesa de apreciar la vida¹⁷².”

Como podemos observar, la presencia de la cocina y los productos franceses en memorias, novelas y crónicas de la época, revela hasta qué punto la influencia gala había penetrado en la vida cotidiana de la elite chilena. Más que simples referencias gastronómicas, estas menciones funcionan como un signo de distinción y modernidad, expresando el deseo de los sectores acomodados por situarse culturalmente a la par de Europa. La constante alusión a platos y bebidas francesas evidencia una apropiación que trasciende lo culinario, abarcando un modo de vida en el que el refinamiento europeo se erige como referente de prestigio cultural y distinción social.

Por otro lado, el fenómeno del afrancesamiento en la cocina chilena también se manifestó en la reinterpretación de recetas locales mediante técnicas y presentaciones inspiradas en la tradición francesa. Este proceso dio lugar a una proliferación de preparaciones “a la francesa”, como las zanahorias *à la française* o las *papas a la Maître d' Hotel*, en las que alimentos cotidianos eran “transformados” a través de la aplicación de salsas, mantequillas aromatizadas o métodos de cocción más elaborados. Este tipo de platos no solo introducía un aire de sofisticación a la mesa, sino que también servía como un medio para simbolizar la aspiración cosmopolita de las elites. Con respecto a ello, la historiadora Bernardita Ferrada explica: “Una manera de mejorar cualquier alimento, hacerlo más sabroso y especial, fue incorporar las salsas de origen galo”¹⁷³.

¹⁷¹ Joaquín Edwards Bello, *Crónicas reunidas (II), 1926-1930* (Santiago: Ediciones Universidad Diego Portales, 2009), 544.

¹⁷² *Ibid*, 545.

¹⁷³ Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910”, 73.

De esta forma, la etiqueta “a la francesa” se convirtió en un recurso para otorgar prestigio incluso a ingredientes más “humildes”, presentándolos con un refinamiento técnico que los alejaba de su origen cotidiano. En este contexto, el uso de mantequillas, cremas y hierbas aromáticas para realzar los sabores naturales de los alimentos se consolidó como un sello distintivo de esta tendencia. De esta forma, las preparaciones mencionadas anteriormente se integraron al repertorio culinario chileno, adaptando las influencias francesas a los productos disponibles en el país.

En conclusión, la adopción de nuevas recetas y preparaciones provenientes de Europa - especialmente de Francia- desempeñó un papel fundamental en la transformación de la cultura culinaria chilena durante la segunda mitad del siglo XIX. La difusión de la gastronomía francesa en Chile no se limitó únicamente a la llegada de inmigrantes franceses y a la presencia de restaurantes y cafés de influencia europea, sino que también se consolidó a través de la publicación y circulación de manuales, y recetarios de cocina chilenos, así como de la importación de manuales y recetarios europeos.

En ese sentido, los libros impresos en Europa, particularmente en Francia, comenzaron a llegar con mayor regularidad a partir de mediados del siglo XIX, facilitados por el establecimiento de librerías y la consolidación de redes comerciales con Europa. En este contexto, los recetarios y manuales gastronómicos franceses, se convirtieron en un vehículo clave para la introducción de nuevas prácticas culinarias, ya que no solo ofrecían recetas, sino que también instruían sobre técnicas de preparación. Muchas de estas publicaciones fueran adaptadas o traducidas al español, influyendo directamente en la manera en que se concebía y practicaba la cocina en los sectores altos del país.

Paralelamente, la circulación de recetarios nacionales también desempeñó un papel crucial en la difusión de la gastronomía francesa en Chile. A medida que la elite adoptaba y replicaba los manuales europeos, los manuales de cocina chilenos comenzaron a reflejar esta presencia, incorporando cada vez más recetas francesas o adaptaciones de platos europeos. Esta integración no solo se limitó a las recetas, sino también a la estructura misma de los manuales -en cuanto a su organización interna, precisión en las medidas, tiempo de cocción y uso del sistema métrico-, que reflejaban una aspiración al refinamiento y al cosmopolitismo.

Otro aspecto relevante en este proceso, fue la importancia de los banquetes como espacios de legitimación del afrancesamiento culinario. Las grandes celebraciones organizadas por la elite chilena, no solo replicaban el estilo gastronómico francés en cuanto a los platos ofrecidos, sino también incorporaban el esquema de servicio a la rusa —popularizado y refinado por los franceses—, junto con el uso del idioma galo en la redacción de los menús y en el protocolo de servicio.

En estos eventos, el francés se convirtió en un símbolo de distinción social, reforzando la idea de que el dominio de este código cultural era un requisito para pertenecer a los círculos más selectos. Sin embargo, a medida que avanzaba el siglo XX, comenzó a observarse una progresiva revalorización de lo nacional en la gastronomía chilena de la elite. Si bien la influencia francesa continuó siendo un referente de prestigio, ciertos platos y costumbres locales comenzaron a ganar protagonismo.

Por otro lado, la presencia de la cocina francesa en revistas como *Zig-Zag* y *Familia* evidencia que, la influencia francesa en Chile no se limitó solo a los espacios de sociabilidad de la elite, sino que permeó progresivamente algunos de los medios de comunicación masiva, cumpliendo un rol decisivo en la difusión de las preparaciones y elementos franceses. A través de secciones dedicadas a la cocina, estas publicaciones no solo reflejaron el gusto de sus lectores, sino que también lo formaron, contribuyendo activamente a la circulación de saberes y prácticas asociadas al refinamiento francés.

En la revista *Zig-Zag*, la cocina francesa aparece como una aspiración extendida a públicos más amplios. En cambio, *Familia* revela un grado mayor de apropiación, en tanto asume como lectoras a mujeres ya integradas en una cultura de consumo afrancesada, capaces de reconocer sin mediaciones las referencias culinarias europeas.

Finalmente, la incorporación de la cocina francesa a los hábitos alimenticios de la elite chilena se expresó en la presencia recurrente de preparaciones como el *foie gras*, el *soufflé* o los *vol-au-vent*, así como en la preferencia por vinos franceses de renombre. Esta adopción, ampliamente documentada en memorias y novelas de la época, revelaba un deseo sostenido de proyectar modernidad, refinamiento y una identidad vinculada al mundo cosmopolita europeo.

Capítulo 3: Los elementos y hábitos culinarios franceses de la elite como un medio de distinción social

3.1 La comida francesa como un elemento de distinción social

Durante la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del siglo XX, la elite chilena manifestó su afán de distinción social en diversos aspectos de la vida cotidiana, y la gastronomía no fue una excepción. La adopción de elementos y prácticas culinarias francesas se convirtió en una poderosa herramienta para establecer y mantener el prestigio y la distinción social dentro de este grupo.

Esta adopción de lo francés formaba parte de una tendencia más amplia en las elites latinoamericanas, quienes desde las primeras décadas del siglo XIX miraban hacia Europa como modelo de civilización y progreso. Las nuevas repúblicas de América Latina, en lugar de reforzar una identidad nacional arraigada en sus propias tradiciones, estaban incuestionablemente orientadas al exterior, ávidas de aprender y de imitar todo lo que provenía de Francia o de Gran Bretaña¹⁷⁴.

