

**RG**

REVISTA  
GEOGRAFICA  
DEL SUR



ARTÍCULO 2

---

## **FUEGO Y CENIZA PARA LAS MASAS**

Narración histórica alimentaria de la  
tortilla de rescoldo en la cuenca del Biobío

---

# FUEGO Y CENIZA PARA LAS MASAS

## Narración histórica alimentaria de la tortilla de rescoldo en la cuenca del Biobío



Germán González Jara<sup>1</sup>, Claudio Contreras-Véliz<sup>2-3</sup> y Edson Yáñez Barros<sup>4\*</sup>

**RESUMEN:** Se exponen los primeros resultados de una investigación patrimonial que aborda la tortilla de rescoldo, como un elemento material y simbólico de mestizaje cultural, analizado desde sus procesos de producción, historia, relevancia cultural y sus anclajes territoriales en torno a la cuenca del río Biobío. A pesar del reconocimiento de la tortilla como patrimonio alimentario de la cocina chilena, requiere ser entendida como expresión de los procesos de sincretismo cultural desarrollados a lo largo del curso fluvial, reconociendo el rescoldo (técnica de cocción con cenizas) como herencia de la cocina indígena y por otra parte la masa de trigo de la herencia hispánica.

El objetivo principal es comprender el valor patrimonial de la tortilla de rescoldo en los diferentes territorios que comprenden la cuenca del río Biobío, identificando sus elementos relacionales como sus propias particularidades según su ámbito cultural y territorial. El estudio se centra en dos dimensiones clave: el patrimonio de los ingredientes y su producción, entendida como una expresión de la cocina mestiza chilena, y el valor simbólico cultural que sustenta esta práctica alimentaria. La metodología empleada es de carácter etnográfico multisituado que, desde una narración histórica, busca abarcar diversos territorios y épocas que sitúan a la cuenca del Biobío desde una perspectiva relacional, permitiendo un análisis de las variaciones territoriales, históricas y culturales en la producción de la tortilla de rescoldo. Los hallazgos destacan la coexistencia de tradiciones indígenas y españolas, evidenciando un sincretismo cultural reflejado en sus ingredientes y técnicas, en la espacialidad común de la cuenca del río Biobío.

**Palabras claves:** Tortilla rescoldo, sincretismo cultural, cuenca del Biobío, patrimonio alimentario, etnografía multisituada.

1. <https://orcid.org/0000-0002-2934-6393>

2. Universidad de Concepción, Concepción, Chile. <https://orcid.org/0000-0003-3279-2498>

3. Doctorante Estudios Territoriales del Sur Global (DETSur), Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Geografía de la Universidad de Concepción, Concepción, Chile.

4. Carrera de Nutrición y Dietética, Universidad Del Desarrollo, Concepción, Chile. <https://orcid.org/0000-0002-5667-3568>

\* **AUTOR CORRESPONDIENTE**  
[edson.yanez@udd.cl](mailto:edson.yanez@udd.cl)

**ABSTRACT:** The first results of a heritage research project are presented that addresses the tortilla de rescoldo (burnt tortilla) as a material and symbolic element of cultural fusion, analyzed from the perspective of its production processes, history, cultural relevance, and territorial roots around the Biobío River basin. Despite the tortilla's recognition as a food heritage of Chilean cuisine, it must be understood as an expression of the processes of cultural syncretism developed along the river's course, recognizing rescoldo (a cooking technique with ashes) as an Indigenous heritage on the one hand, and corn dough as part of the Hispanic heritage on the other.

The main objective is to understand the heritage value of the tortilla de rescoldo (burnt tortilla) in the different territories comprising the Biobío River basin, identifying its relational elements and its specific characteristics according to their cultural and territorial context. The study focuses on two key dimensions: the heritage of the ingredients and their production, understood as an expression of Chilean mestizo cuisine, and the symbolic and cultural value that underpins this food practice. The methodology employed is multi-sited ethnography, which, based on historical narrative, seeks to encompass diverse territories and periods within the Biobío Basin from a relational perspective, allowing for an analysis of the territorial, historical, and cultural variations in the production of the tortilla de rescoldo. The findings highlight the coexistence of Indigenous and Spanish traditions, evidencing a cultural syncretism reflected in its ingredients and techniques, within the shared spatiality of the Biobío River basin.

RI23

---

**Keywords:** Rescoldo tortilla, cultural syncretism, Biobío basin, food heritage, multi-sited ethnography.

## INTRODUCCIÓN

La tortilla de rescoldo es mucho más que una preparación tradicional de la cocina campesina chilena; es un símbolo material y simbólico del mestizaje cultural que ha tenido lugar a lo largo de la cuenca del río Biobío. Su historia, ingredientes y técnica de cocción condensan siglos de interacción entre saberes indígenas y europeos, particularmente en un territorio históricamente configurado como frontera geográfica y cultural. A pesar de su presencia extendida en diversas comunidades y de su reconocimiento como parte de las preparaciones nacionales, su valor patrimonial sigue siendo subestimado si no se considera el trasfondo histórico, territorial y simbólico que la sostiene.

