

Gastropolítica y patrimonio mestizo: orígenes de los alfajores y dulces chileno-cuyanos

**Gastropolitics and Mestizo Heritage:
Origins of Chilean-Cuyan Alfajores and Sweets**

Lacoste, Pablo

Universidad de Santiago de Chile, Chile

pablo.lacoste@usach.cl

 <https://orcid.org/0000-0003-1876-8141>

Salas, Alejandro

Universidad de Chile, Chile

alejandro.salas@usach.cl

 <https://orcid.org/0000-0001-7410-7968>

Videla, Marisol

Universidad de Salamanca, España

marisol.videla@usach.cl

 <http://orcid.org/0000-0002-3733-1466>

Mujica, Fernando

Universidad de Santiago de Chile, Chile

fernandomujica.chefsomelier@gmail.com

 <https://orcid.org/0000-0002-1750-1157>

Moreno-Bazaes, Daniel

Universidad Bernardo O'Higgins, Chile

dmbazaes@gmail.com

 <http://orcid.org/0009-0003-3865-9329>

Montoya, Sandra

Pontificia Universidad Católica de Chile, Chile

sacrismo@gmail.com

 <http://orcid.org/0000-0002-4263-3952>

Resumen

Se estudia el origen y uso político de los alfajores y dulces chileno-cuyanos, tanto en relación con el proceso de construcción de las bases tempranas de la sociedad mestiza, como en la construcción de la identidad patrimonial local. Los dulces chilenos comenzaron a producirse durante el proceso de conquista y desde el inicio tuvieron un impacto importante en la dinamización económica local y la conformación del territorio, usándose políticamente como instrumento de intercambio. El desarrollo de estas actividades estuvo impulsado por el surgimiento temprano y comparativamente masivo de molinos harineros, que entregaron la tecnología para desarrollar estas actividades. Así, el envío de dulces estuvo dentro de las estrategias políticas de proyección exterior de la imagen local en los períodos colonial y republicano temprano.

Palabras clave: gastropolítica, gastrodiplomacia, diplomacia culinaria, dulcería, desarrollo local.

Abstract

The origin and political significance of Chilean-Cuyan alfajores and sweets are examined in the context of establishing the foundational elements of mestizo society and the formation of local heritage identity. The production of Chilean sweets began during the conquest period and, from the outset, exerted a significant influence on local economic vitality and territorial development. These confections served as political instruments for trade and diplomacy. The advancement of these endeavors was driven by the early and relatively widespread establishment of flour mills, which provided the technology necessary for their production. Consequently, the exchange of sweets played a pivotal role in the political strategies employed to project the local identity beyond its borders during both the colonial and early republican eras.

Keywords: gastropolitics, gastrodiploamacy, culinary diplomacy, sweet shop, local development.

Recibido: 22 de julio de 2025 – **Aceptado:** 28 de mayo de 2026

1. Introducción

En los últimos años ha crecido el interés por los estudios de los alimentos y la gastronomía, debido a sus múltiples implicancias sociales, culturales y políticas. Cada vez resulta más evidente la relevancia social y política de las formas de preparación de los alimentos, lo que ha generado el surgimiento de conceptos nuevos como gastropolítica, gastrodiplomacia y enodiplomacia (Chapple-Sokol, 2013; Coelho, 2017; Negrín y Lacoste, 2022). Poco a poco, la academia ha comenzado a dar un lugar a los temas alimentarios dentro de los complejos procesos políticos, las relaciones internacionales y el poder blando (soft power) (Nye, 2004; Martel, 2013; Álvarez, Barón y Monroy, 2018). Los Estados, desde su conformación, han comprendido el potencial que tienen los alimentos como instrumentos de construcción de poder y prestigio, y cada vez otorgan mayor relevancia a la gastronomía en la agenda política (Pitte, 1991; Flandrin y Montanari, 2004; Meyzie, 2010; Dickie 2014). En este sentido, Chile no es la excepción.

Desde la década de 1980, el uso instrumental de los alimentos en el campo del poder político ha suscitado interés creciente por parte del mundo académico, y se ha vuelto objeto de estudio en la literatura académica latinoamericana durante el siglo XXI (Coelho-Costa, 2020). El concepto central que articula la acción política con el patrimonio alimentario es el de gastropolítica, enfocado principalmente en el uso de los alimentos como instrumento de obtención de recursos económicos y culturales en situaciones de conflicto, lo que abarca tanto la esfera pública como privada y está determinada por relaciones desiguales de clase, poder, acceso a mercados y propiedad (Appadurai, 1981; Coelho-Costa, 2020).

En el plano de las relaciones internacionales se han generado dos grandes conceptos que entroncan alimentación, cultura, movilización de recursos y política exterior. El primero es la gastrodiplomacia, una forma de diplomacia pública referida al uso del patrimonio alimentario como instrumento para impulsar narrativas positivas en torno

a la cultura y la imagen país en el espacio transnacional (Rockower, 2012; Merino, 2018). El desarrollo teórico de este concepto ha trascendido las relaciones entre estados, incluyendo el compromiso persona a persona, donde los alimentos permiten mejorar la comprensión cultural entre actores con intereses particulares (Coelho-Costa, 2020). En este último sentido, la gastrodiplomacia se entronca con el concepto más específico de diplomacia culinaria, que refiere al uso de las comidas y la cocina como un instrumento para facilitar el entendimiento transcultural en el marco de la negociación diplomática. Esta posee una dimensión pública, relacionada con los esfuerzos por valorizar la cocina local a nivel internacional, y una dimensión privada, en la que la comida se utiliza como medio para facilitar negociaciones entre actores diplomáticos o con poder (Chapple-Sokol, 2013). Esta definición ofrece una interpretación muy amplia que no se diferencia claramente de la gastrodiplomacia. Por ello, autores como Rockower (2012) atribuyen a la diplomacia culinaria el uso de la comida en cenas oficiales

estatales para facilitar el diálogo entre líderes y diplomáticos a puerta cerrada, y definen la gastrodiplomacia como la estrategia pública mediante la cual los Estados conducen la diplomacia cultural para difundir su cocina. Esta interpretación restringida de ambos conceptos ofrece un marco analítico más claro para diferenciar cuándo pueden aplicarse en los casos estudiados.

Esta investigación identifica ambos usos del patrimonio alimentario nacional con los dulces locales, que fueron utilizados como promotores de una identidad nacional y un instrumento para convencer a figuras de autoridad sobre determinados intereses. La gastropolítica, la gastrodiplomacia y la diplomacia culinaria tienen cada vez más relevancia en el diseño de políticas estatales, ya que estos conceptos han excedido el estudio académico y están siendo usados tanto por el activismo político como por la política exterior de los estados (Merino, 2018; Coelho-Costa, 2020; Cabral et al., 2025). Sin embargo, también poseen limitaciones. Sobre todo,

porque no se puede elaborar una estrategia en el vacío: al contrario, todo el desarrollo tiene que apoyarse necesariamente, en un sustento real, es decir, en un patrimonio alimentario creado por la sociedad a lo largo de la historia, ponderado como algo valioso que conviene cuidar, proteger y traspasar de una generación a otra. De allí la necesidad de construir las «biografías» de los alimentos y preparaciones (Contreras y García, 2005).

En algunas naciones con fuerte tradición gastronómica, las ideas de cocina y nación están imbricadas; en estos casos, se observan políticas estatales activas en torno a la protección —principalmente mediante el desarrollo de denominaciones de origen— y a la difusión del patrimonio alimentario (Merino, 2018; Coelho-Costa, 2020). Así, los conceptos de gastropolítica, gastrodiplomacia y diplomacia culinaria se han extendido cada vez hacia más campos de acción, incluyendo la valoración de los productos típicos y las indicaciones geográficas (Coelho, 2017). Conscientes de su valor estratégico como

herramientas de desarrollo territorial, fortalecimiento de la imagen país y promoción del turismo receptivo, los Estados han dedicado creciente energía en la identificación, reconocimiento, delimitación, protección y promoción de los productos típicos identitarios (Arancibia, 2016; Belmar, 2016; Lira, Mujica y Lacoste, 2021; Martínez-Salvador y Reyes-Jaime, 2022; Velarde, 2022).