En palabras de Villalobos, la burguesía chilena y en general, la americana, se sintió parte del gran mundo burgués, en una actitud imitativa perfectamente razonada. El autor señala que:

“Europa era el progreso, la ciencia, el arte, el buen gusto y el tono de los altos círculos sociales y no haberlo entendido así habría sido mantenerse en un ambiente local chato, grosero, atrasado y carente de prestigio¹⁷⁵.”

El desarrollo de la ciencia y del pensamiento, el progreso económico y el espíritu liberal, eran parte de un cosmopolitismo que embargaba a todas las burguesías. Por eso la visita al Viejo Mundo, la contratación de sus intelectuales y técnicos, era más que una postura vanidosa y de moda. Era situarse en los puntos más elevados del momento histórico o, mejor, de toda la historia¹⁷⁶.

¹⁷⁴ Blancpain, “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”, 11.

¹⁷⁵ Villalobos, *Origen y ascenso de la burguesía chilena*, 78.

¹⁷⁶ Ídem.

A pesar de que los grupos dominantes en América Latina se percibían a sí mismos como distintos del resto de la población en términos raciales y culturales, existían elementos que los vinculaban estrechamente con sus compatriotas de clases más bajas, como el idioma y la religión¹⁷⁷. Esta cercanía, lejos de fortalecer un sentido de identidad nacional compartida, generaba en la elite una necesidad aún mayor de diferenciarse. Precisamente por ello, las clases altas reforzaron su distinción adoptando costumbres, modas y hábitos de consumo europeos, con una predilección particular por lo francés y lo inglés¹⁷⁸.

Este proceso de apropiación cultural se intensificó en el último tercio del siglo XIX, cuando la creciente demanda mundial de diversos productos como el petróleo, cobre, trigo y la carne generó una gran acumulación de riqueza en América Latina. Aquellos que se beneficiaban de este comercio no solo vieron incrementado su poder adquisitivo, sino que también pudieron importar bienes europeos con mayor facilidad¹⁷⁹.

Bajo este contexto, tras la Guerra del Pacífico, la elite chilena accedió a una riqueza inédita en el país hasta entonces, producto del control y la explotación de los yacimientos salitreros en el norte. Este auge económico fomentó el desarrollo de una cultura urbana que pasó a convertirse en el escenario principal de Chile, generando un cambio acelerado en las costumbres. Lo europeo, especialmente lo francés, comenzó a dominar fuertemente la vida cotidiana de la aristocracia santiaguina, quebrando la mentalidad localista y consolidando una mirada orientada hacia Europa. Así, la elite empezó a otorgar gran importancia a nuevas nociones e ideales como el lujo, la ostentación, los viajes, una intensa vida social y la adquisición material desmesurada de todo lo que fuese extranjero¹⁸⁰. En este marco, la gastronomía se convirtió en un campo privilegiado para la ostentación de estatus, ya que les

¹⁷⁷ El autor Cristián Gazmuri, al referirse a ello, explica que “El corte entre estas dos culturas no era muy claro y se tocaban en una serie de aspectos importantes, lo que no es de extrañar, pues los rasgos centrales de su visión de mundo eran compartidos. En particular: la idea trascendente de la existencia, de raíz católica, era la misma y tenía mucha influencia en la vida cotidiana. (...) Y así, hasta alcanzar elementos de la vida cotidiana y doméstica, como, por ejemplo, la comida: los platos típicos eran los mismos en ambos sectores. No era el caso, sin embargo, de la vestimenta”. Véase: Cristián Gazmuri, *El “48” chileno: igualitarios, radicales, reformistas, masones y bomberos* (Santiago: Editorial Universitaria, 2017), 24

¹⁷⁸ Bauer, *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina*, 219.

¹⁷⁹ *Ibid*, 205.

¹⁸⁰ Ferrada, “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910”, 70.

permitió demostrar no solo poder económico, sino también un refinamiento adquirido mediante el contacto con la alta cultura europea

El prestigio de lo extranjero jugó un papel fundamental en la valoración de los bienes de consumo entre la elite. Como ha sucedido en muchas sociedades a lo largo de la historia, los objetos importados adquirieron un valor simbólico que trascendía su utilidad práctica, siendo considerados superiores simplemente por su procedencia. Sin embargo, en la América poscolonial y especialmente en Chile¹⁸¹ este fenómeno se manifestó con una intensidad inusual, ya que lo extranjero no solo era sinónimo de exclusividad, sino que también se asociaba directamente con la idea de progreso¹⁸².

En ese sentido, el sociólogo Pierre Bourdieu explica que, el consumo –o el no consumo– de determinados productos marca también la dinámica cotidiana. En todo acto lúdico hay platos y bebidas especiales. La diferenciación social a través de la comida y el contraste entre la mesa del rico y la del pobre es también un fenómeno de larga data que se ha presentado en todas las culturas¹⁸³. Desde una perspectiva sociológica, Bourdieu sostiene que los alimentos trascienden su función nutricional, convirtiéndose en signos que comunican sistemas de prestigio, poder, creencias y valores culturales dentro de cada comunidad¹⁸⁴.

En el caso de la elite chilena, los hábitos culinarios franceses adoptados durante la *Belle Époque* adquirieron un significado profundo. A través de la selección y consumo de estos alimentos, la elite comunicaba su estatus social y establecía su distinción dentro de la sociedad. Los platos franceses, con su elaboración refinada y presentación sofisticada, se convirtieron en símbolos de prestigio y buen gusto.

En la siguiente cita del libro *Origen y ascenso de la burguesía chilena* del historiador Sergio Villalobos, se aprecia cómo la elite chilena utilizaba la gastronomía francesa y los elementos

¹⁸¹ Según el autor Jean-Pierre Blancpain, “Chile es sin duda, entre todos los países del continente, el que, por el afán de novedad de su aristocracia, se encuentra mejor informado de la vida parisiense y más deseoso de participar en ella. Con este propósito mantiene "embajadores" permanentes y voluntarios, distinguidos ociosos, que se arruinan a veces, para convertirse en parásitos; son éstos los "trasplantados" y "rastacueros", fustigados en 1904 por Alberto Blest Gana quien, por haberlos frecuentado latamente, los conocía mejor que nadie”. Véase: Blancpain, “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”, 29.

¹⁸² Bauer, *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina*, 205.

¹⁸³ Palma, “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”, 392.

¹⁸⁴ Bourdieu, *La distinción criterio y bases sociales del gusto*, 182-187.

culturales de Francia como herramientas para marcar su distinción social frente a otros. Más que una simple preferencia culinaria, estas prácticas respondían a un afán consciente de reforzar su posición privilegiada y consolidar su identidad dentro de la jerarquía social.