Este estudio propone abordar la tortilla de rescoldo desde la perspectiva patrimonial alimentario, entendiendo su producción como un proceso cultural complejo y situado. Se identifican dos dimensiones clave: por una parte, el carácter patrimonial de los ingredientes y de su forma de producción, que refleja una cocina trascendente, mestiza y hereditaria; y por otra, el valor simbólico y cultural que mantiene viva esta práctica alimentaria en la memoria colectiva. A partir de una metodología etnográfica multisituada y una narración histórica, se analizan las distintas formas en que esta tortilla es producida y significada en diversos territorios que conforman la cuenca del Biobío, revelando un

entramado de prácticas, saberes y relaciones que consolidan su condición de patrimonio cultural vivo. El artículo se estructura de la siguiente manera: en primer lugar, se comparten antecedentes históricos de la tortilla de rescoldo, de sus aportes nutricionales y vinculaciones sociales, para luego analizar el contexto fronterizo del río Biobío, como un espacio

de mestizaje; una segunda parte se detalla la metodología multisituada y el área de estudio a lo largo de la cuenca del río; posteriormente se analiza el marco teórico en torno a los enfoques patrimoniales de este alimento como del sincretismo cultural en el cual se configura; finalmente se desarrolla una discusión y conclusión del tema en estudio.

## ANTECEDENTES

La tortilla de rescoldo se constituye a partir de dos historias, el trigo como materia prima y el rescoldo como técnica de cocción, ambas exponiendo antecedentes históricos diferentes. Particularmente, la historia del trigo en Chile está estrechamente ligada al proceso de colonización y desarrollo agrícola del país. Este cereal, fundamental en la dieta de los chilenos, no es originario de América, sino que llegó con los conquistadores españoles en el siglo XVI (Montecino Aguirre, 2017). Se cree que el trigo fue introducido en Chile alrededor de 1541, durante la expedición de Pedro de Valdivia. Según relatos históricos, fueron los misioneros y colonizadores quienes trajeron las primeras semillas desde Perú. La adaptación del trigo a los suelos y clima chileno fue sorprendentemente exitosa, facilitando su rápida expansión en los valles centrales (Contreras et al., 2022).

A lo largo del período colonial, la producción de trigo creció significativamente, convirtiéndose en un cultivo esencial para la alimentación local y para la exportación hacia otras colonias del Virreinato del Perú. Durante los siglos XVII y XVIII, Chile se consolidó como uno de los principales proveedores de trigo del virreinato.

Con la independencia de Chile, la producción triguera siguió siendo un pilar de la economía nacional. Sin embargo, el auge real llegó en la segunda mitad del siglo XIX, cuando la fiebre del oro en California y la expansión demográfica en Australia generaron una gran demanda de trigo. El país, con sus fértiles valles y experiencia agrícola, se convirtió en un importante exportador, consolidando su economía agraria (Cartes & Montero, 2020).

La introducción del trigo en el Chile central transformó profundamente la vida cotidiana de sus habitantes. Su cultivo no solo modificó la dieta y las prácticas agrícolas, también estableció nuevos ciclos en la cotidianidad rural: *“En la cultura tradicional campesina, el encuentro con la naturaleza y lo trascendente se vive cotidianamente y se manifiesta a través del Ciclo Agrario. El tiempo se organiza en torno al ritmo de la tierra, a partir de la siembra de la semilla del trigo en el mes de mayo, hasta culminar su proceso de crecimiento con la cosecha y su conversión en alimento diario, para luego volver a preparar la tierra y comenzar un nuevo ciclo, siempre cargado de afectos, que le otorgan sentido al mundo y a la vida”* (Chavarría, 2009, p.36). Dicho ciclo comenzó a marcar los tiempos de la vida rural, estructurando las labores del campo en torno a la siembra, cosecha y molienda, y con ello tradiciones, dinámicas sociales y económicas de la región. Además, el cultivo del trigo impulsó un sistema productivo basado en la monoexportación de cereales, consolidando el desarrollo de grandes latifundios. Estas extensas propiedades, controladas por una élite terrateniente, se convirtieron en el eje de la economía rural, reforzando las estructuras de poder y dependencia en el Chile central.

Por su parte el rescoldo, a partir del fuego esencialmente, se ha constituido en un elemento fundamental en la historia de la humanidad. Junto con la instalación paulatina de la agricultura y el sedentarismo, el manejo del fuego se constituye como una de las revoluciones tecnológicas más importantes: *“El fuego fue una herramienta fundamental para defenderse de los depredadores y la cazar animales, lo utilizaron para guiar y situar*

a la fauna, así como para mejorar las poblaciones de plantas y otros plantas alimenticias; de igual manera para transformar los alimentos dado que el conocimiento con calor permite hacerlos más digeribles y nutritivos” (Thoms 2009, p.573). Según Thoms, el fuego no solo fue una herramienta de supervivencia, sino un factor clave en la transformación del entorno y en el desarrollo de estrategias para la alimentación y defensa. Su uso trascendió la simple producción de calor y luz, convirtiéndose en un medio para modificar los paisajes, controlar la fauna y mejorar la disponibilidad de recursos alimenticios.

» **Figura 1:** Esquema rol del fuego y sistemas de preparación de alimentos.

*Fuente:* Elaboración propia.



### Aporte nutricional y vinculación social:

Según la literatura, el rescoldo como técnica se instala en la cocina criolla actual, a partir del proceso de sincretismo cultural durante la colonia. La ocupación de la servidumbre indígena y campesina en la cocina coloniales, permitió un proceso de vínculo técnico y cultural de materias primas y procesos de preparación de alimentos (Montecino, 2004).