Dentro del patrimonio alimentario chileno-cuyano, las tortas de Curicó, los dulces de La Ligua y Curacaví, y el alfajor mendocino —conocido como «mendocino» a secas en las confiterías y panaderías de Santiago de Chile— constituyen un conjunto de productos típicos de singular tradición histórica (Barraza, 2009; Rodríguez y Sciolla, 2010; Pereira, 2013; Plath, 2018). La historia común de estos territorios se remonta al período colonial, cuando todos ellos formaban parte del Reino de Chile, al cual pertenecía el Corregimiento de Cuyo con capital en Mendoza.¹ La unidad político-administrativa generó las condiciones para fortalecer los lazos de integración física, económica,

política, social y cultural. Se generó así una matriz cultural compartida, en la cual surgieron estos productos.

Algunos están reconocidos oficialmente por el programa Sello de Origen del Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI), como los dulces de La Ligua (2014) y los dulces de Curacaví (2017).² La fama de estos productos ha trascendido los límites nacionales y se ha proyectado al extranjero. En las panaderías, confiterías y pastelerías de Santiago de Chile es muy popular el alfajor mendocino. Más allá de sus diferencias de estatus, lo cierto es que los cuatro productos tuvieron la misma matriz cultural de origen y contribuyeron al patrimonio alimentario tradicional de la región. Esta investigación busca analizar cómo estos alimentos han operado históricamente como instrumentos mediadores de las relaciones de poder, a nivel político, institucional y de género, sirviendo tanto como medio para alcanzar objetivos particulares como para señalar una identidad nacional asociada a la comida.

En Chile, la política de Estado de los últimos treinta años exhibe una creciente conciencia de la relevancia de la gastronomía para proyectar la imagen país, fortalecer las identidades regionales y facilitar el ambiente para las relaciones diplomáticas y la política exterior. Ello se puso en evidencia en la constante presencia de los productos típicos en las ceremonias oficiales de carácter internacional. En este tiempo, en los últimos treinta años, se hizo habitual en estos banquetes ofrecer a los visitantes extranjeros un café acompañado por dulces de la Ligua, dulces de Curacaví y tortas curicanas. A través de esta sucesión de actividades oficiales se ha consolidado en Chile la incorporación de estos productos típicos dentro de la estrategia general de gastropolítica y gastrodiplomacia.

Sin embargo, este tipo de acciones no es novedoso: existen antecedentes de ello durante los siglos XVII y XVIII, cuando la gastrodiplomacia y la diplomacia culinaria fueron ejes centrales en las relaciones hispano-mapuches en la frontera del Biobío, cuestión que sin duda planteó los cimientos de la conformación del Estado

Nación en Chile, pues la tradición sobrevivió hasta nuestros días (Díaz, 1907). Los principales productos que se utilizaron a finales del siglo XVIII y con esta finalidad fueron «carne de vaca, trigo o harina, el vino y aguardiente, y los condimentos» (Aldunate, Zapater, Méndez y Bascuñán, 1982; Méndez, 1982). En 1794, don Ambrosio O'Higgins reconocía el valor del vino en las negociaciones de los indios en las reuniones oficiales o Parlamentos, señalando que «y debe ser parte de las resultas útiles de esta negociación con los indios, porque que es el renglón que más apetecen» (BN, JTM, vol. 330, 1794: f. 168). En el gran Parlamento general de 1793, en Negrete, se solicitaron para la reunión 500 a 600 arrobas de vino corriente (BN, JTM, vol. 330, 1793: f. 171). De hecho, para la junta entre españoles e indígenas de 1810, una reunión de menor valor que el gran Parlamento, celebrada en el paraje de Los Ángeles, se necesitaron 17 arrobas de vino (ANCh, RA, vol. 643, 1768: f. 146).

El trigo fue otro de los elementos usados en la gastrodiplomacia y gastropolítica con los mapuche. En los gastos del Parlamento de

1715, además de las 300 arrobas de vino, se compraron 250 fanegas de harina, de las cuales se hizo bizcocho para raciones de los asistentes a la reunión (ANCh, RA, vol. 538, 1715: f. 15). «La dieta esencial de los participantes en estas ceremonias de los Parlamentos se basaba en la carne para los asados, acompañada de papas y verduras. El pan y el bizcocho la completaban, y el vino hacía que escurrieran por las ávidas gargantas de los indios, mestizos, criollos y españoles» (Méndez, 1982: 159).

El presente artículo se propone analizar, bajo un enfoque cultural de la gastropolítica, cómo la dulcería chilena, desde sus orígenes coloniales, reflejó e influyó en los procesos de construcción identitaria y estatal de Chile. Para ello, se consideran las distintas preparaciones desarrolladas en el territorio, que sentaron las bases de los actuales alfajores y dulces típicos chilenos, en su contexto político, diplomático y sociocultural, así como su significado en las relaciones políticas y su eventual injerencia en estrategias posteriores de diplomacia culinaria y gastrodiplomacia.

2. Materiales y métodos

Conviene identificar el proceso de surgimiento y desarrollo de los dulces chileno-cuyanos, con sus distintas etapas y ciclos históricos, así como los cambios en sus formas y tipologías. Para ello, el primer paso es indagar la evolución de los conceptos fundamentales como «alfajor» y «dulce» en los diccionarios especializados, desde el siglo XVII hasta la actualidad. Al indagar las transformaciones conceptuales y territoriales de estos términos, se podrá contar con elementos de utilidad para avanzar en la investigación.

Por otra parte, teniendo en cuenta el origen conventual que la literatura especializada ha atribuido a la dulcería chilena, se trata también de indagar el papel que cupo a los monasterios y a las monjas en este proceso.

La literatura especializada ha advertido los problemas metodológicos que plantea el estudio de los orígenes de los productos

típicos chilenos debido a la debilidad de las fuentes. A diferencia de México y Lima — capitales virreinales— donde se generaron numerosas fuentes documentales y testimoniales sobre el patrimonio gastronómico del período colonial, en Chile se dispone de escasas fuentes directas, claras y francas (Pereira, 2013). Por lo general, los autores remiten a las fuentes dedicadas al estudio de los conventos, muy escuetas en fuentes sobre este tema concreto (Martínez y Valdés, 1994; Guarda, 2016).

Para profundizar en el tema, conviene revisar los repositorios documentales del Archivo Nacional de Santiago (AN), el Archivo Histórico del Arzobispado de Santiago (AHAS) y los fondos del clero regular, como jesuitas (FJ), mercedarios (FM), clarisas (FC) y dominicos (FD). Asimismo, se revisaron crónicas, memorias y diarios de viajeros y cronistas como Rosales (1877) y Ovalle (1646), así como obras de historiadores como Graham (2019), Ruschenberg (1956), Feliú Cruz (2001), Haig (1920) y Muzi (1827).

3. Resultados

3.1. Evolución conceptual: del alfajor moro a la dulcería chilena

Al examinar la evolución de las palabras, se pone de manifiesto la sucesión de transformaciones que experimentaron estas preparaciones. El concepto alfajor nació en la España mestiza, con fuerte influencia árabe. A comienzos del XVII, se definió el alfajor como «cierta pasta que hacen los moros, hecha de pan rallado, miel, alegría y especias» (Covarrubias, 1995: 57). Por su parte, el alajú era «conserva hecha de miel, especias y pan rallado» (Covarrubias, 1995: 38). El uso de la palabra «conserva» en la lengua española del siglo XVII refería al empleo del azúcar como medio de conservación de alimentos perecibles, como, por ejemplo, frutas.

En los años siguientes, se produjo el avance del alajú y la declinación del alfajor. Con el paso de los años, este perdió entidad y dejó de tener definición propia en el Diccionario de Autoridades; se lo presentó meramente como sinónimo de alajú (Real Academia

Española, 2002: 196). Por su parte, el alajú ganó en complejidad y fue redefinido como «pasta hecha de almendras, nueces (y alguna vez piñones), pan rallado y tostado, y especia fina, unido con miel muy subida de punto. En algunas partes de España se llama alfajor» (RAE, 2002: 155). Esta situación se mantuvo vigente en los siglos XIX y XX: alfajor solo se presentaba como voz secundaria, sinónimo de alajú (RAE, 1852: 31; RAE, 1992: 78 y 95). El alfajor fue lentamente, desapareciendo de España y la palabra se transformó en una especie de americanismo, particularmente del Cono Sur, presente en: «Argentina, Chile, Perú y Uruguay: golosina compuesta de dos o más piezas de masa relativamente fina, adheridas una a otra con dulce» (RAE, 1992: 95).