“Los caballeros concurrían de frac y las señoras con lujosos vestidos de noche, la conversación corría espiritual y bien cuidada; pero el mayor de los encantos era la gastronomía. Toda familia que se preciase debía tener un eximio chef de *cuisine* y ofrecer los platos más refinados y originales, que obligadamente tenían nombre francés”. Los postres eran muy elaborados, los vinos del *château* tal o cual y los *champagnes* de fama. Fue entonces cuando Julio Subercaseaux adquirió un desproporcionado sibaritismo, que luego mantuvo en Chile con prodigalidad. En sus *Reminiscencias* lo que más llama la atención es la alusión continua al arte gastronómico en las casas, incluida la suya, y los restaurantes.¹⁸⁵”

La cita de Villalobos, evidencia cómo la gastronomía francesa operaba como un mecanismo de legitimación social dentro de la elite. No se trataba únicamente de una preferencia culinaria, sino de la adopción de un sistema de signos y rituales que diferenciaban a la elite del resto de la sociedad. El hecho de que “toda familia que se preciase” debiera contar con un *chef de cuisine* y ofrecer platos con nombres en francés pone de manifiesto que el prestigio de estos banquetes no solo radicaba en la calidad de los alimentos, sino también en la fidelidad a un modelo gastronómico que evocaba la sofisticación de la alta sociedad europea.

En este sentido, la distinción no solo se expresaba en la selección de productos o preparaciones, sino en la forma en que eran presentados y consumidos, consolidando una estructura de exclusión basada en el capital cultural. La exigencia de que los platos estuvieran en francés responde precisamente a esta lógica, ya que garantizaba que solo aquellos con la educación y el acceso adecuados pudieran comprender y reproducir estos hábitos con autenticidad. También, podemos evidenciar este fenómeno en la novela *Los trasplantados* de Alberto Blest Gana, la cual transcurre en París:

¹⁸⁵ Villalobos, *Origen y ascenso de la burguesía chilena*, 152.

“En ciertos días, cuando la familia comía fuera, Rufina preparaba en la chimenea de una de las piezas algún guiso nacional. Era entonces, entre las tres, una fiesta de reminiscencias. El vapor de la olla como un incienso, les traía la devota ilusión de la patria, la tremula emoción del alma envuelta en lo pasado. Pero el violento olor de las legumbres y de las viandas en la cazuela inundaba también la gran escalera de la casa, cuando don Graciano, su mujer y las dos chicas bajaban acicalados y perfumados á buscar el coche, que los esperaba para conducirlos á alguna comida. De consuno padres é hijas protestaban :

- ¡Jesús! ¡Ya está mi madre con sus guisos de la tierra! Exclamaba, levantando los brazos al cielo, don Graciano.

- ¡Tienen razón en creernos salvajes! Decía Milagritos pronunciando las erres á la francesa.

- Así, ¿cómo no nos han de llamar *rastaquorères*¹⁸⁶? Añadía Dolorcitas con la misma pronunciación.

Y ambas se cubrían las narices con sus minúsculos pañuelos de batista bordada, circundados de finísimo encaje. De un bolsillo del coche, doña Quiteria sacaba un pomo de olorosa esencia, y las tres se perfumaban con tanta prolijidad como si se tratase de un desinfectante para evitar un contagio¹⁸⁷.”

La cita anterior, ilustra claramente cómo la elite chilena en Europa internaliza códigos de prestigio que la llevan incluso a rechazar aspectos de su propia identidad cultural. La reacción de Milagritos y Dolorcitas ante los “guisos de la tierra” cocinados por su madre no es solo una cuestión de preferencias gastronómicas, sino una expresión de su esfuerzo por distanciarse de aquello que perciben como una amenaza a su estatus social. La exagerada repulsión que muestran, simbolizada en su pronunciación afrancesada y en el uso compulsivo

¹⁸⁶ El término “rastacuero” se había empezado a utilizar en París durante las últimas décadas del siglo XIX para designar a aquellos latinoamericanos que, enriquecidos por la explotación agrícola u otras actividades económicas, aspiraban fútilmente a relacionarse con la alta sociedad francesa. Véase: Víctor Goldgel, “Entre dandis y rastacueros. Aproximaciones al esnobismo del siglo XIX latinoamericano”, *Estudios de Teoría Literaria*, 3, n.º 5 (2014): 242.

¹⁸⁷ Alberto Blest Gana, *Los trasplantados, tomo I* (París: Garnier Hermanos, 1904), 32-33.

de perfumes, revela una necesidad de reafirmar su pertenencia a un ideal cosmopolita, en contraposición a lo que consideran costumbres provincianas o vulgares.

Además, este pasaje también refleja la forma en que la elite chilena construye su identidad en oposición a ciertos marcadores culturales que asocia con el atraso¹⁸⁸. Su aspiración a ser aceptada en los círculos europeos no solo se traduce en la adopción de nuevos hábitos, sino en una negación deliberada de los propios. En este proceso, el temor a ser calificados como *rastaquouères* pone en evidencia la fragilidad de su posición social. La necesidad de evitar esta etiqueta refuerza su obsesión por marcar distancia con cualquier rasgo que pueda delatar su origen, lo que se traduce en la adopción forzada de un estilo de vida ajeno y en el rechazo abierto de sus propias costumbres.

En otra cita de *Los trasplantados*, podemos evidenciar de forma más explícita este fenómeno:

“El tiempo había transcurrido sin traer ninguna modificación en la existencia de la familia. Los frecuentes bailes, los paseos, las comidas de ceremonia, los teatros y las cenas á la salida, constituían sus más importantes ocupaciones. La ansiosa vehemencia de relacionarse con la gente de gran tono, de poder llegar hasta los salones de la vieja aristocracia, no se calmaba en las dos hermanas casadas¹⁸⁹.”

La cita anterior permite observar con mayor claridad cómo la vida social de la elite -estructurada en torno a rituales como bailes, cenas, paseos y funciones teatrales- no era solo un pasatiempo, sino un componente esencial de su estrategia de afirmación social. Las “comidas de ceremonia”, lejos de ser eventos triviales, eran momentos claves donde se desplegaban signos de estatus, buen gusto y pertenencia. La insistencia de las hermanas por integrarse a los círculos de la aristocracia europea no responde únicamente a una ambición individual, sino que expresa una aspiración colectiva por consolidar una imagen de distinción

¹⁸⁸ Según Arnold Bauer, al mirar hacia adentro, hacia sus propios países, debido a las ambigüedades raciales y culturales que habían existido desde el principio, las elites buscaban reafirmar, a través del consumo de bienes europeos, su más "civilizada" identidad y distinguirse de sus compatriotas inferiores, con quienes, después de todo, se podían confundir fácilmente. Esta ambigüedad, esta ansiedad por no ser considerados parte de "las otras castas" forma parte, sin duda, de la explicación de esa devoción al consumo y a la ostentación de la elite latinoamericana. Esto va de la mano con su entusiasmo por la modernidad y la esperanza, no muy intensa, de que a su debido tiempo sus compatriotas de las clases bajas podrían pasar gradualmente de la barbarie a la civilización. Véase: Bauer, *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina*, 219.

¹⁸⁹ Alberto Blest Gana, *Los trasplantados, tomo I* (París: Garnier Hermanos, 1904), 93.

y modernidad. En este contexto, la comida, el refinamiento en la mesa y la forma de participar en estos espacios se convierten en medios para validar esa identidad aspiracional. La elite no solo consumía lo francés, sino que moldeaba su cotidianidad en función de ello, buscando reconocimiento en un mundo en el que los orígenes americanos aún eran vistos con recelo.

