

**ALIMENTOS, VIDA COTIDIANA Y MODERNIDAD
EN SOCIEDADES PROVINCIALES DEL SIGLO XIX:
EL AFRANCESAMIENTO GASTRONÓMICO EN LA SERENA
Y CONCEPCIÓN, CHILE***

Roberto Páez Constenla**

1. Introducción

La historiografía de la década de 1970 tiene a su favor el haber incorporado un nuevo tema a la historia social y cultural del país: los alimentos en la vida cotidiana. Al libro de Walter Hanisch le siguió, al año siguiente, otro de Eugenio Pereira Salas, un texto ya clásico y de referencia obligada, cuya primera edición de 1946 fue reeditada posteriormente con más información sobre la realidad provincial.¹

Los estudios penquistas en la presente década, indirectamente han aludido el tema. Arnoldo Pacheco (1993) al revisar la condición económica de los propietarios de negocios urbanos de Concepción—entre ellos, los de comidas y bebidas— a través del pago de contribuciones, a mediados del siglo pasado. También Andrés Medina (1993: 155-158) al mencionar el accidentado banquete ofrecido al presidente José Manuel Balmaceda en 1890, en un trabajo de historia política. Y en forma directa, Fernando Campos Harriet en un libro sobre la misma ciudad (1989) y su artículo “Banquetes famosos en la Historia de Concepción” (1992).

Respecto a La Serena, en el norte del país, sólo se ha publicado un ensayo, no estrictamente histórico, sobre la materia (Valdés Chadwick 1990).

El presente estudio resume los avances sobre el tema, profundizando sobre La Serena y tomando en cuenta fuentes hemerográficas, patentes, crónicas, recetarios e informes adminis-

* Del Proyecto 120-2-17 (1995-1996), Dirección de Investigación y Desarrollo, Universidad de La Serena. Una primera versión de este trabajo fue presentado a las VII Jornadas de Historia Regional, 22-26 de Julio de 1995, Departamento de Ciencias Históricas, Universidad de Chile, Santiago.

** Universidad de La Serena.

¹ Pereira Salas (1977). El autor recoge información de comidas preparadas en la ciudad de Vicuña y el Valle de Elqui, en el antiguo Departamento de Elqui, al interior de la Provincia de Coquimbo (p. 57). La informante del autor, Isolina Barraza de Estay, hoy de 93 años, publicó varias recetas de comidas típicas en su libro *Vicuña Sesquicentaria*, Talleres Gráficos Gabriela Mistral, Vicuña, 1971².

trativos, en aquella etapa de fines del siglo XIX chileno, denominada *Belle Epoque* gastronómica. El propósito, es identificar los estilos gastronómicos predominantes en la ciudad, en su vinculación con las corrientes de la modernidad y la permanencia de la tradición, a través del acto cotidiano de la alimentación, cuya realidad revela una cierta identidad cultural en las provincias.

En la primera parte de este trabajo, se describen los aportes historiográficos de Concepción, cuyos estudios han adelantado más sobre la materia, a nivel de historia regional.

2. Concepción

Al igual que en el centro del país, especialmente en Santiago y Valparaíso, Eugenio Pereira Salas también detectó que el afrancesamiento gastronómico aparece en las provincias del país, afirmando: “Concepción tuvo en el Hotel Walter Piola un sitio capaz de contentar a los exigentes gourmets de esa próspera ciudad” (Pereira Salas 1977: 110).

Fernando Campos Harriet amplió la información, incluyendo otros negocios, desde los cuales se difundía la modernidad gastronómica: “Concepción tuvo muy buenos hoteles y restaurantes, salas de té, de billares, de baile, hicieron de Concepción un foco de atracción de la zona sur. Numerosos centros sociales como Empleados de Comercio, y de las colonias inglesas, francesas, española, alemana, italiana y otras, dan animación y agrado a la vida cotidiana” (Campos Harriet 1989: 244).