Mientras el alfajor perdía presencia y relevancia en España, crecía en el Cono Sur de América. A comienzos del siglo XX, en Chile se definió como alfajor a una «golosina compuesta de dos piezas pequeñas de masa más o menos fina, adheridas una a otra con manjar blanco u otra especia de

dulce» (Medina, 1928: 13), definición que se mantuvo vigente en Chile hasta tiempos recientes (Pereira, 2013: 226). Paralelamente, en Argentina, se propuso otra interesante interpretación que incluía la apreciación de los visitantes:

En nuestro país y en Chile designa la golosina que consiste en dos pequeñas piezas de masa más o menos circulares unidas entre sí, con diferentes tipos de dulces. En las provincias del interior algunos lugares se particularizan en un determinado tipo de alfajor que los turistas consumen grandemente (Collucio, 1964: 12).

Finalmente, se llegó a una definición más precisa y completa:

golosina de origen árabe andaluz, consistente en dos discos de masa horneada unidos con un relleno dulce. Es una de las especialidades dulces más representativas de la cocina criolla argentina, especialmente en el Centro, Cuyo y NOA. Existe una gran variedad de masas y rellenos. Recibe

también los nombres de quesadilla, colaciones, tableta y turrón (Garufi, 2016: 36).

Junto con el alfajor, el otro concepto clave es «dulce». En España, este término se comenzó utilizando como adjetivo y no como sustantivo (Covarrubias, 1995). Posteriormente, en el siglo XVIII, la palabra se consolidó como sustantivo para referirse a frutas elaboradas con azúcar como medio de conservación: «Compónense los dulces de varias especias de frutas cocidas en el almíbar, bañadas de azúcar y enjutas después al sol y al aire, por cuya razón se llaman comúnmente dulces secos» (RAE, 2002: 196). En el siglo siguiente, se definió como dulce «cualquier género de frutas confitadas y secas después al sol y al aire». También surgieron dos expresiones nuevas: por un lado, el «dulce de almíbar» designaba «la fruta conservada en almíbar»; por otro, el «dulce de platillo» refería a «yemas, frutas y otros manjares confitados y secos» (RAE, 1852: 266).

En el Cono Sur de América, particularmente en Chile y en el área cuyana, se trasladaron

estos conceptos con algunos matices. En el siglo XVI se utilizó la expresión «confituras» para representar los productos elaborados a partir de azúcar; a la vez, el término «conserva» se utilizó para la preparación de frutas, cuyo carácter perecedero se superaba mediante azúcar en distintas modalidades de preparación, incluyendo almíbar. Dentro de las conservas se incluyeron los dulces y mermeladas, como el dulce de leche, el dulce de membrillo, el dulce de batata (camote o papa dulce), el de durazno, damasco y membrillo (Collucio, 1964). Estos conceptos se utilizaron en el territorio durante el período colonial, y se mantuvieron vigentes en Argentina en el siglo XX. En cambio, al oeste de los Andes, en esa centuria se acuñó el concepto de «dulce chileno» como:

producto característico de la repostería nacional elaborado con harina de trigo y huevo, generalmente relleno de manjar blanco o huevo mol³ y luego cubierto de un betún secado al horno. También los hay sin embetunar, como los empolvados

y milhojas. Son famosos los de La Ligua y Curacaví (Pereira, 2013: 244).

Dentro de estos dulces chilenos se incluyó el tradicional alfajor, producto que alcanzó popularidad en el siglo XVIII. En la imagen 1 se puede observar cómo son actualmente los alfajores chilenos.

Imagen 1. Alfajor tradicional chileno



Fuente: Gob.cl, 2016.

Imagen 2. Dulces de Curacaví



Fuente: Guallar, 2023.

3.2. La emergencia de Chile y Cuyo como polo molinero del Cono Sur

La disponibilidad de las materias primas era el primer requisito para permitir la emergencia de la gastronomía dulcera en Chile. Entre los ingredientes fundamentales se encontraba la harina de trigo, componente principal de los dulces chilenos. La investigación ha permitido comprobar que este producto estaba ampliamente disponible en Santiago en todo el período colonial, a partir de la temprana emergencia de las redes de molinos hidráulicos harineros que se instalaron en torno a los canales de riego derivados del río Mapocho en la capital chilena.

En efecto, la instalación de molinos fue una pasión dominante entre los colonos españoles que se instalaron en Chile a mediados del siglo XVI. Esta tradición comenzó en la década de 1540 y se consolidó en los años posteriores. Antes de terminar la centuria, Santiago ya contaba con catorce molinos de rodezno, lo cual representaba una infraestructura productiva fundamental para facilitar el desarrollo de la pastelería regional.

**Tabla 1. Molinos hidráulicos harineros
Santiago de Chile (siglo XVI)**

N° orden	Año instalación	Molinero
1	1548	Rodrigo de Araya
2	1553	Rodrigo de Araya
3	1548	Bartolomé Flores
4	s/d	Bartolomé Flores
5	1553	Juan Jufré
6	s/d	Juan Jufré
7	1556	Francisco de Riberos
8	s/d	Francisco de Riberos
9	c.1556	Rodrigo de Quiroga
10	c.1556	Pedro de Miranda
11	c.1560	Juan Godínez
12	1574	Jerónimo de Molina
13	1573	Pedro de Llanos
14	1593	Juan García Cantero

Fuente: elaboración propia a partir de Actas Capitulares de Santiago (1541–1557 y 1573–1581). Fondo Escribanos de Santiago; Vicuña Mackenna, 1867; Thayer Ojeda, 1905, 1908, 1911 y 1920; Medina, 1906; Guerrero, 1962; Retamal et al., 1992 y Muñoz, 2006.

El movimiento molinero no tardó en extenderse de la capital hacia las regiones, y en los años subsiguientes, se multiplicaron las instalaciones por todo el Reino de Chile, llegando a Copiapó y La Serena por el norte, Mendoza por el este y Osorno por el sur. Esta tendencia se consolidó en los siglos XVII y XVIII, hasta que, en tiempos de la independencia, en el primer censo organizado por el gobierno patriota, se registraron 350 molinos solo en el obispado de Santiago (Egaña, 1953). Las redes de molinos hidráulicos harineros representaron una ventaja comparativa relevante para la repostería chilena, dado que representó una excepcionalidad. Basta considerar que esta tecnología no tuvo mayor desarrollo en Buenos Aires, donde hasta mediados del siglo XIX, la molienda del trigo se realizaba únicamente con las tahonas movidas a sangre. El esfuerzo de los españoles por construir molinos terminó por constituir en la capital chilena el principal polo molinero del Cono Sur de América.

Dentro de la corriente general de la molinería chilena, una rama se orientó hacia el mundo

eclesiástico. Muchos molinos fueron transferidos del sector privado hacia los conventos y monasterios a través de dotes, capellanías y donaciones (Trujillo, Torres y Conde, 1990). Un ejemplo de ello se encuentra en el testamento de Juan Vargas, vecino morador del valle de Putaendo en su testamento de 1671, quien deja expresado que:

[...] de todos mis bienes que me quedaren se me hiciera una capellanía sobre el molino, viña y tierras la cual es mi voluntad que tasado el valor en que quedare mis bienes después de pagadas mis deudas entre en la posesión de ellos los hijos del capitán don Manuel de Salinas y mis sobrinos a quienes llamó principal para que la sirvan si alguno se ordenare o un pariente más cercano de los míos que donare y en el interín que la hubiere hacer viese alguno de estos que la sirva nombró por capellán de dicha capellanía al cura que fuere se la doy (AAS, TE, Vol. 502, f. 12r).

La presencia de un familiar en la vida conventual se consideraba factor de prestigio

e influencia en la época colonial y, para financiar la estadía, se requería el pago de dotes cercanas a los 2.000 pesos (Guarda, 2016). Esta barrera de entrada aseguraba cierto perfil de exclusividad en el mundo monacal, lo cual contribuía a otorgar, en la práctica, un estatus de nobleza a sus miembros. Paralelamente, este requerimiento promovía la transferencia de propiedades al mundo eclesiástico, lo cual incluía haciendas, fundos, viñedos y molinos hidráulicos harineros.

Esta tradición comenzó en el siglo XVI, con la transferencia del molino de Juan Jufré al convento de Santo Domingo, tal como se registró en su testamento (Medina, 1906: 33). Posteriormente, su hijo Luis Jufré recorrió un camino parecido al donar un molino al convento como dote para su hija Baltasara. Por su parte, en 1612, Rodrigo de Araya traspasó su molino al convento de los agustinos, quienes lo tuvieron durante los siguientes dos siglos (Piwonka, 1999). Los mercedarios tuvieron también sus molinos en Santiago durante buena parte del período

colonial (Piwonka, 1999). Esta tendencia se extendió también a las regiones. El molino de Chillán fue traspasado a los dominicos (Muñoz, 1921). Otro buen ejemplo fue el molino donado al monasterio de las claras en Osorno, documentado en 1600 (Cano, 1980). Poco después, la Quintrala donó la hacienda de La Ligua al convento de San Agustín, con sus molinos e ingenios azucareros, como se examinará más adelante. La difusión de esta tendencia contribuyó a sentar las bases del futuro desarrollo gastronómico en el mundo eclesiástico.