Podemos citar nuevamente a Villalobos para evidenciar este fenómeno:

“(…) El comedor está arreglado perfectamente y las mesas, envueltas en una luz difusa y sugerente, despliegan los más exquisitos manjares, postres, helados, vinos y champagne. Así transcurre la merienda, hasta que el cansancio, después de cinco horas de iniciada la reunión, comienza a alejar a los invitados. (...) Recepciones hubo en que se reprodujo enteramente el amoblado, la ornamentación y las comidas de algún país lejano, concurriendo todos los invitados con las vestimentas apropiadas. La ostentación de joyas dejaba admirada a la gente¹⁹⁰.”

La cita de Villalobos pone de manifiesto el papel central de la ostentación en los encuentros de la elite especialmente en los espacios construidos en torno a la mesa. Estos no eran simples momentos de convivencias, sino escenarios cuidadosamente preparados donde se escenificaba el prestigio, el poder y la jerarquía. La meticulosa organización de los espacios, la ambientación cuidadosamente planeada y la selección de exquisitos manjares no eran meros aspectos decorativos, sino elementos simbólicos que consolidaban la distinción social. La evocación de “países lejanos” a través de la gastronomía y la ornamentación revela cómo la elite no solo consumía productos extranjeros, sino que también recreaba imaginarios de refinamiento y cosmopolitismo que la distanciaban del resto de la sociedad. Estas prácticas, lejos de ser espontáneas, respondían a una lógica de exclusividad, donde el lujo y el derroche servían como marcadores de estatus. La referencia a la duración prolongada de estas reuniones y a la exhibición de joyas refuerza la idea de que estos eventos eran verdaderos espacios de poder y distinción, en los que cada detalle contribuía a legitimar la superioridad de la clase aristocrática.

¹⁹⁰ Villalobos, *Origen y ascenso de la burguesía chilena*, 101.

En las *Reminiscencias* de Subercaseaux, este cuenta que luego del dinero que ganaron apostando en el Hipódromo de Viña del Mar, organizó una suntuosa fiesta, en donde asistieron personas importantes, se exhibieron múltiples lujos, incluidos los referentes a la cultura culinaria francesa:

“Para celebrar nuestro triunfo encargamos a nuestros amigos Palito Larraín y Juan Magalhaes -que eran reconocidos expertos en el exquisito *savoir vivre*-, que organizaran una fiesta cuyo recuerdo perdurara. Efectivamente, por espacio de muchos años sólo se hablaba de la comida del “Alcázar”¹⁹¹.

Juan Magalhaes nos prestó su quinta de Ocho Norte, que acondicionó primorosamente para la atención de más de cien convidados, integrado por lo mejor de la política, la diplomacia, el comercio, la hípica y las fuerzas armadas¹⁹².

No se omitieron gastos de ninguna especie, pues del premio de mil libras esterlinas, no sobró un solo centavo. Llevamos al *maître d’hôtel* del Club de la Unión, con sus mejores mozos, al cocinero de Gage, la orquesta de Davignino y una banda de música de la Armada. La fiesta duró hasta la salida del sol¹⁹³.”

Como se puede observar, la cita de Subercaseaux muestra cómo la gastronomía, y en particular la francesa, se convirtió en una dimensión clave del ritual de ostentación de la élite chilena. La elección de organizar una fiesta con los mejores recursos disponibles —desde el cocinero de Gage hasta el *maître d’hôtel* del Club de la Unión— demuestra que la sofisticación culinaria no era un elemento secundario, sino un componente central de la distinción social.

Por otro lado, la presencia de figuras destacadas del mundo político, diplomático y militar refuerza la idea de que estos eventos funcionaban como espacios estratégicos de visibilidad y consagración del estatus. En este contexto, la cocina francesa no era valorada solo por su sabor o complejidad, sino por el prestigio cultural que la acompañaba y que permitía a

¹⁹¹ Subercaseaux, *Reminiscencias*, 295.

¹⁹² Ídem.

¹⁹³ Ídem.

quienes la adoptaban presentarse como modernos, cultos y conectados con los modelos europeos admirados por la elite chilena.

Por último, la frase sobre que organizaran una fiesta cuyo recuerdo perdurara, deja en evidencia que uno de los principales objetivos de este tipo de celebraciones era dejar una huella duradera en quienes asistían. El hecho de que por muchos años sólo se hablara de la comida del “Alcázar” demuestra que la comida no era solo parte del evento, sino uno de sus componente más memorable. En este marco, ofrecer un banquete con elementos de la cultura culinaria francesa no solo era una muestra de buen gusto, sino también una forma eficaz de consolidar el prestigio de los anfitriones. La gastronomía, en este tipo de encuentros, funcionaba como una forma de demostrar estatus: quienes sabían organizar una buena mesa, con los códigos culinarios adecuados, eran reconocidos como parte legítima del círculo de la alta sociedad.

Podemos decir, entonces, que el conjunto de estas citas nos permite comprender que la adopción de la cocina francesa por parte de la elite chilena no se limitó a una simple cuestión de gusto o de moda. Se trató de un conjunto de prácticas que, al ser incorporadas en la vida cotidiana, reforzaban de manera eficaz las fronteras simbólicas entre grupos sociales.

La presencia de chefs franceses, la preferencia por recetas y vinos galos, el uso del idioma francés en los menús y la cuidada ambientación de los banquetes muestran que la mesa se convirtió en un espacio privilegiado para escenificar la jerarquía y el refinamiento.

En este contexto, la gastronomía funcionó como un vehículo simbólico a través del cual la elite chilena manifestaba su cercanía con los modelos culturales europeos y, al mismo tiempo, reafirmaba su distinción respecto del resto de la sociedad. El consumo de determinados alimentos, así como las formas en que eran preparados, servidos y compartidos, trascendía lo puramente funcional o estético: se trataba de prácticas cargadas de sentido que comunicaban pertenencia, prestigio y jerarquía. La mesa, de esta forma, se convirtió en un espacio privilegiado donde se escenificaba el capital cultural de la elite, y donde los gestos, los sabores y los rituales culinarios operaban como signos visibles de su identidad social.

3.2. El uso del idioma francés como elemento de distinción social

Por otro lado, a partir de la segunda mitad del XIX, el uso del idioma francés se convirtió en un símbolo de prestigio en la elite chilena. Su presencia en menús, recetarios y espacios de sociabilidad no solo reflejaba admiración por la cultura francesa, sino que operaba como un marcador de estatus y sofisticación frente al resto de la sociedad, especialmente frente a los sectores medios que buscaban emular sus prácticas.

En ese sentido, el lenguaje, más allá de ser un vehículo de comunicación, es un sistema estructurado que refleja y reproduce las dinámicas de poder dentro de una sociedad. Como señala el filósofo Georges Gusdorf, “el lenguaje impone la disciplina de la exterioridad”, lo que implica que el acto de hablar no puede separarse del entramado social en el que se desarrolla. En esta línea, el sociólogo Pierre Bourdieu critica las teorías lingüísticas que autonomizan la lengua, es decir, que la consideran como un sistema cerrado y autosuficiente, desligado de las condiciones sociales en las que se produce y circula. Para Bourdieu, el lenguaje es un campo de lucha simbólica, donde ciertos usos, registros y acentos otorgan prestigio o, por el contrario, generan exclusión. De esta forma, los códigos lingüísticos funcionan como marcadores de diferenciación social¹⁹⁴.