El mismo autor, agrega: “La metrópoli, desde 1891 a 1939, fue atracción de La Frontera. Sus famosos hoteles: el France, frente a la Estación (arquitectura gala, tres pisos y manzardas); el Cecil y el Medecis, ambos frente a la plaza, tenían comida francesa y *diner dansant*. Así mismo lo había en el Club Concepción y el recordado Restaurant Bivort, antecesor del Nuria y el Quijote” (*ibidem*: 293).

Respecto a los estilos europeos y criollos en la alimentación, también se consumía éste último: “Se vestía de etiqueta para banquetes, galas y comidas en muchas casas –comida criolla la había exquisita– mariscos, cazuelas; en Los Copihues, donde Toloza, en las casas de cena y en el Mercado. La Pola, eximia pastelera hacía deliciosas tortas y dulces chilenos, de alfajor relleno con misteriosa sustancia cuya secreta elaboración nunca se conoció” (*ibidem*: 294)

Otro aspecto frecuente en la vida social del país y Concepción, lo constituían la celebración de banquetes: actos efímeros en torno al consumo de alimentos que formaban parte del transcurrir cotidiano. Fernando Campos Harriet, cita unos cinco en la categoría de famosos, aunque la frecuencia y número, debió haber sido bastante grande, al considerar las décadas de 1890 y 1900. Al igual que los estudios de Eugenio Pereira Salas para la zona central, los 5 casos de Fernando Campos Harriet para Concepción, oscilan entre el ámbito político y el civil: el ofrecido al coronel Estalísnao del Canto en 1891, por el triunfo de las tropas antibalmacedistas; uno al Presidente Federico Errázuriz Echaurren; los que se efectuaban al cerrar las convenciones políticas; el homenaje de los colonos de origen británico a Eduardo VII en 1902 y la despedida al ingeniero Julio Aninat en 1906 (Campos Harriet 1992: 47-49).

Por último, en 1896, un periódico de La Serena reproducía para sus lectores una noticia de “El Sur”, de Concepción, fecha en la cual el Presidente Jorge Montt fue agasajado en el “Hotel Central”. Allí, el dueño Luis Castaing, presentó un menú en vistosa tarjeta de cartulina, concurriendo 38 comensales que degustaron 8 platos de estilo francés.²

² El Coquimbo, 23-VII-1901, La Serena, Biblioteca Alonso de Ercilla.

Si bien, algunos locales se especializaban solamente en la venta de alcohol, los avisos publicitarios y noticias de prensa local, permiten afirmar que la comida a la carta para pasajeros, ciudadanos y preparación de banquetes, se concentraba en tres tipos de negocios: "Hotel Central", "Hotel Serena" y "Hotel América". Otro tipo de comida se ofrecía en Cafés, Cocinerías y Restaurantes, existiendo más información sobre el tipo de menús, particularmente en los primeros.

4. Estilo francés y criollo provincial

Poco se conoce de las comidas del "Hotel Serena", donde se alojó el médico y cronista Francisco Galleguillos en 1896, aunque sí menciona productos regionales consumidos en el restaurante "El Chalet", donde según sus palabras, se dió una hartada de camarones del río Elqui y frutillas del sector de La Pampa (Galleguillos 1896: 14). En cambio, del "Hotel Central" se conocen 17 menús, publicitados entre 1889 a 1900,⁴ y otros tres del "Hotel América" para 1889. El primero tenía un cocinero francés y otro chileno.

La carta del menú en el "Hotel Central" seguía un orden de presentación similar al de los hoteles "América" e "Inglés" de Coquimbo.⁵ Por lo cual suponemos, que era idéntica para los hoteles "Serena" y "Francés" de Coquimbo. El orden incluía siete categorías: Sopa, Pescado, Entrada, Legumbres, Asados, Ensalada y Postre.