3.3. La hacienda de La Ligua y el amanecer de la repostería chilena

Un centro productivo notable de este proceso fue la localidad de La Ligua, situada 150 km al norte de Santiago. Gozaba de una posición estratégica de primer orden, pues era posta obligada en la ruta norte que conducía a La Serena y Copiapó. Además, funcionaba como cruce de caminos, dado que La Ligua también tenía conexión con el oeste a través de la ruta que conducía al borde costero para llegar al puerto de Quintero.

En la segunda mitad del siglo XVI, se formó en este territorio la hacienda Longotoma, propiedad de Gonzalo de los Ríos. El interés original de estas tierras se orientaba a la minería, pero pronto se abrió camino la agricultura y la agroindustria. Se cultivaron trigales y plantaciones de caña de azúcar. Para elaborar los subproductos, se levantaron molinos hidráulicos de harina y azúcar. Sobre la base de estas materias primas, la hacienda de La Ligua comenzó la tradición repostera chilena, con la elaboración de confituras y conservas de frutas. Un documento de la época entrega detalles precisos:

En el valle de La Ligua el dicho Gonzalo de los Ríos tiene un ingenio de azúcar con mucha cantidad de caña y tierras muy buenas para pan tomar y mucha leña en cantidad. Cerca del dicho ingenio y agua, que nunca falta con dos ruedas de agua la una de por alto y la otra de piedra en el cual muele toda la semana y en cada día de cincuenta panes arriba de azúcar con tres calderas que tienen y trayendo otra molera un tercio más que serán 80 panes por los

cual hace el dicho ingenio en 10 meses del año que muele de 6.000 a 7.000 mil arrobas de azúcar la cual vale en todo este reino entre cinco y seis pesos cada arroba. En el ingenio se hacen también más de 400 arrobas de conservas y confituras a medio peso la arroba (ANCh, RA, vol. 2285, leg. 1, 1576: f. 37). La documentación señala también que el ingenio azucarero de La Ligua era el único de Chile «por no haber otro en este reino (ANCh, RA, Vol. 2285, 1576: leg. 1, f. 36).

Los dulces elaborados en La Ligua llegaban al mercado de Santiago y tenían alta demanda en el público. El carácter monopolístico que ostentaba la hacienda nortea en la elaboración de confituras, impulsó los precios al alza, lo cual causó el malestar en los vecinos. El conflicto se trasladó al cabildo capitalino, que incorporó el tema en su agenda:

En la sesión de 16 de junio de 1581 del cabildo de Santiago se denunció que en las tiendas de la ciudad los azúcares y conservas del ingenio de Gonzalo de Los Ríos se vendían

a precios excesivos, con perjuicio de los pobres y de los enfermos. Se agregó que el fiel ejecutor no había podido impedir este abuso, por cuanto los mercaderes aseguraban que vendían a tales precios ‘de mandamiento del comisario del Santo Oficio’, el canónigo Melchor Calderón. Sin tomar en cuenta la autoridad del comisario, la corporación ordenó que el fiel ejecutor estableciera un precio moderado para los azúcares, confituras y conservas que se vendían al menudeo (Amunátegui Solar, 1901: 143).

La decisión del cabildo de Santiago constituyó un hito relevante en la historia de los dulces chilenos. Al aceptar el tratamiento del tema, la corporación capitalina reconoció que la hacienda de La Ligua había alcanzado un nivel de producción y comercialización con entidad suficiente como para justificar la atención de las autoridades. Por lo tanto, aquellas confituras no eran una producción secundaria ni periférica: estaban en el centro del interés público y, por tal motivo, el cabildo debió hacerse cargo del asunto.

Además, la resolución del cabildo sobre la comercialización de los dulces de la Ligua en Santiago fue el primer antecedente de gastropolítica en el plano de la repostería regional.

La intensa producción de dulces y confituras en la hacienda de La Ligua permitió el surgimiento de un gremio de oficiales especializados: los reposteros. Se caracterizaban por dominar las artes de la elaboración de dulces y productos derivados del azúcar y configuraban una parte importante del personal de la hacienda de La Ligua. En efecto, en el documento protocolizado de 1593, se registraron 38 oficiales con especialidad reconocida, incluyendo diez ceramistas, seis gañanes, seis cocineros, cinco carpinteros, cinco transportistas y dos agricultores. Uno de los gañanes tenía conocimientos más avanzados, y contribuyó a construir el molino de la hacienda. Los ceramistas se especializaban en la fabricación de tejas, tinajas y botijas, y uno de ellos era también bodeguero. Los transportistas incluían cuatro arrieros y un carretero; en conjunto,

contribuían a servir las largas rutas de herradura y los caminos de carretas. Entre los cocineros había uno dedicado a la preparación de alimentos en general, mientras que los otros cinco estaban especializados en la producción de dulces y confites, de allí su reconocimiento como «reposteros». Los seis eran indígenas, presumiblemente diaguitas, y fueron reconocidos por sus nombres de pila: el cocinero se llamaba Andrés, los reposteros eran Andresillo, Franquillo, Lucas, Juan Ladino y Diego. Estos cinco oficiales pusieron en marcha la tradición de los dulces chileno-cuyanos. Ellos comenzaron a trabajar en La Ligua en 1584 y en el momento del registro, llevaban nueve años en el oficio (ANCh, RA, vol. 1758, 1593: f. 102). También es importante destacar que esta estancia poseía diferentes árboles frutales de los que se pudo cosechar las frutas para hacer los dulces confitados (AAS, TE, vol. 227, f. 26r–28r). El ciclo de auge de la hacienda de La Ligua se cerró en 1647, cuando el terremoto dañó severamente sus instalaciones y equipamiento (AAS, TE, vol. 227, f. 107r).

Desalentada por el derrumbe de sus casas patronales, la Quintrala aprovechó la oportunidad para donar el fundo de Longotoma al convento agustino de Santiago (Maturana, 1904; Quezada, Aguilera y Aguayo, 2007). Los daños causados por el sismo afectaron severamente la capacidad productiva de la hacienda y su aporte a las rentas agustinas fue acotado. Tal y como lo señala la fuente: «[13 de mayo de 1647] quedaron todos los dichos edificios en la mera área de la estancia y que se perdió por él todo el valor de los dichos edificios» (AAS, TE, vol. 227, f. 138v). La localización de La Ligua puede observarse en la imagen 1.

El legado de la familia de la Quintrala como impulsores de la repostería chilena se mantuvo vigente en el tiempo. Sin embargo, a medida que la producción local de frutas, azúcar y harina marcaba precedentes en la repostería en Chile, oficiales especializados en la elaboración de dulces, conocidos como confiteros, establecían importantes vínculos con comerciantes y mercaderes de Santiago a través de la compra y venta de materias

primas, herramientas (ANCh, ES, vol. 81, leg. 2, 1613: f. 3) y productos terminados. Así quedó registrado en diversos documentos: en la carta de obligación de pago firmada por el mercader Martín Muñoz, quien se reconoció deudor de Luis Jufré, vecino y encomendero de Santiago, por 27 arrobas de confituras en 1596 (ANCh, ES, vol. 34, 1596); en los barriles de confitura declarados en el testamento de Juan López de los Ríos (natural de Córdoba, España) en ese mismo año (ANCh, ES, vol. 34, 1596); y en los registros de Tomás Nájara, mercader natural de Aguilar (España), quien también en 1596 declaró 22 cajas de confituras y 6 barriles de almíbar (ANCh, ES, vol. 34, 1596). Asimismo, las fuentes notariales permiten identificar a los primeros confiteros, como Artus Fernández, residente en Santiago, quien en 1566 dejó constancia de su oficio mediante una carta de poder (ANCh, ES, vol. 2, 1566), y Bartolomé Nazario, quien en 1613 ejercía su oficio en la pulpería de Hernán Juárez en la ciudad de Santiago (ANCh, ES, vol. 81, 1613: f. 68). La temprana presencia de dos confiteros en la capital chilena, a fines del siglo XVI y

comienzos del siglo XVII, marcó un hito en la historia de la repostería chilena.