En el contexto de la elite chilena del siglo XIX y principios del XX, la importancia que se le asignaba al lenguaje corporal y verbal, buscaba contrarrestar el menoscabo de la singularidad de la elite ante la alfabetización creciente y el ascenso sostenido de los elementos ilustrados de los sectores medios. Por ello, la elite buscó el aprendizaje del francés y en menor medida del inglés, alimentando su lenguaje que se mostraba superior socialmente incluso dentro de la ignorancia, con galicismos, como queda en evidencia en múltiples memorias y novelas del período. Todo con el propósito de diferenciarse¹⁹⁵.

Anteriormente, examinamos este fenómeno al hacer uso del idioma francés en la redacción de los menús de banquetes. No obstante, su uso trascendía lo escrito: también se extendía a las formas de sociabilidad entre miembros de la elite y a la manera en que interactuaban con

¹⁹⁴ Verónica Muñoz Dardé, “Bourdieu y su consideración social del lenguaje,” *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* (REIS), no. 37 (1987): 41–55.

¹⁹⁵ Diego Araya Cisternas, “Lo siútico. La estructura social según la elite: adjetivación, distinción y ridiculez, 1862–1961” (tesis de licenciatura, Historia, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2003), 51.

el personal de servicio en los restaurantes. De este modo, el idioma se convertía en una herramienta simbólica que permitía reforzar jerarquías, tanto al interior del propio grupo como frente a los demás clases sociales.

Un claro ejemplo de ello, podemos apreciarlo en la novela de costumbres *La cachetona* del autor Tomás Gatica Martínez:

- “Pero, hombre, exclama Arturo Zamora ¿cómo es posible que estemos con la garganta seca? Se nos ha olvidado lo principal y, golpeando con fuerza las manos, pues los comedores de monsieur Pepin carecen de campanillas, grita con voz sonora:
- Garçon. . .! Venez ici. . .¹⁹⁶”

Como podemos observar, la cita anterior —extraída de *La cachetona*— reafirma, desde el tono costumbrista e irónico, que el afrancesamiento lingüístico en los espacios de sociabilidad no solo constituía una práctica aceptada, sino que, más aún, se había internalizado como norma de etiqueta dentro de ciertos círculos de la elite.

El hecho de que un personaje recurra al francés para llamar al mozo, incluso en un entorno informal, revela hasta qué punto el idioma se había transformado en un símbolo performativo del estatus, utilizado para marcar distancia social. La escena, pone en evidencia que no bastaba con consumir comida francesa: también era necesario hablar el idioma—aunque fuera de manera forzada o caricaturesca— para afirmar la pertenencia a un mundo de refinamiento. De esta forma, la novelas corroboran lo que las fuentes testimoniales ya habían mostrado: que el lenguaje, en su dimensión simbólica, operaba como un mecanismo de inclusión y exclusión, estructurando jerarquías sociales tanto entre clases como al interior de la propia elite.

También, resulta particularmente relevante mencionar que, en el año 1903, se publicó un manual de comida titulado *La dueña de casa* escrito por Alberto Prado. En dicho texto, se evidencia hasta qué punto se había extendido la práctica de redactar los menús en francés,

¹⁹⁶ Tomás Gatica Martínez, *La cachetona: novela de costumbres* (Santiago: Zig-Zag, 1913), 121.

convertida ya en una costumbre entre los sectores acomodados: “Es de buen tono en las grandes comidas, i se ha hecho ya costumbre conteeccionar el menú en idioma frances”¹⁹⁷. La cita anterior, no solo refleja una moda gastronómica, sino que evidencia cómo el uso del francés en la mesa funcionaba como un símbolo de distinción social y refinamiento cultural. Además, en este manual se encuentran traducciones de alimentos franceses, así como de la estructura de los menús

Ilustración n°7: Vocabulario culinario

Sopa	Potage
Platos lijeros que se sirven inmediatamente despues de la sopa	Hors d'œuvre
Segundo cubierto de una co- mida.....	Relevé
Entradas.....	Entrées
Asados.....	Rôtis
Ensaladas	Salades
Frutas.....	Fruits
Helados	Glace
Vinos	Vins
Licores	Liqueurs
Acelgas.....	Bette
Albaricoque	Abricot
Albóndiga	Boulette

Fuente: Alberto Prado, La dueña de casa (Santiago: Imprenta Universitaria, 1903), 17.

Esto revela que, hacia comienzos del siglo XX, el conocimiento y uso de términos gastronómicos franceses se había transformado en una práctica socialmente reconocida y aspiracional dentro de ciertos sectores de la elite chilena. La inclusión de traducciones específicas —no solo de alimentos como *bette* (acelga), *abricot* (albaricoque) o *boulette*

¹⁹⁷ Prado, *La dueña de casa*, 17.

(albóndiga), sino también de categorías del servicio de mesa como *potage*, *hors d'œuvre* o *rôtis*— da cuenta de una convención ya interiorizada por quienes organizaban comidas formales.

La necesidad de ofrecer equivalencias entre el español y el francés sugiere, además, que existía un público lector que, si bien no dominaba plenamente el idioma, aspiraba a manejar sus códigos dentro del ámbito culinario. En este sentido, el manual no solo registra una costumbre consolidada, sino que también actúa como instrumento de socialización cultural, ofreciendo las claves necesarias para desenvolverse adecuadamente en contextos donde lo francés operaba como signo de distinción

En síntesis, podemos decir que, la adopción de la cocina francesa por parte de la elite chilena, no fue una simple manifestación de gusto refinado ni una moda superficial, sino un mecanismo de diferenciación social. Esta adopción de lo francés formaba parte de una tendencia más amplia en las elites latinoamericanas, quienes desde las primeras décadas del siglo XIX miraban hacia Europa como modelo de civilización y progreso.

Este proceso se intensificó en el último tercio del siglo XIX, cuando la creciente demanda mundial de ciertos productos generó una gran acumulación de riqueza en América Latina. Quienes se beneficiaron de este comercio no solo vieron incrementado su poder adquisitivo, sino que también pudieron importar bienes europeos con mayor facilidad. En el caso chileno, este fenómeno cobró especial intensidad después de la Guerra del Pacífico, cuando la elite comenzó a beneficiarse directamente de las ganancias obtenidas por la explotación de los yacimientos salitreros del norte del país. Este auge económico, favoreció el desarrollo de una cultura urbana que pasó a convertirse en el escenario principal de la vida nacional, generando un cambio acelerado en las costumbres.

Bajo este contexto, los elementos europeos comenzaron a dominar fuertemente la vida cotidiana de la elite, desplazando la mentalidad localista y consolidando una mirada orientada hacia Europa. De esta forma, la elite empezó a conceder gran importancia a nuevas nociones e ideales como la ostentación, los viajes y la adquisición material desmesurada de todo lo que fuese extranjero. En este escenario, la gastronomía se transformó en un campo esencial

para la ostentación de estatus, ya que les permitió demostrar no solo poder económico, sino también un refinamiento adquirido mediante el contacto con la alta cultura europea.