Habitualmente los avisos se hacían a mitad de la semana o un día antes del feriado de los domingos, promocionando cenas y almuerzos. De los 17 menús del "Hotel Central", en cuatro ocasiones se indicó en una nota interior el almuerzo del día, consistente generalmente en dos platos. En estos últimos, se revela un estilo criollo regional y nacional, ofreciéndose: "cazuela de ave a la moda de Andacollo" y "empanadas a la Higuera", "cazuela de ave y empanadas de horno" y "empanadas y cabrito". Se mencionan otros dos platos vinculados a las legumbres: "porotos a la elquina" y "porotos a la rapelina". Se deduce que el cocinero chileno recoge las recetas y platos de la alimentación cotidiana de los pueblos mineros (Andacollo y La Higuera) y zonas agrícolas de la provincia (Rapel y el Valle de Elqui).

Respecto a las sopas de los menús, el estilo francés y europeo, es mayoritario. De 17 variedades ofrecidas entre 1889 y 1900, 14 son denominadas en idioma francés (82,3%), además de una italiana y una holandesa. Lo nacional sólo aparece en una mención.

En la categoría de Pescados, es posible afirmar que tanto la comida del Departamento de La Serena y de Coquimbo, cuyas capitales se localizaban al borde del mar, se diferenciaba de otras capitales interiores: Vicuña, Ovalle, Illapel y Combarbalá, donde la provisión de pescados y mariscos frescos era más difícil. En cambio, en los negocios de comida pública y Recovas de La Serena y Coquimbo, se los ofrecía regularmente.⁶

⁴ El Coquimbo, La Serena, 15-VI-1889, 3-IX-1893, 19-II-1895, 23-III-1895, 27-IV-1895, 25-VI-1898, 3-XII-1898, 28-XII-1898, 13-I-1900, 20-I-1900, 29-V-1900, 2-VI-1900, 16-VI-1900, 7-VII-1900, 26-VII-1900, 2-VII-1900, 1-X-1900.

⁵ Es de interés indicar que el menú de un enlace matrimonial, celebrado en 1892, en el vecino puerto de Coquimbo, ofrecía un estilo tanto criollo como moderno, combinando "cazuela de ave a la chilena", "pescado a la porteña", "guiso de ostras a lo John" y "Roast beef a la inglesa" entre otros platos (véase R. Páez, "Coquimbo y aquel IV Centenario del Descubrimiento de América, 1892", *Actas Americanas*, 3, Universidad de La Serena, 1991, nota 31, p. 116).

⁶ Hacia 1913, La Serena se abastecía de pescado con sus propios pescadores y también desde la Bahía de La Herradura (Castillo 1913: 84).

De 18 tipos de pescado ofertados, en nueve casos se ofrece el congrio, el pichigüén en un caso, y en ocho menús no se mencionan los nombres, aunque podrían corresponder a las dos categorías anteriores. Ambas especies y sobre todo el congrio, abundante en el litoral, debió ser preferido por la calidad y sabor de la carne, al igual que en los tiempos coloniales y en la actualidad.⁷

Los pescados eran preparados de varias maneras. De 18 ofertados en 17 menús, el mayor porcentaje corresponde al acompañamiento con salsas, ocho platos tanto de “salsa juiif” y “salsa tártara” (44,4%), mientras el pescado con vino blanco aparece en tres ocasiones (16,7%) el frito en dos (11,1%) y en otras cinco no se especifica la forma de preparación.

En la categoría de Entradas, se presenta la mayor variedad por menú, de tres a cuatro platos distintos. En los 17 menús se ofertaron un total de 53 platos. Los denominados con nombres franceses totalizan 25 (47,1%), los italianos y otras denominaciones europeas suman 16 (28%) y doce llevan nombres nacionales, representando un 20,7%.

Por último, en la categoría de Postres, en los 17 menús se ofrece fruta sin denominar la especie. Esta debió ser fresca y de temporada. En 13 casos se presentan alternativas a la fruta fresca. A excepción de cinco postres con denominaciones francesas, el resto corresponde a postres nacionales, entre ellos el uso de una fruta característica de la zona, bajo la forma de “compota de papaya” (carica papaya). Otro postre de origen colonial, los “huevos chimbos” y helados.