3.4. Las monjas agustinas y sus dulces (siglo XVII)

Paralelamente a los reposteros laicos, iniciados en La Ligua y luego en Santiago, se desarrolló la tradición de la repostería religiosa, alojada en los conventos. La tradición de los monasterios de monjas comenzó muy tempranamente, con la instalación del monasterio de las agustinas en Santiago (1574). Dos años más tarde se fundó el convento femenino de Osorno (1576), que poco después se incorporó a las clarisas. En la lejana ciudad del sur, las monjas pusieron en marcha un emprendimiento pujante, apoyadas por donaciones, dotes y capellanías que las dotaron de haciendas, plantaciones y molinos que aseguraban los recursos para financiar sus actividades. Después del levantamiento general de la Araucanía se produjo el despoblamiento de Osorno; las clarisas se replegaron a Chiloé y más tarde se instalaron a Santiago. Otra rama de esta misma religión se asentó en la capital (1663)

y luego llegaron las carmelitas descalzas (1690), las capuchinas (1727) y dominicas descalzas (1754) (Guarda, 2016).

Los conventos disponían de los medios adecuados para desarrollar una gastronomía refinada, sobre todo en pastelería. La costumbre de transferir haciendas y molinos del sector privado al sector eclesiástico fue un factor relevante en este proceso. Varios monasterios, sobre todo los de monjas, orientaron estos recursos para impulsar la dulcería regional, tal como se verificó en la orden de San Agustín.

Los relatos de los cronistas han destacado el protagonismo que alcanzaron las monjas en la elaboración de dulces y el lugar central que estos alcanzaron en la vida social chilena del siglo XVII. Al referirse a los «regocijos» más apreciados por la población, Alonso de Ovalle destacó precisamente la dulcería de las monjas, sobre todo en la preparación de conservas de fruta en almíbar. El autor enfatizó los recursos que «se gastan en los banquetes y comidas, particularmente de

algunos años a esta parte, en que han dado en hacer las frutas naturales y las alhajas que sirven en los aparadores, de manera que admira» (Ovalle, 1888: 295).

Una línea destacada de la repostería religiosa se desarrolló en torno a la alcorza. Esta consistía en un pastillaje, configurando una fina masa de azúcar y huevo que se utilizaba como cobertura. Las monjas agustinas deslumbraban a los comensales de los más refinados banquetes con sus alcorzas. Ovalle explicó este impacto en los siguientes términos:

Los sobrepuestos de alcorzas, que se hacen de hermosos lazos y figuras y demás cosas contrahechas de lo natural, todo tan perfectamente acabado, con tanta curiosidad y galanterías que admira a los que más han visto. Cuesta todo esto muchísimo, porque el azúcar viene del Perú y la manufactura de todas estas curiosidades (Ovalle, 1888: 295–296).

La dulcería de las monjas tenía impacto gastronómico y social, porque además de

ofrecer una repostería delicada y agradable, sus productos servían para realzar los banquetes como espacios de status y exclusividad. La presencia de los productos de las monjas en los banquetes servía para proyectar la imagen señorial de los anfitriones, a la vez que facilitaba la construcción de lazos sociales y el reconocimiento de las élites. Para las monjas, estos dulces tenían dos significados: por un lado, les permitía financiarse y disponer de recursos para ganar en autonomía. Por otra parte, estos apreciados dulces servían para sus estrategias de gastropolítica, en el sentido de utilizarlos para ganar la buena voluntad de las autoridades. Las monjas se aseguraban de obsequiar su repostería a gobernadores, obispos y demás referentes del poder.

Un ejemplo de esta gastropolítica lo expone Nuria Salazar cuando narra sobre los usos que le dieron las monjas novohispanas a la comida. Según ella, los conventos solían mostrar su agradecimiento regalando huevos a las cantoras y chocolate a los contadores. Además, premiaban a quienes pronunciaban

los sermones y charlas de adviento con dulces, almendras, chocolate y pastelitos. En algunas ocasiones, ofrecían meriendas a las familias de los médicos desde la reja o les obsequiaban regalos, generalmente en forma de grandes jícara de buñuelos. Las monjas también gastaban dinero en alimentos para los capellanes y representantes, aunque esto se considerara derrochador en tiempos de escasez (Salazar, 2017).

En el caso chileno, los cronistas registraron el esfuerzo de las monjas por llegar con su dulcería a la mesa del gobernador de Chile Martín de Mujica (1646–1648), tal como refirió Rosales:

[...] muchas curiosidades de dulces que hacen las monjas, remedando de alcorza lo natural de las frutas, tan al vivo, que equivocan la vista y engañan pensando que son frutas naturales, y hacen una mesa con todos los platos que se sirven en ella de alcorza tan propiamente que al gobernador Martín de Mujica le aconteció ir a desdoblar la servilleta, sentándose a

comer en el primer recibimiento que le hizo esta ciudad de Santiago, y hallarla de alcorza tan al vivo que sus dobleces y disposición le engañaron, pareciéndola que era servilleta alomanisca, sucendiéndole lo mismo con el cuchillo, con el pan y las aves que se le sirvieron, y así mismo con la frutas y las limas, que queriendo exprimir una que estaba cortada en un plato que se le puso sobre un ave, se halló engañado por ser la lima de alcorza. Tanto como esto es la propiedad con que remedan lo natural de las frutas (Rosales, 1877: 391).

Las protagonistas de estas preparaciones fueron las agustinas que, como se ha señalado, fueron las primeras monjas en tener su convento en Santiago. Ellas lograron poner en marcha la tradición repostería religiosa en Chile, con la preparación de los dulces que ofrecieron al gobernador y que embelesaba a las élites en los banquetes y celebraciones religiosas.

3.5. Ascenso de las clarisas (siglo XVIII)

La llegada de las monjas clarisas a Santiago durante el siglo XVII se produjo en dos

tiempos: en 1663 se asentó el primer grupo; mientras que, el segundo, llegó en la década de 1690, después de un largo periplo por Osorno, Chiloé y San Francisco del Monte. Las clarisas lograron consolidar sus posiciones en la capital y poco a poco pusieron en marcha su propia tradición repostería, hasta que en la centuria siguiente se produjo el cambio de liderazgo: las religiosas de Santa Clara se convirtieron en las reposteras más famosas de Chile (Guarda, 2016).

Las clarisas de Santiago lograron irradiar una imagen de singular prestigio y se convirtieron en el convento de monjas más popular del reino. En todo el período colonial tuvieron alta capacidad de reclutamiento de nuevas novicias, lo cual facilitó la constante renovación de sus cuadros. En 1791 residían en Santiago 422 monjas, dentro de las cuales se encontraban las clarisas, que contaban con 38 profesas (Feliú, 2001).

En las actividades de las clarisas, las manualidades tuvieron un papel muy central. Las monjas se destacaron tanto en la manufactura

de piezas de cerámicas muy finas como en la elaboración de dulces (Cruz, Fuentes y Taille-Trétinville, 2019). La literatura especializada en esta organización religiosa coincide en destacar su avanzada pastelería: «Las clarisas se distinguían por la elaboración de dulces en almíbar y pasta de almendra en figura de palomitas, inapreciable herencia de la repostería hispana» (Martínez y Valdés, 1994: 8). El principal objetivo de las clarisas con sus dulces era realzar las celebraciones religiosas y agasajar a los prelados en sus visitas oficiales al convento (Feliú, 2001). Es importante destacar que las clarisas no tenían molinos y para abastecerse de harina recurrían a los jesuitas, quienes poseían gran cantidad de molinos en sus haciendas en Santiago (Fuentes, 2020).

Igual que las agustinas, la dulcería era para las clarisas un instrumento de gastropolítica, posiblemente como vehículo de ayuda para influir en las autoridades en el marco de sus conflictos con los franciscanos. Las tensiones entre clarisas y franciscanos se extendieron por buena parte de las colonias españolas

en América, sobre todo en el virreinato de Nueva España, el Nuevo Reino de Granada y en Chile, donde se hicieron famosos los tumultos del siglo XVII (Guarda, 2016). Para emanciparse de la tutela de los franciscanos, las clarisas aspiraban a trasladar su dependencia al obispo del lugar, lo que implicaba complejos procedimientos administrativos y políticos en los que intervenían las autoridades temporales. Además, las clarisas procuraban expandir sus actividades con la apertura de nuevos conventos, lo cual también requería obtener autorizaciones y permisos de múltiples autoridades. Por todo ello, necesitaban atraerse la buena voluntad de gobernadores, obispos y demás funcionarios; y fueron justamente sus dulces un medio de seducción utilizado reiteradamente por las clarisas para alcanzar sus objetivos estratégicos.