También, el análisis del conjunto de las memorias citadas, nos permite comprender que la gastronomía francesa se transformó en un vehículo simbólico central para la configuración de la distinción social en la elite chilena. En ese sentido, la adopción de la cocina y de los hábitos culinarios franceses por parte de la elite chilena no se limitó a una simple cuestión de moda. Se trató de un conjunto de prácticas que, al ser incorporadas en la vida cotidiana, reforzaban de manera eficaz las fronteras simbólicas entre grupos sociales. La presencia de chefs franceses, la preferencia por recetas francesas, el uso del idioma francés en los menús y la cuidada ambientación de los banquetes demuestran que la mesa se convirtió en un espacio privilegiado para escenificar la jerarquía y el refinamiento.

Finalmente, podemos dar cuenta que, el uso del idioma francés en los espacios culinarios y de sociabilidad de la elite chilena también funcionó como un mecanismo de distinción social. Su presencia en menús, interacciones cotidianas y manuales de cocina, refleja cómo este código lingüístico se transformó en una herramienta simbólica para afirmar jerarquías y legitimar el estatus dentro de la elite. Al ser usado tanto por la elite como por quienes trabajaban para ella, el “francés chilenezado” se transformó en un signo visible de prestigio, que permitía mostrar pertenencia a un grupo selecto y marcar diferencias con el resto de la sociedad

CONCLUSIONES

El estudio de la recepción de la cultura culinaria francesa en la alimentación de la elite chilena, nos permite comprender que, a partir de la segunda mitad del siglo XIX, se produjeron transformaciones profundas en la gastronomía del país, especialmente en los círculos aristocráticos. Este cambio, estuvo estrechamente vinculado a la influencia del modelo culinario francés, que se consolidó como principal referente gastronómico para la elite.

La difusión de la cocina y la cultura culinaria francesa en Chile respondió a diversos factores, los cuales han sido analizados a lo largo de esta investigación. Uno de los más relevantes fue la llegada de inmigrantes franceses -particularmente cocineros-, cuya presencia no solo aportó nuevas recetas y saberes, sino que también elevó el prestigio de las familias que podían acceder a sus servicios.

Las estadísticas de los censos revisados, constatan cómo los franceses fueron ocupando progresivamente oficios relacionados con la comida y el servicio doméstico, consolidando la sofisticación de sus técnicas en los hogares de la elite. Paralelamente, su presencia facilitó la apertura de restaurantes especializados en cocina francesa, que reforzaron la legitimidad y el prestigio de este modelo gastronómico en los círculos aristocráticos. Casos emblemáticos como el restaurante de Papa Gage y Chez Henry en Santiago o el local de *Monsieur Eugène Bounout* en Valparaíso, reflejan cómo la cocina francesa marcó la pauta de los gustos culinarios de la alta sociedad.

Por otro lado, los viajes de la elite chilena a Europa, especialmente a Francia, y la contratación de cocineros franceses, fueron otros de los mecanismos cruciales para la transformación de la cultura culinaria en Chile. En ese sentido, la creciente facilidad de acceso al continente europeo gracias a la navegación a vapor, permitió a diversas familias adineradas sumergirse en la sofisticación cultural y gastronómica de ciudades como París. Las prolongadas estadías en Europa no solo facilitaron a la elite absorber de manera más profunda las costumbres europeas, sino también llevar estos conocimientos a su vida cotidiana al regresar a Chile.

El interés por la gastronomía francesa, manifestado tanto en la contratación de cocineros Franceses como en la incorporación de técnicas y recetas extranjeras, reflejaba el deseo de estas familias por distinguirse y reafirmar su estatus social. Este fenómeno, también implicaba un proceso de aprendizaje sistemático de la cocina francesa, que no solo subordinaba los saberes tradicionales de la servidumbre local, sino que transformaba el ámbito doméstico al imponer un nuevo estándar europeo.

También, la adopción de nuevas recetas y preparaciones provenientes de Europa - especialmente de Francia- tuvo un impacto decisivo en la transformación de la cultura culinaria chilena. En este contexto, los recetarios y manuales gastronómicos franceses, se convirtieron en un vehículo clave para la introducción de nuevas prácticas culinarias, ya que no solo ofrecían recetas, sino que también instruían sobre técnicas de preparación. Muchas de estas publicaciones fueron adaptadas o traducidas al español, influyendo directamente en la manera en que se concebía y practicaba la cocina en los sectores altos del país.

Paralelamente, la circulación de recetarios nacionales también desempeñó un papel crucial en la difusión de la gastronomía francesa en Chile. A medida que la elite adaptaba y replicaba los manuales europeos, los manuales de cocina chilenos comenzaron a reflejar esta influencia, incorporando cada vez más recetas francesas o adaptaciones de platos europeos. Esta incorporación no solo se limitó a las recetas, sino también a la estructura misma de los manuales -en cuanto a su organización interna, precisión en las medidas, tiempo de cocción y uso del sistema métrico-.

En este contexto, los banquetes adquirieron un rol clave como espacios de legitimación del afrancesamiento culinario. Las grandes celebraciones organizadas por la elite, no solo replicaban el estilo gastronómico francés en cuanto a los platos ofrecidos, sino también incorporaban el esquema de servicio a la rusa -popularizado y refinado por los franceses-, junto con el uso del idioma galo en la redacción de los menús y en el protocolo de servicio.

La incorporación de la cocina francesa a los hábitos alimenticios de la elite chilena se expresó en la presencia recurrente de preparaciones como el *foie gras*, el *soufflé* o los *vol-au-vent*, así como en la preferencia por champañas y vinos franceses de renombre. Esta adopción, ampliamente documentada en memorias y novelas naturalistas de la época, revelaba un deseo

sostenido de proyectar modernidad, refinamiento y una identidad vinculada al mundo cosmopolita europeo. Sin embargo, a medida que avanzaba el siglo XX, comenzó a observarse una progresiva revalorización de lo nacional en la gastronomía chilena de la elite. Si bien la influencia francesa continuó siendo un referente de prestigio, ciertos platos y costumbres locales comenzaron a ganar protagonismo.

Ahora bien, la presencia de la cocina francesa en revistas como *Zig-Zag* y *Familia* evidencia que, la influencia gala en Chile no se limitó solo a los espacios de sociabilidad de la elite, sino que permeó progresivamente algunos de los medios de comunicación masiva, cumpliendo un rol decisivo en la difusión de las preparaciones y elementos franceses. A través de secciones dedicadas a la cocina, estas publicaciones no solo reflejaron el gusto de sus lectoras, sino que también lo formaron, contribuyendo activamente a la circulación de saberes y prácticas asociadas al refinamiento francés.

En el último capítulo, constatamos que, la adopción de la cocina francesa por parte de la elite, no respondió meramente a un gusto refinado o a una moda, sino que constituyó un mecanismo de diferenciación social. Esta adopción de lo francés, era fenómeno que no solo se dio en el ámbito local, sino también en las elites de Latinoamérica, quienes desde la primera mitad del siglo XIX miraban hacia Europa como modelo de civilización y progreso.