En comunidades indígenas y rurales, el rescoldo simboliza la reunión familiar en torno al fogón, donde

El fuego permitió la cocción de alimentos marcando un hito en la evolución humana, ya que los hizo más digeribles y nutritivos, mejorando así la absorción de energía y reduciendo el riesgo de enfermedades asociadas al consumo de productos crudos. Esta técnica de cocción, utilizada desde tiempos prehistóricos, demuestra la conexión de los pueblos indígenas con el fuego como elemento central en su vida cotidiana y de relaciones sociales. El uso del rescoldo en la cocina es una manifestación tangible de la persistencia de tradiciones ancestrales en la gastronomía actual.

» **Fotografía 1:** Lugar de elaboración para las Tortillas de rescoldo, comuna de Tomé

*Fuente:* Registro propio



se cuentan historias y se transmiten conocimientos. Es un espacio de encuentro intergeneracional, donde las enseñanzas de los mayores perviven en el relato oral. Además, este llamado colectivo sobre el fuego y su brasa, es relevante, como espacio simbólico de cuidado y abastecimiento colectivo tomando un papel relevante en la sociedad criolla chilena.

*“A lo largo de la historia de Chile, así como en la mayoría de las sociedades, no cabe duda que han sido*

las mujeres las depositarias de los conocimientos culinarios, saberes complejos que suponen el manejo casi alquímico de elementos y materias, por un lado, y la transmisión de los estilos culinarios, por el otro. Desde el mundo precolombino, donde el fuego y las brasas congregaban a los comensales, se fue transmitiendo la diferencia entre lo crudo y lo cocido, lo asado y lo ahumado. (Montecino, 2004, p.15). Para Sonia Montecinos, desde tiempos antiguos, las mujeres jugaron un papel esencial en los saberes alimentarios, donde el fuego y su rescoldo no solo eran medios de cocción, sino espacios donde se tejían relaciones sociales, transmitían conocimientos y definían los sabores y preferencias alimentarias. La cocina no era solo una tarea doméstica, sino un punto de encuentro activo, creativo y cultural que modelaba tanto identidades como tradiciones.

La harina de trigo es el ingrediente principal de la tortilla de rescoldo. Al ser base de esta preparación, su aporte nutricional es significativo, ya que tradicionalmente se consume en las primeras

comidas del día, como el desayuno, pero también puede tener un uso transversal en todos los tiempos de comida. Para comprender su proyección patrimonial de la tortilla de rescoldo, es necesario dimensionar su peso histórico dentro de los hábitos alimentarios del campo y de los elementos que la constituyen como tal. Precisamente un rito habitual, en sectores campesinos es emplear los restos del fuego, comúnmente luego de una preparación a base de fuego fuerte como los asados. Su elaboración se sitúa después de los almuerzos, proyectando el próximo tiempo de comida, ya que en la once (hora del té en Chile 17:00 a 19:00), suele ser el acompañamiento ideal para compartir junto a bebidas calientes como café, té o mate.

De esta manera, la tortilla de rescoldo es la representación culinaria del mestizaje criollo, ya que sus ingredientes y técnicas provienen de mundos diferentes. El trigo con los españoles, y las tortillas de la dieta mapuche, cocinadas en hoyos excavados con forma de hornos (Manzur, 2016).

» **Tabla 1:** Comparación del aporte calórico proteico de alimentos habituales en la cuenca del Bío-Bío. \*1 porción. \*\*Considerando un aporte de 2000 kcal/día.

Fuente: Elaboración propia.

ALIMENTO*	APORTE CALÓRICO	APORTE PROTEÍNAS	PORCENTAJE APORTE CALÓRICO**
Tortilla Rescoldo	450	8	22,5 %
Papa	120	4,7	6 %

Con respecto al valor calórico nutricional señalado en la tabla 1, compara la papa con el pan de rescoldo, simplemente por el hecho de contrastar 2 alimentos de similares características al ser altos en carbohidratos, macronutriente con alta utilidad energética (Juri et al., 1999). Se observa un aporte nutricional mayor en la tortilla de rescoldo, ya que el uso de materia grasa aumenta la densidad calórica de la preparación final. Por otra parte,

su preparación también se traslada como una opción de comida abundante, ya que frente a largas jornadas de trabajo ha sido preparada para reemplazar almuerzos más elaborados (ensalada, plato de fondo y postre), agregando mariscos, como por ejemplo lo han fabricado históricamente una larga tradición alimentaria familiar de mujeres: Las Palomitas en Laraquete, al sur del río Biobío (Maluk, 2016).

## METODOLOGÍA

Abordar la cuenca del río Biobío, y su diversidad de territorialidades que interactúan a uno y otro lado de sus riberas, desafía una perspectiva etnográfica de caso, e invita a indagar en los particulares procesos de patrimonialización alimentaria en torno a la tortilla de rescoldo a lo largo y ancho de la cuenca. En este sentido, la investigación tiene carácter histórico-cultural desde un prisma cualitativo esencialmente, dentro de un análisis espacial inter-territorial de la geografía fluvial del río Biobío y la multiplicidad de agentes que convergen en torno al tema alimentario. Por lo cual se propone una etnografía sostenida sobre dos mecanismos esencialmente.

El primero hace referencia a una etnografía organizada bajo una estrategia de registro multilocalizada (Rodríguez et al., 2018), que permita facilitar la aproximación de las diversas producciones materiales y simbólicas de la tortilla de rescoldo. Desde una narración histórica, la incorporación de diferentes territorios en torno a la cuenca del río Biobío, con sus particulares procesos de producción de las tortillas de rescoldo, requieren de un trabajo etnográfico y geográfico multisituado, más allá de la comparación, permite un análisis relacional de cada sistema de producción material y simbólica del alimento.