Respecto al “Hotel América”, sólo se conocen tres menús de 1899,⁸ pero igualmente ejemplifican la coexistencia de una cocina criolla y otra europea. En la categoría de Sopas, lo criollo nacional aparece en platos denominados: “Sopa de tortuga”, “Sopa de cola de vaca” y “Caldo natural”. En las Entradas, lo francés e inglés es dominante, entre ellos: “lomo a la inglesa”, “patos nuevos *glacée*”, “pastelitos a la *ticppois*” y “*Roast beef* a la inglesa con papas a la Parisiense”. Otras variantes europeas, pero en menor proporción, son los “tallarines a la Napolitana” y pucheros de origen español.

En los Asados, coexisten lo criollo y europeo: “chanchito relleno con papas a la parisien”, “corderito al horno” y “asado de vaca y cordero”.

Al igual que el “Hotel Central”, el “Hotel América” utiliza más las carnes bovinas, ovinas y aves domésticas, en menor proporción las aves silvestres, y raramente la carne caprina. A pesar de ello, dos platos del “Hotel América” podrían catalogarse entre las invenciones criollo regionales: un “guiso de cabrito y salsa negra” y “guiso de perdices”.

Finalmente, los gustos cotidianos de la clientela no se contentaban sólo con la fruta natural. El “Hotel América” ofrecía frutas preparadas en forma de “camotes asados” y “compotas de pera”, así como también “crema de leche”.

5. Comidas de cafés

Llama la atención que establecimientos del tipo de los cafés publiciten sus servicios, aunque no con tanta periodicidad como los hoteles.

⁷ En 1907, los preferidos para el consumo eran el congrio colorado, congrio negro, lisa, pejerrey, pichigüén y el peje-sapo. (Castillo, Luis y Zacarías Vergara 1907). Los autores indican que generalmente el pescado fresco se llevaba a lomo de animal al interior de la provincia. Igualmente el tolo se secaba y era comercializado en los yacimientos mineros y Departamento de Elqui y Ovalle.

⁸ *La Reforma*, 30-III-1889, 13-IV-1899, 15-VI-1889.

Generalmente ofrecen comida a todo público y pensionistas, consistente en dos o tres platos. En este sentido, su público o clientela debió ser diferente al de hoteles o restaurantes y más cercano a los que acudían a las Cocinerías de la Recova.

El menú de los Cafés ofrecía básicamente sopas y carne, preparadas en tres tipos de platos: "cazuela de ave", otra sopa a base de charqui "el valdiviano"⁹ y bistec. Estos platos se ofertaban en almuerzo y cenas, pero también expendían conservas, fiambres, café y té.

6. Recetarios

Escasa información se encuentra en registros familiares, respecto a recetarios caseros. Estos sirven para conocer los estilos de alimentación en el ámbito privado.

Un anónimo cronista del periódico "La Reforma" difundió varias recetas en 1900, las que seguramente llamaron la atención a más de alguna familia serenense de la provincia. La lista comprendió 15 platos, con las respectivas recetas: "lenguas con salsa (de buey o vaca)", "Para chuparse los dedos" (a base de tomate y pan tostado), "Un plato de caracoles", "Chuletas de cordero a la Luis Felipe", "Choros con hierba fina", "Para la época" (salsa), "Sopa Suiza", "Bacalao a las Canarias", "Ensalada Santa Teresa", "Filete a la Coquimbana", "Una sopa agradable y robusta" (a base de cola de buey), "Sopa de actualidad", "Para la época" (para conservar perdices) y "Lentejas a la serenense".¹⁰

En dicho recetario se ponía énfasis en la difusión de platos para los días de ayuno. Junto a los denominados con nombres europeos, aparecen otros criollos de creación o variante provincial: "Filete a la Coquimbana" y "Lentejas a La Serenense". Sin embargo, la carne de bovino y ovino, así como las sopas y legumbres, revelan las materias primas básicas que formaban parte de la dieta familiar.