Este proceso se intensificó en el último tercio del siglo XIX, cuando la creciente demanda mundial de ciertos productos generó una gran acumulación de riqueza en América Latina. Las elites que se beneficiaron de este comercio, no solo vieron incrementado su poder adquisitivo, sino que también pudieron importar bienes europeos con más facilidad.

En el caso de Chile, este fenómeno cobró especial intensidad posterior a la Guerra del Pacífico, cuando la elite empezó a beneficiarse de las ganancias obtenidas por la explotación de los yacimientos salitreros del norte del país. Este auge económico, favoreció el desarrollo de una cultura urbana que pasó a convertirse en el escenario principal de la vida nacional, generando un cambio acelerado en las costumbres.

Es bajo este contexto donde los elementos europeos -especialmente los franceses- comenzaron a dominar fuertemente la vida cotidiana de la elite, reorientando la mentalidad

localista hacia modelos europeos. Así, la elite empezó a conceder gran importancia a nuevas nociones e ideales como el lujo, la ostentación, los viajes y la adquisición material desmesurada de todo lo que fuese extranjero. En este escenario, la gastronomía se transformó en un campo esencial para la ostentación de estatus, ya que les permitió demostrar no solo poder económico, sino también un refinamiento adquirido mediante el contacto con la alta cultura europea.

El análisis de las memorias de la elite, nos permite comprender que la gastronomía francesa se transformó en un vehículo simbólico central para la configuración de su distinción social. En ese sentido, la adopción de la cocina y de los hábitos culinarios franceses por parte de la elite no se limitó a una simple cuestión de gusto. Se trató de un conjunto de prácticas que, al ser incorporadas en la vida cotidiana, reforzaban de manera eficaz las fronteras simbólicas entre grupos sociales. La presencia de chefs franceses, la preferencia por recetas francesas, el uso del idioma francés en los menús y la cuidada ambientación de los banquetes demuestran que la mesa se convirtió en un espacio privilegiado para escenificar la jerarquía y el refinamiento.

Finalmente, evidenciamos que, el uso del idioma francés en los espacios culinarios y de sociabilidad de la elite, también funcionó como un mecanismo de distinción social. Su presencia en menús, interacciones cotidianas y manuales de cocina, refleja cómo este idioma se convirtió en una herramienta simbólica para afirmar jerarquías y legitimar el estatus dentro de la elite. Al ser usado tanto por la elite como por quienes trabajaban para ella, el francés se transformó en un signo visible de prestigio, que permitía mostrar pertenencia a un grupo selecto y marcar diferencias con el resto de la sociedad, especialmente de los sectores medios.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía secundaria

Álvarez, Marcelo, Ricardo Ávila, y F. Xavier Medina. *Alimentos, Cocinas e Intercambios Culinarios: Confrontaciones Culturales, Identidades, Resignificaciones*. Guadalajara, Jalisco: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, 2015.

Bauer, Arnold J. *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina*. México: Taurus, 2002.

Bourdieu, Pierre. *La distinción criterio y bases sociales del gusto*. Navarra: TAURUS, 2012.

Dussailant Jacqueline. *Las reinas de estado: Consumo, Grandes Tiendas y Mujeres en la Modernización del Comercio de Santiago*. Santiago: Ediciones UC, 2011.

Eyzaguirre Lyon, Hernán. *Sabor y saber de la cocina chilena*. Santiago: Andrés Bello, 1987.

Gazmuri, Cristián. *El “48” chileno: igualitarios, radicales, reformistas, masones y bomberos*. Santiago: Editorial Universitaria, 2017.

Gazmuri, Cristián. *Historia de Chile 1891-1994: Política, economía, sociedad, cultura, vida privada, episodios*. Santiago: RIL Editores, 2012.

González, Francisco. *Aquellos años franceses, 1870-1900, Chile en la huella de París*. Santiago: Taurus, 1903.

Millas, Hernán. *La buena memoria: Y no me acuerdo qué más*. Santiago: Planeta, 2000.

Osterhammel, Jürgen. *La transformación del mundo: Una historia global del siglo XIX*. Madrid: Editorial Crítica, 2015.

Peña, Manuel. *Los cafés literarios en Chile*. Santiago: RIL Editores, 2001.

Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago: Universitaria, 1977.

Plath, Oreste. *El Santiago que se fue: apuntes de la memoria*. Edición corregida y anotada por Karen P. Müller Turina. Santiago: Fondo de Cultura Económica, 2010.

Romero, José Luis. *Latinoamérica: las ciudades y las ideas*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores, 2010.

Salazar, Gabriel, y Julio Pinto. *Historia contemporánea de Chile, Vol. V: Niñez y juventud*. Santiago: LOM Ediciones, 2002.

Sciolla, Carolina. *Historia y Cultura de la Alimentación en Chile: Miradas y Saberes sobre Nuestra Culinaria*. Santiago: Catalonia, 2010.

Urbistondo, Vicente. *El naturalismo en la novela chilena*. Santiago: Editorial Andrés Bello, 1966.

Vicuña, Manuel. *La belle époque chilena: alta sociedad y mujeres de elite en el cambio de siglo*. Santiago: Editorial Catalonia, 2010.

Villalobos, Sergio. *Origen y Ascenso de la Burguesía Chilena*. Santiago: Ediciones Universidad Católica de Chile, 1982.

Artículos y capítulos de libros

Cabezas, Esteban. «Los sabores del Club», en *Club de la Unión. 150 años*, ed. por Celia Eluchans, Guadalupe Irrarrázaval y Constanza López, Santiago: Universidad Finis Terrae, 2014.

Bergot, Solène. “Las figuras del sirviente en la producción literaria chilena, 1870-1920”, *Anales de Literatura Chilena* 20, n.º 31 (2019): 55-73.

Blancpain, Jean Pierre. “Cultura francesa y francomanía en América Latina: el caso de Chile”. *Cuadernos De Historia*, 7, n.º 7 (2017): 11–52.

Couyoumdjian, Juan Ricardo. “El mar y el paladar: el consumo de pescados y mariscos en Chile desde la independencia hasta 1930”, *Historia (Santiago)*, 42, n.º 1 (2009): 57-117.

Couyoumdjian, Juan Ricardo. “El mate, el té y el café en Chile desde la independencia hasta 1930”, *Boletín de la Academia chilena de la historia*, 118, n.º 1 (2009): 7-59.

Couyoumdjian, Juan Ricardo. “Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la *belle époque*”, *Historia*, 39, n.º 1 (2006): 23-64.

Couyoumdjian, Juan Ricardo y Carolina Sciolla. “La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria en Chile”, *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, 2, n.º 116 (2007): 275-309.

Gardie, Silvana. “La figura del *rastaquouére*: Viaje y literaturas periféricas (1880-1915)”, *HispanismeS*, n.º 12 (2018): 1-9.

Goldgel, Víctor. “Entre dandis y rastacueros. Aproximaciones al esnobismo del siglo XIX latinoamericano”, *Estudios de Teoría Literaria*, 3, n.º 5 (2014): 239-249.

Muñoz Dardé, Verónica. “Bourdieu y su consideración social del lenguaje”, *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, n.º 37 (1987): 41-55.