Al respecto, la etnografía multisituada o multilocalizada, surge como un gran aporte a los estudios socioculturales y espaciales sobre la diversidad de sitios. La construcción de un objeto de estudio centrado en las relaciones, asociaciones y vínculos entre esos lugares es el foco principal de esta etnografía (Rivero, 2017). La etnografía multisituada o multilocalizada desafía en este sentido la noción tradicional de la ubicación de la investigación, de modo que del estudio en/de un "sitio" se pasa al análisis de las relaciones entre varios lugares (Marcus, 2018). De esta manera, el enfoque de la investigación multilocalizada se centra en el análisis del fenómeno contemplando la interconexión, la interacción, el intercambio y la movilidad de los sujetos entre un conjunto de "sitios" (Sinatti, 2008). Dicha propiedad de la etnografía multisituada que se

sumerge en una metodología de investigación con carácter móvil y multilocal, también lo es en su carácter temporal, estudiando la circulación de sus objetos en un espacio-tiempo difuso (Marcus, 2018). Por lo tanto, el estudio etnográfico multilocalizado o multisituado se posicionará en el entramado de comunidades a lo largo de la cuenca del río Biobío (múltiples sitios), pero analizando las relaciones en los modos de producir y significar las tortillas de rescoldo.

El segundo mecanismo se refiere a la triangulación de los datos recopilados en torno a la producción material y simbólica de la tortilla de rescoldo. Para ello se contemplan 3 pasos procedimentales:

- 1) Levantamiento de información territorial de las localidades o sectores donde se sostiene la tortilla de rescoldo analizada.
- 2) Levantamiento de antecedentes históricos sobre cada contexto cultural y territorial de cada sitio donde se produce la tortilla de rescoldo.
- 3) Levantamiento de información productivo-nutricional asociados a cada una de las tortillas de rescoldo, en el marco de los entornos geográficos y culturales en los cuales se analiza cada caso.

Los instrumentos y herramientas metodológicas para cada área de producción de la tortilla de rescoldo incluida en el estudio son las siguientes:

- a) Levantamiento de información territorial de las localidades o sectores donde se sostiene la tortilla de rescoldo.
  - Cartografía de la zona de producción local
  - Información de los grupos socioculturales que habitan la zona
  - Entrevistas abiertas a las/los cocinadores-productores
  - Observación directa del proceso productivo
- b) Levantamiento de antecedentes históricos.
  - Sistematización de antecedentes históricos de la producción de tortilla de rescoldo

- c) Levantamiento de información productivo-nutricional
- Clasificación de los insumos locales para cada proceso de elaboración

La triangulación de los tres tipos de levantamiento de información territorial, histórico y productivo-nutricional, permite elaborar una perspectiva más amplia sobre la tortilla de rescoldo como un elemento simbólico y material del mestizaje cultural, y como un elemento patrimonial alimentario en la cuenca del río Biobío, enriqueciendo la interpretación del fenómeno en cuestión desde estas tres perspectivas. Por lo

## ÁREA DE ESTUDIO

El área de estudio está inserto en la cuenca del río Biobío, entendiendo inicialmente a la cuenca como un amplio espacio hídrico configurado dentro de un conjunto de condiciones particulares asociadas a geografía por donde se desarrolla (clima, relieve, suelo, vegetación, etc.), las cuales influyen en la morfología y la cantidad del agua que se distribuye por la cuenca (Burgos & Gerardo, 2015).

En el caso del presente estudio, la geografía física de la cuenca del río Biobío es analizada a partir de sus entramados sociales, históricos y culturales. Geografía cultural de la cuenca hidrográfica que expone relaciones de intercambio, porosidad y apropiaciones territoriales desde los grupos humanos que la habitan: “La tierra y el agua son recursos indispensables para el ser humano. Estos se localizan en un espacio geográfico que puede ser delimitado como cuenca hidrográfica, pero que también está sujeto a procesos de apropiación territorial determinados por el uso cotidiano de los sujetos que lo habitan, la historia de ocupación y el funcionamiento de las instituciones” (Burgos & Gerardo, 2015, p.12).

A partir de lo anterior, es que se define el área territorial de estudio, la cuenca hidrográfica del río Biobío como una gran unidad tejida por sus particularidades espaciales y socioculturales, que inserta en procesos diacrónicos de colonización,

tanto, la triangulación ayuda a entender y mejorar la comprensión del análisis multidimensional de la tortilla de rescoldo (Urbano, 2016).

De esta manera, el proceso metodológico implica un encadenamiento de pasos en el trabajo de campo y análisis de la data que puedan recoger las propias producciones y significancias identitarias de las tortillas del entramado de comunidades del río Biobío. Dicho entramado o conjunto de áreas de producciones de tortillas de rescoldo deben ser debidamente incorporadas y analizadas en sus aspectos relacionales, a través de la etnografía multisituada.

resistencias y mestizajes, se ha ido configurando un entramado de procesos de elaboración material y de significación de la tortilla de rescoldo.

De esta manera, analizar la cuenca en su conjunto, implica necesariamente considerar cómo se articulan y configuran las diferentes territorialidades, además de exponer modos de producir y simbolizar la tortilla de rescoldo a lo largo del vasto territorio hídrico del Biobío.