El cronista local Manuel Concha comentaba que la alimentación serenense, en 1840 y 1870, incluía la carne de bovino y ovino, cuyo consumo estaba en relación "según la abundancia o escases de legumbres". Igualmente, se faenaban más bovinos que ovinos en la ciudad (Concha 1979: 204). La dieta citadina en el rubro de carnes, mantuvo las preferencias hasta fines del siglo. De acuerdo a una estadística del Matadero, en 1899 se faenaron 30 bueyes, 3.138 torunos, 3.219 vacas, 38 terneros, 1.461 ovejas, 1.143 carneros y 332 chanchos.¹¹

Las carnes y otros alimentos se expendían en la Recova, donde las familias y los locales públicos se surtían de pescados, mariscos, hortalizas, aves domésticas y silvestres, leche, legumbres y fruta (Cortés 1982: 22-25).

Es posible que la escasez de Recetarios se deba a que la memoria colectiva guardaba las fórmulas. Estas se ponían en práctica en ocasiones especiales o en las miles de acciones simultáneas que una sociedad debe realizar diariamente para procesar los alimentos. Con seguridad, existieron innovaciones o reinventos, pero muchas veces quedaron en el anonimato. En otras oportunidades se transmitían a una nueva generación o se difundían entre el círculo de amistades.

⁹ Sobre "el valdiviano", sopa de origen colonial, véase Eugenio Pereira Salas (1977: 40).

¹⁰ **La Reforma**, La Serena, Biblioteca Nacional, 23-III-1900, 28-III-1900; 4-IV-1900, 6-IV-1900, 9-IV-1900, 18-IV-1900, 25-IV-1900, 15-VI-1900, 25-VI-1900.

¹¹ «Estado del Consumo de Carnes Muertas, Matadero Público de La Serena (1898)». **Libro de Estadísticas**. Intendencia de Coquimbo, 1900, sin foliar. Archivo Universidad de La Serena.

Una vía de aprendizaje fueron los Recetarios impresos. En 1872 se publicó por la prensa de la ciudad, "El Confitero Chileno", suplemento de otro anterior: "El Cocinero Chileno".¹² Este material, editado generalmente en Santiago y Valparaíso, al igual que el "Manual del Cocinero Práctico"¹³ y los pequeños "Almanaques Enciclopédicos", constituyeron una forma de difusión del arte gastronómico a nivel provincial. Otra vía, menos difundida, la conservaban los cocineros de Hoteles y Restaurantes. Y una tercera, las antiguas generaciones de inmigrantes, siendo un ejemplo ilustrativo para los años 1871 a 1888, el testimonio de un descendiente de familia italiana en La Serena, que recordaba: "Todas las festividades del año se celebraban a la usanza italiana, con sus ideas y costumbres tradicionales y el inevitable consumo de alguno de esos guisos para nosotros maravillas culinarias, confeccionadas según viejas recetas, desconocidas y maltratadas en los hoteles y posadas de nuestros tiempos".¹⁴

A falta de un recetario casero de La Serena, uno del Departamento de Ovalle, con anotaciones entre 1890 y 1911 (Cuadro 1), sirve para ilustrar el tipo de registro que llevaba una dueña de casa. Se incluyen 94 recetas, de las cuales 15 corresponden a comidas. Si bien el conjunto no constituye una dieta diaria, probablemente eran utilizadas en ocasiones especiales o en días festivos.

Del conjunto, resaltan algunas sopas que requerían de mayor preparación: "Sopa Real" y "Sopa a la Reina"; a diferencia de otras más sencillas y criollas, cuyo conocimiento era generalizado y fácil de elaborar. Igualmente, se anotaron recetas más complejas, para cocinar aves rellenas y procesar otros alimentos en forma de budines, guisos y pasteles, además de la preparación de salsas. No aparecen recetas para legumbres, ya que tal vez, al igual que las sopas más simples, se cocinaban en forma más habitual y se recordaban con mayor facilidad.