Ordiz Arrabal, Javier. “Dos ejemplos de naturalismo chileno: *Juana Lucero* de Augusto d’Halmar y los relatos de Baldomero Lillo”, *Arrabal*, n.º 4 (2002): 169–176.

Palma, Daniel. “De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”, *Historia (Santiago)*, 37, n.º 2 (2004): 395-417.

Santa Cruz Achurra, Eduardo. “Modernización y cultura de masas en el Chile de principios del siglo veinte: El origen del género magazine”, *Comunicación y Medios*, n.º 13 (2002): 72-83.

Santa Cruz, Eduardo. «Zig-Zag, un hito en el periodismo chileno», en *Concisa, original y vibrante: lecturas sobre la revista Zig-Zag*, ed. por Jacqueline Dussailant y Macarena Urzúa, Santiago: Ediciones Universidad Finis Terrae, 2020.

Reseñas

Thomas Dublé, Eduardo. “Reseña de *La novela naturalista hispanoamericana. Evolución y direcciones de un proceso narrativo*, de Manuel Prendes”, *Revista Chilena de Literatura*, nº64 (2004): 159–161.

Tesis

Araya Cisternas, Diego. “Lo siútico. La estructura social según la elite: adjetivación, distinción y ridiculización, 1862–1961”, tesis de licenciatura, Historia, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2003.

Brinkmann, Doris. “La teoría de la transferencia cultural y la construcción de un referente cultural alemán en la España de entreguerras (1919-1936)”, tesis doctoral, Filología, Universidad Complutense de Madrid, 2014.

Ferrada, Bernardita. “Las costumbres culinarias en Santiago de Chile: sus transformaciones culturales y nutricionales de 1850 a 1910”, tesis de licenciatura, Historia, Universidad Finis Terrae, 2013.

Ferraro Vidal, Natalia María. “Cocina y representación: el caso del restaurante ÁmaZ en Lima”, tesis de licenciatura, Antropología, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2019.

Guzmán O., María Jesús, María Javiera Iglesias M., y María José Valenzuela A. “Detrás del Menú: banquete, sociedad y cultura en Chile (1891–1910)”, Proyecto de grado del Máster en Patrimonio y Gestión Cultural, Universidad de los Andes, 2024.

Montecinos, Pamela. “En busca de una nueva identidad: la evolución femenina a través de la revista Familia, 1910–1928”, tesis de licenciatura, Historia, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2000.

Fuentes primarias.

Compilaciones estadísticas.

Censo Jeneral de la República de Chile, levantado el 19 de abril de 1865. Santiago de Chile: Imprenta Nacional, 1866.

Quinto Censo Jeneral de la Población de Chile, levantado el 19 de abril de 1875 y compilado por la Oficina Central de Estadísticas en Santiago. Valparaíso: Imprenta del Mercurio, 1876.

Sesto Censo Jeneral de la población de Chile, levantado el 26 de noviembre de 1885 y compilado por la Oficina Central de Estadísticas en Santiago. Valparaíso: Imprenta La Patria, 1890.

Sétimo censo general de la población de Chile tomo II, levantado el 28 de noviembre de 1895 y compilado por la oficina central de estadística. Santiago: Imprenta del Universo de Guillermo Helfmann, 1902.

Censo de la República de Chile: levantado el 28 de noviembre de 1907. Santiago de Chile: Sociedad, Imprenta y Litografía Universo, 1908.

Censo de población de la República de Chile: levantado el 15 de diciembre de 1920. Santiago de Chile: Sociedad Imp. Y Litográfica Universo, 1925.

Diccionarios

Del Solar, Fidelis P. *Reparos al diccionario de chilenismos del señor don Zorobabel Rodríguez.* Santiago: Imprenta de Federico Schrebler, 1875.

Enciclopedias

Enciclopedia del hogar. Santiago: Establecimiento Poligráfico Roma, 1898.

Enciclopedia del hogar: cocina, repostería, helados, bebidas, licores, tocador, medicina e higiene, homeopatía economía doméstica, Santiago: Imprenta Encuadernación Esmeralda, 1899.

Manuales, menús y recetarios

Colección personal de Raimundo Meneghello.

Eulogio, Martín. *Ciencia Gastronómica. Recetas de guisos y potajes para postres.* Santiago: Imprenta de la República, 1851.

La Cocinera del Campo y de la Ciudad ó Nueva Cocinera Económica. 3.^a ed. Madrid: Imprenta y Librería Universal, 1869.

Lawe. *La negrita Doddy: nuevo libro de cocina*. Santiago: Sociedad Imprenta y Litografía Universo, 1911.

Manual de cocina: recetas para guisos y postres, Santiago, 1896.

Nuevo manual del cocinero práctico chileno, Valparaíso, 1883.

Prado, Alberto. *La dueña de casa*. Santiago: Imprenta Universitaria, 1903.

Memorialistas y crónicas

Balmaceda Valdés, Eduardo. *Un mundo que se fue*. Santiago: Andrés Bello, 1969.

Edwards Bello, Joaquín. *Crónicas. Valparaíso-Madrid*. Santiago: Talleres gráficos “La Nación”, 1924.

Edwards Bello, Joaquín. *Crónicas reunidas (II), 1926-1930*. Santiago: Ediciones Universidad Diego Portales, 2009.

Edwards Bello, Joaquín. *En familia: Memorias del tiempo viejo*. Santiago: Leo Ediciones, 1983.

Edwards Bello, Joaquín. *Recuerdos de un cuarto de siglo*. Santiago: Zig-Zag, 1966.

Orrego Luco, Luis. *Memorias del tiempo viejo*. Santiago: Ediciones de la Universidad de Chile, 1984.

Pérez Rosales, Vicente. *Recuerdos del pasado: 1814–1860*. Santiago de Chile: Imprenta Gutenberg, 1886.

Rodríguez Mendoza, Emilio. *Como si fuese ahora*. Santiago: Nacimiento, 1929.

Rodríguez Mendoza, Emilio. *Como si fuera ayer!...* Santiago: Casa Editorial «Minerva», 1919.

Subercaseaux, Julio. *Reminiscencias*. Santiago: Nascimento, 1976.

Novelas

Blest Gana, Alberto. *Los Trasplantados tomos I y II*. Paris: Garnier Hermanos, 1904.

Edwards Bello, Joaquín. *En el Viejo Almendral. Valparaíso, Ciudad del Viento*. Santiago: Editorial Orbe, 1968.

Gatica Martínez, Tomás. *La cachetona: novela de costumbres*. Santiago: Zig-Zag, 1913

Orrego Luco, Luis. *A través de la tempestad: novela*. Santiago: Sociedad Impr. Y Litogr. Universo, 1914

Orrego Luco, Luis. *Casa Grande*. Santiago: Zig-Zag, 1908.

Orrego Luco, Luis. *El tronco herido: escenas de la vida en Chile: novela*. Santiago: Imprenta Universitaria, 1929.

Orrego Luco, Luis. *En familia*. Santiago: Zig-Zag, 1912.

Orrego Luco, Luis. *Un idilio nuevo: novela: escenas de la vida en Chile*. Santiago: Zig-Zag, 1913.

Revistas

Familia, Santiago, 1910-1920.

Zig-Zag, Santiago, 1905–1920.