Es entonces, que entendiendo que la cuenca hidrográfica es una amplia y heterogénea unidad física, con diferentes territorialidades y grupos humanos interactuando en su entramado, es que se plantean subanálisis en tres áreas que pueden tener una relación más estrecha en sus procesos de ocupación y apropiación de sus territorialidades en relación con la cuenca. Tal como se evidencia en la figura 2, estas son:

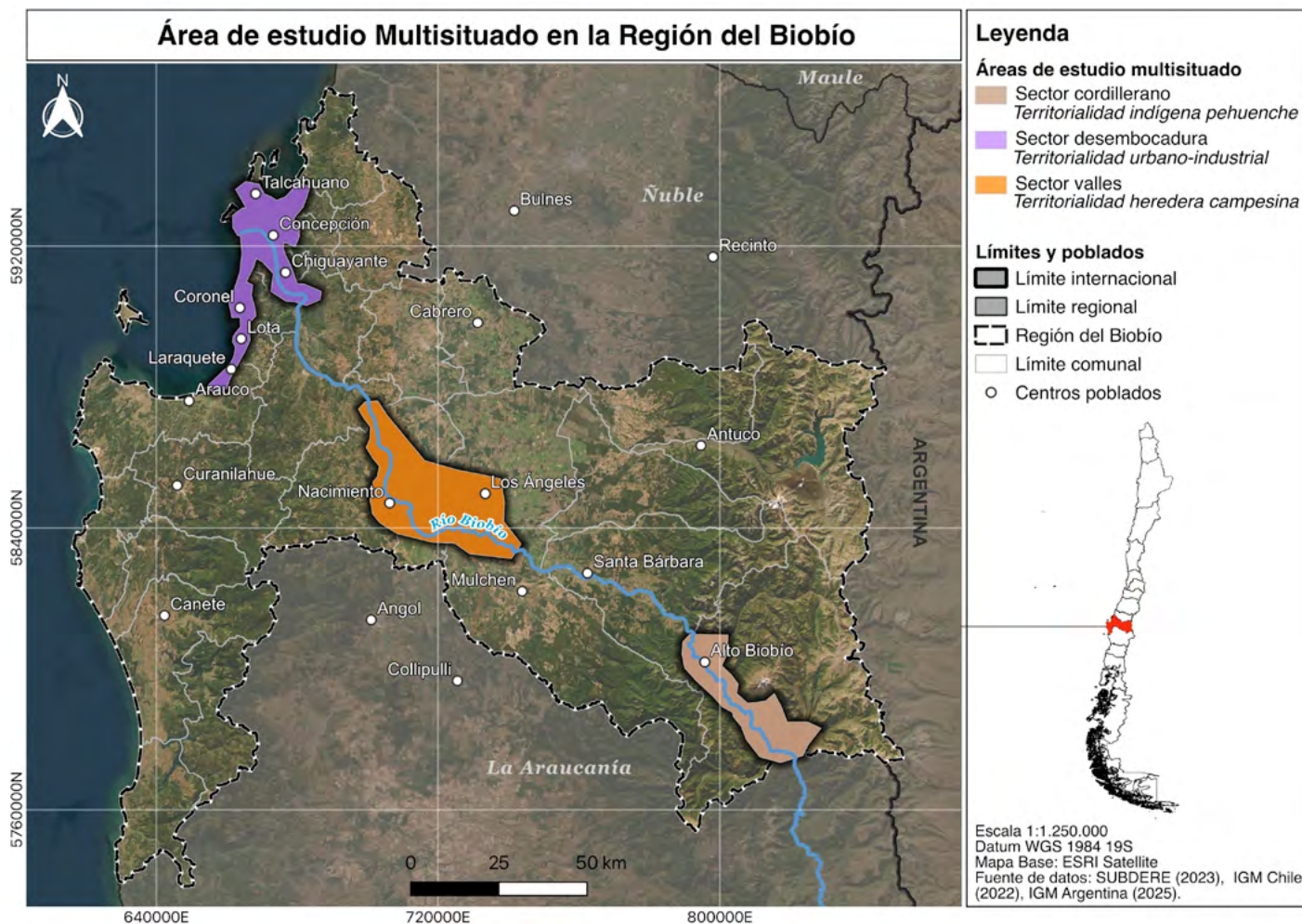
- Área Alto Biobío, en la cual predomina la territorialidad indígena mapuche-pehuenche.
- Área media del Biobío, en la cual predomina una territorialidad heredera de procesos campesinos y de ruralización, con ciudades intermedias y economías asociadas al campo y la agricultura.

- Área de desembocadura del río Biobío, en la cual predomina una territorialidad urbano-industrial, esto es, el área penceopolitana con amplios procesos de urbanización de las comunas

del Gran Concepción, como de procesos de industrialización carbonífera principalmente, que permitió un importante proceso de poblamiento campo-ciudad desde mediados del siglo pasado.

» **Figura 2:** Área de estudio multisituado.

**Fuente:** Elaboración propia.



RG|29

## MARCO TEÓRICO

La tortilla de rescoldo responde a un legado cultural e histórico innegable, su herencia histórica y representación simbólica del sincretismo cultural lo sitúan como parte del patrimonio cultural de nuestra zona centro-sur.

El abordaje de los patrimonios culturales vinculados al mundo de la alimentación no está ajeno a discusiones.

La disputa de enfoque y posiciones sobre su alcance también se cruza con las intenciones y abordaje en la puesta en valor según el agente involucrado. Esto último toma relevancia cuando uno de los objetivos de este artículo es el poner en valor lo patrimonial de la tortilla de rescoldo. Es importante comprender que lo alimentario no solo es el mecanismo de nutrir el cuerpo, también es aquello que la cultura selecciona

a través de una variada gama de posibilidades, a partir de criterios generados a través de diferentes procesos históricos (Harris, 1989).