En una ciudad y Departamento como era Ovalle, ubicado a relativa distancia de la costa, no siempre abundaba el pescado y marisco fresco, como sucedía en las ciudades de La Serena y Coquimbo, cercanas al litoral. El recetario especifica que en dos de los tres casos se utilizó el salmón, pero se trata de pescado en conserva. Sin embargo, se menciona la preparación del pescado, en la forma de frito, cocido y pastel, con acompañamiento de salsas, seguramente traídos de la costa.

De las 15 recetas de comidas, tan sólo dos se refieren a denominaciones europeas, lo que podría confirmar que la gastronomía afrancesada y europea en general, se concentraba especialmente en Hoteles y Restaurantes. En contraste, la "Pierna de Cordero rellena", probablemente se anotó por ser una fórmula menos común de preparar el ovino. Dicha receta es más simple y podría ser una innovación o variante provincial, de una detallada fórmula impresa difundida a nivel nacional por el "Manual del Práctico" (Cortés 1982).

Por último, es significativo que tanto el pan salado destinado al consumo diario y el pan dulce vinculado a la repostería, junto a las recetas de galletas, tortas, queques y otros productos similares reúna 79 fórmulas, representando un 84% del total del Recetario (Cuadro 1). Esto revelaría la importancia que adquieren en la dieta de desayunos y onces, mostrando que un determinado número de familias —de un determinado estatus— tienden a ampliar los sabores

¹² *La Reforma*, 10-VIII-1872, La Serena, Biblioteca Nacional.

¹³ El *Manual del Cocinero Práctico* se creditó varias veces entre 1876 y 1916 (véase Pereira Salas 1977: 153, nota 5). Dicho recetario consigna en la edición de 1878 un par de platos que recrearían la cocina provincial de Atacama y Coquimbo, como los son una "gallina a lo minero" y el "charqui frito". También se anotó una fórmula para preparar lentejas, cuyo procedimiento e ingredientes eran más extensos que la versión criolla provincial de las "lentejas a la serencense".

¹⁴ Montebruno L. (1947: 113). Algo similar podría ser extensivo a los inmigrantes ingleses radicados en las provincias de Atacama y Coquimbo, vinculados a la minería cuprífera: sobre todo el puerto de Coquimbo.

hacia lo dulce. El gusto y el deseo de variar la alimentación cotidiana, procurando no caer en la rutina, hace sobre todo diversificarla hacia la repostería. Dichos productos, además de prepararse en forma doméstica, podían adquirirse en el comercio local, ya que en La Serena y otras capitales departamentales existían Dulcerías y Pastelerías.

Cuadro 1: Comidas y repostería en un Recetario familiar de Ovalle, Provincia de Coquimbo (1890-1911)

Comidas	Nº	Porcentaje
Salmón	1	
Pescado con arroz	1	
Salsa Holandesa	1	
Salsa para todo	1	
Pavo al Gran Hotel París	1	
Sopa a la reina	1	
Sopa Real	1	
Gallina muy rica	1	
Gallina con arveja o callampas	1	
Pastel de alcachofa	1	
Budín de carne	1	
Pastel de pescado	1	
Pastel de salmón	1	
Guiso de carne	1	
Pierna de cordero rellena	1	
TOTAL	15	16,0
Repostería		
Galletas	23	24,0
Pan	13	14,0
Tortas	12	13,0
Queques	7	7,0
Otras	24	26,0
TOTAL	79	84,0
TOTAL GENERAL	94	100,0

Fuente: Recetario de Cocina de Concepción Sieulanne de Villalón, sin foliar, Ovalle (1890-1911). Archivo familiar, gentileza de A. Olivares G., La Serena.