Las clarisas de Santiago expandieron su influencia fuera de Chile, particularmente a Mendoza. En efecto, después de largas gestiones, se logró la autorización para abrir en la capital cuyana el monasterio del Buen

Pastor; la idea era instalar allí monjas francesas, pero ellas se rehusaron a trasladarse a Mendoza. Para solucionar este vacío religioso, se convocó a las clarisas de Santiago, quienes sí aceptaron el desafío y viajaron a la capital cuyana para concretar la fundación del monasterio y poner en marcha el primer convento de monjas cuyano (Verdaguer, 1931). Ellas transmitieron a las novicias mendocinas no solo sus prácticas espirituales, sino también, sus saberes culinarios.

3.6. Obras públicas y gastronomía: la expansión del alfajor

Paralelamente a la consolidación de los dulces conventuales de las clarisas, Santiago fue sede de un proceso repostero impulsado por otro canal: en este caso, la acción del Estado y su política de grandes obras de ingeniería, particularmente la construcción del Puente de Cal y Canto sobre el río Mapocho (1780–1782). En efecto, en el diseño de esta obra, los arquitectos e ingenieros acordaron utilizar la clara de huevo como adherente (Acevedo, 2018), lo cual generó una gran movilización de

recursos e impactó en la historia gastronómica de Chile.

En efecto, la construcción del Puente de Cal y Canto demandó las claras de 500.000 huevos. En los dos años que demandó la obra, ello significó un flujo de 700 huevos diarios, provisto por la producción doméstica (Valenzuela, 1927). Esta demanda impulsó un fuerte incremento de la producción local; casi todas las casas tenían su propio gallinero y tuvieron que ampliar sus planteles para aumentar la producción de huevos y satisfacer la demanda.

Esta política pública causó fuerte impacto en la repostería regional. La construcción solo requería de la clara, con lo cual, quedaban las yemas disponibles. Esta situación generó un renovado impulso a la elaboración de dulces y productos de repostería, principalmente alfajores. De acuerdo con la literatura especializada, este fue el motivo por el cual se popularizó la producción de alfajores en Chile en el siglo XVIII (Valenzuela, 1927). Estos alfajores tuvieron su expresión popular

en Santiago, a la vez que experimentaron un proceso de refinamiento para las capas superiores de la población, que organizaron los banquetes para figuras de la élite.

3.7. Los dulces chilenos en el espacio regional

El prestigio de la pastelería chilena se proyectó más allá de los límites territoriales, se proyectó a los primeros planos del espacio regional y llegó al más alto nivel de reputación política y social en el último cuarto del siglo XVIII. La oportunidad surgió con motivo de la creación del Virreinato del Río de la Plata, y la sucesión de banquetes y celebraciones que se organizaron para instalar la nueva institucionalidad. Las autoridades organizaron las ceremonias con pompa y boato, como mecanismo para representar el poder real en el Cono Sur de América. Los banquetes se prolongaron por cuatro días y tuvieron un costo de 12.000 pesos. Para reforzar la imagen de refinamiento y estatus, se puso énfasis en la vajilla y la repostería: «El toque de lujo fue que se mandaron a hacer cubiertos de plata para que los comensales se los llevaran como trofeo de la

batalla gastronómica. Se compraron 25 cajas de dulces de Chile» (Schávelzon, 2000: 57).

Las fuentes no entregan detalles sobre los reposteros chilenos que elaboraron aquellos dulces que llegaron a la mesa del virrey. En todo caso, este registro demuestra que la dulcería chilena se encontraba suficientemente consolidada y su reputación se elevaba sobre el territorio y alcanzaba las costas del Atlántico.

3.8. Dulces y gastrodiplo-macia posindependencia

Después de la revolución, el primer objetivo de las flamantes repúblicas americanas era consolidar la independencia y obtener el reconocimiento de otros países. Los frágiles Estados del Cono Sur aspiraban a ser reconocidos como pares por las naciones extranjeras, y dentro de este juego, las reuniones sociales y los banquetes se convirtieron en espacio de alta relevancia estratégica, sobre todo ante la presencia de viajeros de origen extranjero, incluyendo diplomáticos, militares, científicos y comerciantes. Estas

instancias ofrecen un ejemplo del uso público y privado de la diplomacia culinaria, ya que se pretendía usar la comida para evidenciar una identidad local y proyectar la imagen de una nación creíble, capaz de estar a la altura de los Estados ya consolidados. Pero, también, dentro de este proceso, se consideró importante ofrecer una buena mesa en las reuniones con autoridades internacionales, aspecto que la teoría ya reconoce como parte de las estrategias de diplomacia culinaria. Los testimonios de los viajeros que recorrieron el Cono Sur inmediatamente después de la independencia contribuyen a destacar aquellas reuniones sociales en tertulias y banquetes, y el notable papel que cupo en ellos a los dulces chileno-cuyanos. Así lo comprobó el viajero Samuel Haig cuando visitó Mendoza en 1817 y 1818 (Haigh, 1920).

El relato demuestra que los dulces no eran privilegio de unos pocos; se servían en una tertulia amplia, con muchos comensales, para lo cual, el servicio gastronómico no pudo ser aportado por dos o tres monjas, sino por un contingente de profesionales

de la gastronomía. Este tipo de encuentro social no fue un caso excepcional por su visita, como en el caso de Pío IX, sino una práctica habitual en Mendoza. Más adelante, el mismo viajero fue invitado a otra fiesta, con características parecidas (Haigh, 1920).

El esfuerzo de las élites locales por impresionar a los visitantes de Europa y EEUU a través de la gastronomía, se reiteró en los años siguientes. Otra oportunidad se produjo a mediados de la década siguiente, con motivo de la visita de la delegación romana a la región. En efecto, después de la independencia, el papa de Roma envió a Chile una delegación oficial para recomponer los vínculos con la comunidad local. Integraba la comitiva monseñor Giovanni Maria Battista Pellegrino Isidoro Mastai Ferretti (1792–1881), futuro papa Pío IX y último soberano de los Estados Pontificios antes de la unidad italiana. Cuando los prelados oficiales llegaron a Mendoza, fueron agasajados con ceremonias en las cuales se sirvió la elegante dulcería local. Los enviados pontificios degustaron estos productos

y expresaron sus impresiones en las crónicas del viaje, donde anotaron que recibieron «pasteles, dulces muy finos y delicadísimos helados» (Muzi, 1909). Las amables palabras que dedicaron a estos alimentos contrastan con el tono crítico que muchas veces tiene la citada crónica del viaje.

Las positivas impresiones de Haig y Muzi fueron compartidas por otros destacados viajeros, como William S. Ruschenber, en sus viajes de 1831 y 1832. En Valparaíso, el oficial de la marina de EEUU fue invitado a banquetes, tertulias y fiestas. La reiterada presencia de los dulces chilenos en las reuniones sociales llevó al oficial a prestar mayor atención al fenómeno para profundizar en sus características y significados. Uno de los dulces que más interés despertó en el marino norteamericano fue el alfajor. Al parecer, el impulso del siglo XVIII, dado por las obras públicas, permitió la consolidación de este dulce chileno, y en poco tiempo logró destacarse en las mesas más refinadas. Una de estas celebraciones ocurrió en Valparaíso: «se suspendió la música con la entrada de

una criada que traía una bandeja con el té y el mate, seguida de una china de Arauco con otra bandeja de plata llena de alfajores» (Ruschenberg, 1956: 29–30). En otro encuentro, el cronista observó que «al poco rato de llegar, las damas y caballeros se sirvieron alfajores, licores y agua» (Ruschenberg, 1956: 29–30). Más adelante, el militar relata la cita de una marquesa y un caballero en un café porteño, en la cual ordenaron «helados, alfajores y dispendiosos licores» (Ruschenberg, 1956: 37). De este modo, el testimonio del marino dejaba en firma la presencia de dulces con tipología definida —alfajor—, presente tanto en salones privados de tertulias familiares como en el circuito comercial del canal HORECA (hoteles, restaurantes y casinos).

Los dulces chilenos no eran objetos aislados. Formaban parte de una trama cultural integrada con otras preparaciones típicas y bebidas locales, como el charquicán y vino de uva País. Poco a poco se iba tejiendo el entramado sociocultural de la gastronomía identitaria chilena. Los observadores

extranjeros identificaron este proceso, y lo expresaron en sus relatos y memorias con singular claridad.