Al respecto, la alimentación desde una perspectiva socioantropológica, constituye una práctica cultural que integra dimensiones materiales, simbólicas y afectivas. Como señala Alvear Montecino *“La alimentación es una práctica social que condensa modos de vida, memorias y vínculos identitarios, más allá de su dimensión biológica”* (Montecino 2023, p. 102), las cocinas tradicionales operan como espacios de transmisión cultural, donde los saberes y técnicas culinarias adquieren sentido en relación con el territorio, la memoria colectiva y las formas de sociabilidad comunitaria. De esta manera, la alimentación constituye una práctica social que trasciende su dimensión biológica para inscribirse en los campos de la cultura, la memoria y la identidad.

*“A través de los alimentos podemos aproximarnos a la experiencia de la humanidad como especie, al tiempo que a la diversidad de culturas. Qué se come en cada lugar está relacionado con el entorno ecológico y los procesos de producción, distribución y consumo; pero también con factores ideáticos no ligados estrictamente a la infraestructura cultural”* (Hernández-Ramírez, 2018, p. 155). Estas afirmaciones nos invitan a comprender que, a pesar de la matriz histórica y cultural de la tortilla de rescoldo, esta varía según el sitio de su producción. Esto es, se mantiene en un proceso socio histórico dinámico, con valor patrimonial pero inserto en los procesos de mestizaje y cambio en el contexto de sincretismo cultural.

Discusión que se viene dando en diferentes investigaciones, donde los procesos de patrimonialización de lo alimentario han llevado a la descontextualización de la técnica con su entorno cultural y ecológico (Hernández-Ramírez, 2018). Es decir, que la acción patrimonializadora de la alimentación está inserta en una dinámica social en la que intervienen distintos grupos bajo relaciones asimétricas (recursos económicos, sociales, jurídicos y simbólicos desiguales),

que pugnan por la propiedad o derecho sobre tal elemento alimentario patrimonializado.

En esta línea, es posible establecer una distinción teórica entre el concepto de patrimonio culinario y el de patrimonio alimentario, aunque ambos se encuentren interrelacionados en torno a saberes y particularidades de los alimentos. El patrimonio culinario se refiere específicamente a los saberes, técnicas, recetas y prácticas vinculadas a la preparación de alimentos. Este enfoque privilegia el conocimiento transmitido sobre la cocina, incluyendo métodos de cocción, uso de utensilios tradicionales, modos de presentación y las particularidades de platos emblemáticos que forman parte de la identidad gastronómica de una comunidad (Bessièrre, 1998; Ichijo & Ranta, 2016). En contraste, el patrimonio alimentario abarca una mirada más amplia e interdisciplinaria, incorporando no sólo las prácticas culinarias, sino también los sistemas de producción, recolección, conservación, distribución y consumo de alimentos, así como sus significados simbólicos, sociales y territoriales (Poulain, 2017). Este enfoque considera al alimento como un nodo que articula la relación entre cultura, medio ambiente, memoria colectiva y modos de vida. Así, mientras el patrimonio culinario se centra en el arte de cocinar, el patrimonio alimentario sitúa los alimentos en su contexto socioecológico, reconociendo su valor cultural más allá del acto de cocinar.

» **Tabla 2:** Diferencias entre Patrimonio Culinario y Alimentario.

*Fuente:* Elaboración propia.

DIMENSIÓN	PATRIMONIO CULINARIO	PATRIMONIO ALIMENTARIO
<b>Foco</b>	Cocina, técnicas y recetas	Sistemas alimentarios y valor cultural
<b>Ámbito</b>	Prácticas de preparación	Producción, distribución, consumo y simbolismo
<b>Escala</b>	Micro (platos, cocinas locales)	Macro (cadenas y culturas alimentarias)
<b>Ejemplo</b>	Ceviche	Uso del pescado en la dieta costera tradicional

El patrimonio alimentario, así entendido, es parte de la dimensión humana que alude a los fenómenos ligados con la preparación de alimentos, cocción e ingesta en donde las personas se reconocen como parte de una herencia compartida, y que se reproduce a través de tradiciones e innovaciones (Contreras, Luco & Ríos, 2019). En este sentido,

la tortilla de rescoldo puede ser entendida tanto desde su dimensión culinaria —por la técnica ancestral de cocción al rescoldo— como desde su dimensión alimentaria, al vincularse con prácticas de subsistencia, sincretismo cultural histórico y anclajes territoriales específicos.

## DISCUSIÓN

La tortilla de rescoldo es una manifestación tangible del sincretismo cultural desarrollado en la zona fronteriza del Biobío, donde la tradición indígena y la influencia española se fusionaron en la gastronomía. En el entendido que la cuenca del río Biobío, es un espacio de intercambio, relaciones recíprocas como diferenciadoras, surge el dilema: “¿Cuál es la frontera de un contexto cuando los significados circulan?” (Johnson, 2003, p.14). En este caso, la tortilla, se ha impuesto como un elemento simbólico-material que surge del intercambio y porosidad de ésta “frontera” denominada Biobío.