7. Banquetes

Al igual que en Concepción, en La Serena del siglo XIX también la sociabilidad se manifestaba en torno a los banquetes. Estos fueron numerosos en la época, pero las crónicas de prensa aluden más bien a los arreglos del local, la lista de invitados y discursos. A veces, se dan antecedentes generales que no dejan de tener importancia. Si bien, no se conoce el menú ofrecido al Presidente José Manuel Balmaceda, en su visita a La Serena en 1889, el banquete tuvo como invitados a 250 comensales.¹⁵ Otro celebrado años antes, en 1884, en honor al “Batallón Coquimbo N° 2”, después de la Guerra del Pacífico, fue agasajado con un menú de tipo criollo, que simbolizara el patriotismo y la nacionalidad, ofreciéndose: “cazuelas de ave, asados de cordero y de temera, empanadas, extras de varias clases, vino y cervezas”.¹⁶

Los banquetes de La Serena, Concepción y el resto del país, generalmente se ofrecían en el ámbito civil y político. Comúnmente aparecen asociados a las instituciones ciudadanas que celebraban un aniversario, los homenajes a la visita de un político, el arribo de un presidente, el paso de alguna delegación por el lugar, la despedida a un profesional o la jubilación de un reconocido empleado público. Es posible afirmar que la frecuencia de banquetes civiles, celebrados por un determinado número de familias, con elevados medios económicos, concentradas sobre todo en Santiago, le proporcionarán a la capital del país esa diferencia tan comentada por los memorialistas de la época en relación a las provincias.

Una muestra de nueve banquetes, celebrados entre 1895 a 1901 en La Serena, ejemplifican los casos anteriores. Tal como afirmaba Eugenio Pereira Salas (1977: 123), en dicha época los menús comprendían interminables listas de refinados manjares. Respecto a La Serena, el número de platos variaba de 8 a 20 por banquete (Cuadro 2).

Cuadro 2: Tipos de festejo, locales de celebración y número de platos en banquetes de La Serena (1895 y 1901)

Año	Festejo	Local	Nº de platos
1895	Profesor A. Formas	El Chalet	12
1895	Jefes de Escuadras	?	11
1895	Oficiales alemanes	Cuartel	10
1896	Regimiento N°2 Artillería	El Chalet	11
1896	Profesor B. Ossandón	Soc. Filarmónica	9
1896	Profesor B. Ossandón	El Chalet	8
1901	Aniversario Bomberos	Soc. Filarmónica	14
1901	Diputado M.G.	Hotel Santiago	20

Fuente: **El Coquimbo**, 12-VIII-1895, 28-IX-1895, 28-XI-1895, 9-XII-1896, 16-XII-1896, Libro “Secretaría General Archivos”, Vol. I, Cuerpo de Bomberos, 1876-1936, La Serena, **El Coquimbo**, 23-VII-1901.

¹⁵ **La Reforma**, 23-III-1889, B. N.

¹⁶ **El Coquimbo**, 3-VII-1884.

Los menús estaban en relación al estatus del festejado. A diferencia de los almuerzos y cenas con platos de nombre europeo, que se ofrecían regularmente en los hoteles, en ocho de los nueve banquetes celebrados entre 1895 a 1901, los platos que predominaban eran de estilo criollo provincial y nacional. La excepción la constituyó el ofrecido a un diputado que representaba los intereses de la provincia en 1901. El menú consistió enteramente en platos con denominación francesa. Al parecer y tal como sucedió con el ofrecido a Jorge Montt en Concepción, en el año 1896, las reglas de etiqueta y la moda en los círculos gubernamentales y en estratos sociales con alto nivel económico imponían el estilo francés, como máximo símbolo de elegancia y modernidad en la época.

8. Conclusiones

Al igual que en Santiago y Valparaíso, los casos urbanos de Concepción y La Serena demuestran, para el sur y norte del país, que ambas capitales provinciales también participaron de aquella etapa de finales del siglo XIX nacional, denominada *Belle Époque* gastronómica.