4. Conclusión

La investigación ha puesto en evidencia la naturaleza mestiza de los dulces y alfajores chileno-cuyanos. Sus orígenes se remontan a la comunidad de los moros, creadores de los primeros alfajores; posteriormente, los españoles, llevaron estas preparaciones al Cono Sur, donde recibieron el aporte de los pueblos originarios: basta recordar que los primeros reposteros de Chile fueron, justamente, cinco oficiales indígenas, presuntamente diaguitas. Ellos pusieron en marcha esta tradición, que luego ampliaron y completaron las comunidades hispano-criollas.

La base material de los dulces chileno-cuyanos fue aportada por tres factores fundamentales: molinos harineros, azúcar y huevo. La cultura molinera fue un soporte estratégico para este desarrollo, lo mismo que la provisión de azúcar, tanto de La Ligua

como la importada del Perú; a ello se sumaron los huevos que aportaban los gallineros domésticos, estimulados por la demanda generada por las grandes obras públicas del siglo XVIII.

La disponibilidad de estos elementos permitió el desarrollo de la repostería chileno-cuyana, conformada por laicos de haciendas y pulperías, y por religiosas de conventos y monasterios. La dulcería tuvo un sentido comercial para pulperos, hacendados y religiosos. A la vez, desarrolló un significado gastropolítico que evidencia un uso temprano e incipiente de los alimentos con fines diplomáticos, especialmente en el caso de las monjas. Estas utilizaron la comida como facilitadora de sus encuentros y negociaciones, evidenciando capacidad de agencia política, pese a estar desfavorecidas por normas que las relegaban a una posición de subordinación frente a las autoridades masculinas. Este constituye un ejercicio gastropolítico cercano a lo que Coelho-Costa (2020) denomina diplomacia culinaria de persona a persona. Posteriormente, los patriotas del tiempo de

la independencia complejizaron el uso de los alimentos, usándolos como indicadores de una identidad nacional local, desarrollando un temprano sentido de identidad que amplía el uso político de los alimentos hacia una incipiente gastrodiplomacia que, como señala Coelho-Costa (2020), es un producto de la modernidad.

El estudio ha permitido identificar las principales etapas de la evolución de la dulcería chilena, con sus diferentes protagonistas y tipologías, así como sus ciclos históricos y las condiciones que hicieron posible su desarrollo. Paralelamente, se han podido conocer hitos significativos de un proceso que comenzó en forma inconsciente pero, poco a poco, trazó los perfiles de una modalidad de gastropolítica y gastrodiplomacia.

Los organismos públicos se interesaron en la regulación de los procesos vinculados a la producción de estos alimentos, con la regulación del funcionamiento de los molinos harineros primero y la comercialización de los dulces después. La resolución del cabildo

de Santiago del 16 de junio de 1581 fue un hito referencial al respecto. Además, considerando que la proyección de la imagen de un territorio y el comercio exterior forman parte importante de la gastrodiplomacia, se podría señalar que las exportaciones de dulces al Perú en el siglo XVII y el envío de los dulces chilenos al banquete del virrey del Río de la Plata en el XVIII, fueron parte de este proceso. A ello hay que sumar la proliferación de los dulces en las ceremonias y celebraciones de los comienzos de la vida independiente, en las décadas de 1820 y 1830, cuando los dulces se desplegaron en bandejas de plata para atraer y crear ambientes de confianza con referentes extranjeros de carácter militar, comercial, político y eclesiástico. En aquellos tiempos de fragilidad, cuando Chile era una república nueva y frágil, los dulces contribuyeron al esfuerzo de construir una imagen de respetabilidad y solvencia.

Declaración de autoría

El primer autor adjudicó los fondos de investigación, conceptualización, validación de

datos, análisis, metodología y visualización de datos.

El segundo autor participó en la conceptualización, análisis, metodología y visualización de datos.

El tercer autor participó validación de datos y análisis.

La cuarta autora participó en la validación de datos, análisis, metodología y visualización de datos.

La quinta autora participó en la validación de datos, análisis, metodología y visualización de datos.

El sexto autor participó en la conceptualización, validación de datos, análisis, metodología y visualización de datos.

Agradecimientos

Esta investigación contó con el financiamiento del proyecto ANID/

FONDECYT/ REGULAR N.º 1210034, ANID/FONDECYT/ REGULAR N.º 1250028, ANID/Proyecto Anillos ATE 220008 y del proyecto postdoctoral interno USACH/Dicyt N.º 032391LG_Ayudante (2023–2024). El segundo autor agradece la beca ANID/ DOCTORADO NACIONAL N.º 21231951.

Referencias citadas

Fuentes primarias

Archivo Histórico del Arzobispado de Santiago (AAS), Fondo Tribunal eclesiástico (TE), capellanías, volúmenes 227, 502.

Archivo Nacional de Chile (ANCh), Fondo Escribanos de Santiago, volúmenes 2, 34, 81.

Archivo Nacional de Chile (ANCh), Fondo Real Audiencia (RA), volúmenes 538, 643, 1593, 2285.

Sala José Toribio Medina, Sección Manuscritos Medina (JTM), tomo 330.

Fuentes secundarias

Acevedo, R. (2018): Construcción en quinchaliviana: Sistemas constructivos sustentables de reinterpretación patrimonial, Concepción, Universidad de Concepción, Ministerio de Vivienda y Urbanismo (MINVU), Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio (MINCAP).

Álvarez, C., P. Barón y V. Monroy (2018): «Poder astuto: estrategias de empleo del poder en el siglo XXI», en Álvarez Calderón, C. E. y A. E. Fernández Osorio, eds., Hacia una gran estrategia en Colombia: construcción de política pública en seguridad y defensa, Vol. 1, Bogotá, ESMIC Sello Editorial, pp. 171–268.

Amunátegui Solar, D. (1901): Mayorazgos y Títulos de Castilla: Memoria histórica presentada en la Universidad de Chile (Tomo I), Santiago, Imprenta, litografía y encuadernación Barcelona.

Arancibia, M. J. (2016): «La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad país», RIVAR, 3(8), pp. 267–283. Disponible en: [https://revistarivar.](https://revistarivar.cl/images/vol3-n8/12_RIVAR_8_Arancibia_Maria_Jose.pdf)

[cl/images/vol3-n8/12_RIVAR_8_Arancibia_Maria_Jose.pdf](https://revistarivar.cl/images/vol3-n8/12_RIVAR_8_Arancibia_Maria_Jose.pdf)

Barraza, D., ed. (2009): La sazón y el gusto: Un menú en tres ciudades de Chile, Santiago, DUOC/Sercotec.

Belmar, C. (2016): «Las denominaciones de origen en Chile: desarrollo y perspectivas», RIVAR, 3(8), pp. 253–266. Disponible en: https://revistarivar.cl/images/vol3-n8/11_RIVAR_8_Belmar_Carolina.pdf

Cabral Ó., L. Lavrador, P. Orduna y R. Moreira (2025): «Power for dinner. Culinary diplomacy and geopolitical aspects in Portuguese diplomatic tables (1910–2023)», Frontiers in Political Science, 7(13), pp. 1–18. DOI: <https://doi.org/10.3389/fpos.2025.1669350>

Chapple-Sokol, S. (2013): «Culinary diplomacy: Breaking bread to win hearts and minds», The Hague Journal of Diplomacy, 8, pp. 161–183. Disponible en: <http://culinarydiplomacy.com/wp-content/uploads/2013/09/breaking-bread-to-win-hearts-and-minds.pdf>

Coelho-Costa, E. (2020): «Breves Considerações sobre Gastropolítica», en Veiga Soares de Carvalho, M., F. Bom Kraemer, F. Romão Ferreira y S. Donizate Prado, eds., *Comensalidades em Trânsito*, Salvador, Edufba, pp. 86–104. DOI: <http://doi.org/10.7476/9786556301778.0005>

Coelho, E. (2017): «El sabor de la influencia. La gastrodiplo-macia y las Indicaciones Geográficas como instrumentos para promover la diplomacia cultural y el turismo», en J. A. Norrild, J. A., ed., *Gastronomía y Turismo: Destinos con sal y pimienta*, Brasil, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, pp. 29–51.

Collucio, F. (1964): *Diccionario folklórico argentino* (2 tomos), Buenos Aires, Luis Lasserre Editores.

Contreras, J. y M. García (2005): *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*, España, Editorial Planeta.

Covarrubias, S. (1995) [1611]: *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Editorial Castalia.

Cruz, I., A. Fuentes y A. de La Taille-Trétinville (2019): *Cerámica perfumada de las monjas clarisas: Desde Chile hacia el mundo. Oficio, terapéutica y consumo, siglos XVI–XX*, Santiago, Ediciones UC.