Dentro de dichas relaciones fronterizas, donde las divergencias se repelen, disputan o relacionan asimétricamente, la espacialidad que evidencia ámbitos de separación, también expone relaciones de porosidad, mestizando con ello, fenómenos socioculturales en el espacio del río definido como frontera desde los primeros contactos españoles-

mapuche (Johnson, 2003; Hernández, 2001). Fenómenos permeables que se ven materializados y simbolizados en la tortillas de rescoldo, elaborada por un conjunto de comunidades a lo largo del río Biobío.

Al respecto, es interesante aproximarse, desde esta noción histórica de las dinámicas fronterizas y de porosidades, desde el caso del río Biobío, entendiendo al curso hídrico como un lugar de diferenciaciones desde las primeras relaciones hispano-mapuche en adelante, con imaginarios que concretan o materializan la apropiación de la espacialidad misma del río y su geografía (Nieto & Contreras-Véliz, 2025).

La frontera, bajo esta dualidad, se ha convertido en un término clave al momento de analizar simbólicamente los procesos culturales como es el caso del mestizaje alimentario mapuche-hispano. Bordes que dan cuenta de una frontera que, si bien es física y/o territorial, por otra parte, es cultural y

simbólica, una zona que se funde entre el nosotros y los otros, confines que tienden a abarcar otras dimensiones (Grimson, 2000; Hernández Castillo, 2001). El río Biobío, más que manifestar una instancia de separación, son espacios de contacto liminar de las expresiones culturales de los pueblos y sociedades (Grimson, 2000). Bajo esta coyuntura espacial, de encuentro, que la tortilla de rescoldo adquiere la relevancia simbólica, a través de sus producciones y materialidades heredadas y producidas en las comunidades que se articulan en torno a la cuenca hídrica.

Ahora bien, dicha coyuntura fronteriza del río, que pone de manifiesto siglos de relaciones, son el corolario de un largo proceso histórico y colonial, que van marcando el tránsito de este mestizaje

cultural alimenticio (Daza, 2013), en este fenómeno a lo largo de la cuenca (Frontera del Biobío).

Los colonizadores impactaron en los hábitos alimenticios de los pueblos originarios, incorporando y desplazando a otros alimentos (en base a carbohidratos) y estableciendo nuevas formas de producción y consumo que definieron la identidad culinaria de la zona centro-sur de Chile. En este contexto, la tortilla de rescoldo representa no solo una adaptación a los nuevos ingredientes, sino también la resistencia y apropiación de una técnica ancestral en un territorio marcado por el intercambio y el conflicto, determinados en parte por condiciones sociológicas, económicas, de accesibilidad y diversidad de los recursos, sumado a las tecnologías de ambas culturas (Daza, 2013).

» **Figura 3:** Dimensiones históricas-culturales en la producción patrimonial de la tortilla de rescoldo.

*Fuente:* Elaboración propia.



La cocina, en su rol de espacio de convergencia cultural, refleja la interacción entre campesinos e indígenas, permitiendo la preservación y transmisión de saberes a lo largo del tiempo. Reconocer y valorar el patrimonio asociado a la producción de la tortilla de rescoldo es una manera de reafirmar nuestra historia mestiza y fortalecer nuestra identidad cultural, asegurando que estas tradiciones continúen siendo parte del acervo gastronómico y cultural del país.

Por lo anterior, la tortilla de rescoldo en la cuenca del Biobío, es un alimento surgido del mestizaje cultural alimentario, que ha sido practicado como técnica gastronómica por generaciones en diversos territorios a lo largo de la cuenca y que, bajo tal

diversidad de grupos socioculturales y territoriales, se pone de manifiesto las dificultades de que su patrimonialización sea capturada por un solo grupo de interés.

De esta manera, y tal como se expone en el capítulo “El Mestizaje de la Alimentación en América Latina” (Vargas, 2000), las cocinas en el continente son sumamente dinámicas, bajo los procesos de mestizaje entre pueblos originarios primero, con la llegada de españoles y su propia diversidad y mestizaje, y con los elementos de la cocina y su tecnologías de ambos continentes, que desde los primeros contactos en adelante han seguido cambiando de forma continua, pero también manteniendo el sentido patrimonial alimentario.

## CONCLUSIÓN

Las primeras reflexiones y análisis historiográficos de la tortilla de rescoldo, incluyendo sus trayectorias de producción, historia, relevancia cultural y anclajes territoriales en torno a la cuenca del río Biobío, dan cuenta de un alimento que pone de manifiesto los procesos de sincretismo cultural desarrollados a lo largo del curso fluvial, reconociendo al rescoldo como herencia de la cocina indígena y por otra parte la masa de trigo de la herencia hispánica.

El mestizaje cultural que se articula a lo largo de la cuenca del río Biobío, antiguo curso fluvial relacionado con frontera, y que adquiere nociones de patrimonialización en los diferentes territorios que comprenden la cuenca hídrica, dando cuenta de un alimento que es símbolo y materialidad de un sincretismo cultural y alimentario que se unifica a lo largo de los territorios que conecta el río, pero también, de las particularidades según su ámbito mismo anclaje cultural y territorial. Por lo tanto, se reconoce a la tortilla de rescoldo su alto valor patrimonial y particularmente alimentario, con gran arraigo que trasciende la historia e identidad territorial estudiada.

## AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan su agradecimiento a los/as revisores/as anónimos por sus sugerencias y comentarios al borrador de este artículo. Asimismo, dejan constancia de su gratitud al Proyecto ANID Anillo ATE230072 “Pluriversos climáticos: Una perspectiva descolonial en las Geohumanidades para diseñar territorios alternativos en contexto de cambio climático”, al programa de Doctorado en Estudios Territoriales del Sur Global de la Universidad de Concepción y a la Productora Húmedo Cine, con quienes se inició este camino investigativo de la tortilla de rescoldo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bessièrre, J. (1998). *Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas*. *Sociology Ruralis*, 38(1), pp. 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Burgos, A., y Bocco, G. (2015). *Dimensiones sociales en el manejo de cuencas*. *Centro de Investigaciones en Geografía Ambiental (CIGA-UNAM)*. <https://doi.org/10.22201/ciga.9786070268830e.2015>
- Cartes, A., y Montero, V. (2020). *El Bío-Bío, reconfiguración espacial de una región histórica*. *Tiempo histórico*, (21), pp. 141-172. <https://dx.doi.org/10.25074/th.voi21.1915>
- Chavarría, P. (2009). *De los cogollos del viento: los saberes de los antiguos*. Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, Biblioteca Nacional, Archivo de Literatura Oral y Tradiciones Populares. *Diario El Sur*.
- Contreras, C., Alarcón, N., González, G., y Hernández, C. (2022). *La memoria obstinada de Ranguelmo: vida y patrimonio en torno al ferrocarril y el ramal entre Ñuble y Biobío*. *Urbe. Arquitectura, Ciudad y Territorio*, (15), pp. 19-35. <https://doi.org/10.29393/UR15-2MOCC40002>
- Contreras, C., Luco, J., & Ríos, C. (2019). *Patrimonio culinario: Propuesta para una metodología de distinción patrimonial de las culinarias locales*. *Revista Ciencias Y Humanidades*, 8(8), pp. 163-181. <https://doi.org/10.61497/8y35ma15>
- Daza, B. Y. (2013). *Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia*. Grimson, A. (2000). *Fronteras, naciones e identidades: la periferia como centro*. Ediciones Circus-La Crujía.
- Harris, M. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Hernández, R. (2001). *La otra frontera. Identidades múltiples en el Chiapas poscolonial*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores (México).
- Hernández-Ramírez, J. (2018). *Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias*. *Cultura-hombre-sociedad*, 28(1), pp. 154-176. <http://dx.doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhs0.01.a01>
- Ichijo, A., y Ranta, R. (2016). *National Food in the International Context*. En: *Food, National Identity and Nationalism*. pp. 107-124. Palgrave Macmillan, London. [https://doi.org/10.1057/9781137483133\\_6](https://doi.org/10.1057/9781137483133_6)
- Johnson, D. (2003). *La teoría de la frontera: los límites de la política cultural*. Gedisa.
- Juri, G., Urteaga, C., y Taibo, M. (1999). *Porciones de intercambio y composición química de los alimentos de la pirámide alimentaria chilena*. INTA-Universidad de Chile.

- Maluk, K. (2016). *Tesoros Humanos Vivos 2016*. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Gobierno de Chile.
- Manzur, M. (2016). *Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región del Biobío*. Fundación para la Innovación Agrícola. Santiago, Chile.
- Marcus, G. (2018). *Etnografía Multisituada. Reacciones y potencialidades de un Ethos del método antropológico durante las primeras décadas de 2000*. *Etnografías Contemporáneas*, 4 (7).
- Montecino, A. (2023). *Cocinas y patrimonio. Aproximaciones desde la alimentación a la construcción de identidades chilenas\**. *RIVAR*, 10(28), pp. 101-120. <https://doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5443>
- Montecino, S. (2004). *Cocinas Mestizas de Chile, La Olla Deleitosa*. Museo Chileno de Arte PreColombino.
- Montecino, S. (2017). *Cocinas, alimentos y símbolos*. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. <http://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2017/12/patrimonio-culinario.pdf>
- Nieto, C., & Contreras-Véliz, C. (2025). *Re-territorializando los imaginarios geográficos: Imaginación política, agencia y transformación social en la creación colectiva de imaginarios territoriales otros*. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, 29(3), pp. 273-296. <https://doi.org/10.1344/sn2025.29.47860>
- Poulain, J., (2017). *The sociology of food: eating and the place of food in society*. India: Bloomsbury Publishing.
- Rivero, P. (2017). *La investigación multilocalizada en los estudios migratorios transnacionales. Aportes teóricos y prácticos*. *Trabajo y Sociedad*, (28), pp. 327-342.
- Rodríguez, J., Gissi, N., y Mandujano, F. (2018). *Fronteras internas y hegemonías predicativas en Chile: el caso de la Patagonia austral*. *Chungará (Arica)*, 50(4), pp. 633-650. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562018005001501>
- Sinatti, G. (2008). *Migraciones, transnacionalismo y el locus de investigación: multi-localidad y la transición de 'sitios' a 'campos'*. C. Solé, & S. Parella (Ed.). *Nuevos retos del transnacionalismo en el estudio de las migraciones*. pp. 93-112
- Thoms, A. (2009). *Rocks of ages: propagation of hot-rock cookery in western North America*. *Journal of Archaeological Science*, 36(3), pp. 573-591. <https://doi.org/10.1016/j.jas.2008.11.016>
- Urbano, P. (2016). *Análisis de datos cualitativos*. *Revista Fedumar Pedagogía y Educación*, 3(1), pp. 113-126.
- Vargas, L. (2000). *El Mestizaje de la Alimentación en América Latina*. En H. Bourges R., J. Bengoa & A. O'Donnell (Ed.). *Historias de la Nutrición en América Latina*. Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN). (pp. 44-56).