Sin embargo, el afrancesamiento y la gastronomía de otras cocinas europeas, se ofertaban fundamentalmente en los núcleos de mayor urbanización, generalmente en las capitales provinciales. Factores, tales como el volumen de la población, la existencia de diversos grupos sociales y profesionales, inmigrantes europeos, junto con una mayor oferta de negocios de comidas en la vida urbana, caracterizaron así un aspecto de la modernidad europea, que influyó en la capital y en las ciudades provinciales del país.

La oferta pública de comidas muestra, en el caso de La Serena, que los negocios ofrecían un menú de variedad y precio, relacionado a clientes de un determinado estatus. El rango iba desde los viajeros alojados en hoteles, pasando por los cafés, hasta las humildes cocinerías de la Recova. Algo similar se aprecia en Concepción, entre los hoteles con oferta de comida estilo europeo y otros locales con comida criolla.

Si bien las corrientes de la modernidad gastronómica tuvieron un fuerte componente francés, también se incorporaron otras cocinas europeas, particularmente la inglesa en La Serena y Coquimbo. Dichas gastronomías, se difundieron preferentemente desde Hoteles y Restaurantes, pero también por las familias inmigrantes y recetarios impresos, aunque no se constituyó en una práctica masiva de alimentación.

Tanto en Concepción y La Serena, al igual que el resto del país, la sociabilidad de la época también se manifestaba en torno a los banquetes, pero no toda la población y grupos sociales participaban por igual. Siendo en el ámbito civil y político de las ciudades, donde más comúnmente se realizaban.

Finalmente, se aprecia a nivel provincial y del país, una coexistencia de estilos de alimentación en un mismo espacio urbano. Unos tradicionales, derivados del ámbito provincial y nacional; formas criollas que un conocimiento colectivo practicaba a diario o preparaba ciertos menús en ocasiones especiales. Y otro, que sigue de cerca la influencia y el modelo europeo, en una época donde la imitación de varios rasgos culturales de la vida cotidiana que –entre ellas la gastronomía– la sociedad decimonónica identificaba con lo moderno.

Bibliografía

Campos Harriet, Fernando

1989 **Historia de Concepción**, Edit. Universitaria, Santiago, cuarta edición.

1992 “Banquetes famosos en la Historia de Concepción”, en **Formas de Sociabilidad en Chile (1840-1940)**, Fundación Mario Góngora, Edit. Vivaria, Santiago, 1992, pp. 35-49.

Castillo, Luis

1913 “Viaje de estudios de pesca en Chile”, **Boletín de Bosques, Pesca y Caza**, 12, Santiago, junio.

Castillo, Luis y Zacarías Vergara

1907 “La pesca en la Bahía de Coquimbo”, **Anales Agronómicos**, Santiago.

Concha, Manuel

1979 **Crónica de La Serena**, Edit. Universitaria, Santiago.

Cortés, H.

1982 **La Recova serenense (1869-1981)**, Universidad de La Serena, La Serena.

Galleguillos L., Francisco

1896 **Una visita a La Serena, Andacollo y Ovalle**, Tipografía Nacional de Pedro N. Pinto, Valparaíso.

Medina, Andrés

1993 “La Guerra Civil de 1891 en Concepción”, **Revista de Historia**, 3, Universidad de Concepción.

Montebruno L., Julio

1947 “Mi niñez y adolescencia en La Serena (1871-1888)”, **Revista Chilena de Historia y Geografía**, 109, Santiago.

Pacheco, Arnoldo

1993 “El alumbrado público y los serenos como elementos diferenciadores sociales”, **Revista de Historia**, 3, Universidad de Concepción, pp. 83-97.

Pereira Salas Eugenio

1977 **Apuntes para la historia de la Cocina Chilena**, Edit. Universitaria, Santiago.

Valdés Chadwick, Rosario (ed.)

1990 **La Serena a la Carta**, Cochrane S.A., Santiago.