Díaz, A. (1907): *En la Araucanía. Breve relación del último Parlamento araucano de Coz Coz en enero 18 de 1907*, Santiago, Imprenta «El Diario Ilustrado».

Dickie, J. (2014): *Delizia: La historia épica de la comida italiana*, Buenos Aires, Penguin Random House.

Feliú Cruz, G. (2001): *Santiago a comienzos del siglo XIX: Crónicas de los viajeros*, Santiago, Editorial Andrés Bello.

Flandrin, J. y M. Montanari (2004): *Historia de la Alimentación*, Gijón, Ediciones Trea.

Fuentes, A. (2020): «La repostería de las clarisas antiguas: artífices, materias primas y tipos de preparaciones», *Intus - Legere Historia*, 14(2), pp. 169–193. DOI: <https://doi.org/10.15691/%x>

Garufi, J. (2016): Alimentos, saberes y sabores, Santiago del Estero, Editorial Universidad de Santiago del Estero.

Gobierno de Chile, Gob.cl (2016): Receta de alfajores de chancaca ganó concurso gastronómico del Consejo de la Cultura. Disponible en web <https://www.gob.cl/noticias/receta-de-alfajores-de-chancaca-gano-concurso-gastronomico-del-consejo-de-la-cultura/> [Consulta: 15 de febrero de 2026].

Graham, M. (2019): Diario de mi residencia en Chile en el año 1822, Santiago, Penguin Random House.

Guallar, M. (2023): Registro de la tradición de los dulces chilenos de Curacaví: Cultores, saberes y productos, Santiago, Memoria Atelier Ediciones.

Guarda, G. (2016): La Edad Media en Chile: Historia de la Iglesia desde la fundación de Santiago a la incorporación de Chiloé 1541–1826, Santiago, Ediciones UC.

Haigh, S. (1920): Bosquejos de Buenos Aires, Chile y Perú, Buenos Aires, Editorial Vaccaro. (Original 1829).

Lira, L., F. Mujica y P. Lacoste (2021): «Productos típicos y Sello de Origen (Región de O'Higgins, Chile)», *Revista Austral de Ciencias Sociales*, 41, pp. 257–274. DOI: <https://doi.org/10.4206/rev.austral.cienc.soc.2021.n41-13>

Martel, F. (2013): «Vers un soft power à la française», *Revue Internationale et Stratégique*, 89, pp. 67–76.

Martínez-Salvador, L. y A. Reyes-Jaime (2022): «Dimensions of Sustainability in Origin Schemes: An Approach from Protected Appellation of Origin», *RIVAR*, 9(27), pp. 57–73. DOI: <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v9i27.5658>

Martínez, M. y R. Valdés (1994): «Con mano de monja», *Revista Universitaria-PUC*, 43, pp. 6–10.

Maturana, V. (1904): Historia de los Agustinos en Chile. Tomo I 1595–1674, Santiago, Imprenta Federico Lathrop.

Medina, J. T. (1928): *Chilenismos. Apuntes lexicográficos*, Santiago, Imprenta y Litografía Universo.

Méndez, L. M. (1982): «La organización de los parlamentos de indios en el siglo XVIII», en Villalobos, S., C. Aldunate, H. Zapater, L.M. Méndez y C. Bascuñán, eds., *Relaciones Fronterizas en la Araucanía*, Santiago, Ediciones Universidad Católica de Chile, pp. 107–173.

Merino, C. (2018): *Fortalecimiento de la imagen país mediante el uso de gastrodiplomacia en la proyección exterior de Chile. Tesis para optar al grado de Magíster en Relaciones Internacionales*, Universidad de Chile. Disponible en: <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/151331>

Meyzie, P. (2010): *L'alimentation en Europe a l'époque moderne. Manger et boire XVIe–XIXe*, París, Armand Colin.

Muñoz, R. (1921): *Chillán: sus fundaciones y destrucciones 1580–1835*, Santiago, Imprenta San José.

Muzi, J. (1909) [1827]: *Historia de las misiones apostólicas de monseñor Juan Muzi en el Estado de Chile*, Santiago, Imprenta y Encuadernación Lourdes.

Negrín de la Peña, J. y P. Lacoste (2022): «El concepto de Enodiplomacia y su aplicación en los Estudios Internacionales», *Estudios Internacionales Santiago*, 54, pp. 107–125. DOI: <https://dx.doi.org/10.5354/0719-3769.2022.66806>

Nye, J. (2004): *Soft power: The means to success in world politics*, Nueva York, Public Affairs Books.

Ovalle, A. (1888) [1646]: *Histórica Relación del Reino de Chile y de las misiones y ministerios que ejercita en él la Compañía de Jesús*, Santiago, Imprenta Ercilla.

Pereira, E. (2013) [1943]: *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago, Uqbar Editores.

Pitte, J.R. (1991): *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Librairie Arthème Fayard.

Piwonka, G. (1999): *Las aguas de Santiago de Chile 1541–1999*, Santiago, Ediciones DIBAM.

Plath, O. (2018): *Geografía gastronómica de Chile: Artículos reunidos 1943–1994*, Santiago, Ediciones Biblioteca Nacional.

Rockower, P. (2012): «Recipes for gastrodiplo-
macy», *Place branding and public diplomacy*,
8, pp. 235–246. DOI: [https://doi.org/10.1057/
pb.2012.17](https://doi.org/10.1057/pb.2012.17)

Quezada, A., D. Aguilera, C. Prado y E. Aguayo (2007): *Historia de La Ligua*, Santiago, Consejo Nacional de la Cultura y de las Artes / Municipalidad de La Ligua / Museo de La Ligua / Dan Editorial.

Real Academia Española, RAE (2002): *Diccionario de Autoridades*, Madrid, Editorial Gredos.

Real Academia Española, RAE (1852): *Diccionario de lengua castellana* (10 edición), Madrid, Imprenta Nacional.

Real Academia Española, RAE (1992): *Diccionario de la Lengua Española* (21 edición), Madrid, Real Academia Española.

Rodríguez, C. y C. Sciolla (2010): «Llegó la hora del postre. Una mirada a la repostería chilena del siglo XIX», en C. Sciolla, coord., *Historia y cultura de la alimentación en Chile: Miradas y saberes sobre nuestra culinaria*, Santiago, Editorial Catalonia, pp. 163–193.

Rosales, D. (1877–1878): *Historia general del Reino de Chile, Flandes Indiano*, Valparaíso, Imprenta El Mercurio.

Ruschenberg, W. (1956) [1834]: *Noticias de Chile* (1831-1832), Santiago, Editorial del Pacífico.

Salazar, N. (2017): «Ingredientes para la cocina conventual: producción y compras en dos estudios de caso», *Boletín de Monumentos Históricos*, 30, pp. 94–104.

Schávelzon, D. (2000): *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*, Buenos Aires, Aguilar.

Trujillo, E., E. Torres y J. Conde (1990): El trigo en la época colonial. Técnica agrícola, producción, molinos y comercio, Cali, Federación Nacional de Molineros de Trigo-FEDEMOL.

Valenzuela, C. (1927): La construcción en Chile. Cuatro siglos de Historia, Santiago, Edición de la Cámara Chilena de la Construcción.

Velarde, I. (2022): «Sistemas Agroalimentarios Localizados y procesos de patrimonialización en territorios de la provincia de Buenos Aires, Argentina: posibilidades y contradicciones», RIVAR, 9(25), pp. 1–16. DOI: <https://dx.doi.org/10.35588/rivar.v9i25.5412>

Verdaguer, A. (1931): Historia Eclesiástica de Cuyo. Tomo 1, Mendoza, Premiata scuola tipográfica salesiana.

Notas

¹ La ciudad de Mendoza fue la capital de la provincia de Cuyo del Reino de Chile durante más de dos siglos (1561–1776). Los productos mendocinos se consideraban chilenos hasta entonces. Esta

situación cambió administrativamente cuando el rey Carlos III creó el Virreinato del Río de la Plata; en este marco, el corregimiento de Cuyo fue desprendido de Chile y subordinado a la autoridad de Buenos Aires. De todos modos, los lazos económicos, sociales y culturales entre Cuyo y Chile siguieron siendo muy intensos hasta la actualidad.

² <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/productos-registrados-y-en-proceso/centro>. El dulce de la Ligua fue oficialmente reconocido como Indicación Geográfica en 2014 (Solicitud 1058439). El dulce de Curaví lo fue en 2017 (solicitud 1170051).

³ Esyema de huevo batido con almíbar, con una textura de salsa de consistencia fina y cremosa. Para añadir más sabor, a menudo, se perfuma con canela o agua de flor de azahar.