

## Entrega Premios Nacionales 2018

**Con una ceremonia en La Moneda se otorgaron los reconocimientos a Diamela Eltit en Literatura, Juan Allende-Blin en Artes Musicales -premio recibido por su sobrina Paulina Humeres-, Fabián Jaksic en Ciencias Naturales, Romilio Espejo en Ciencias Aplicadas y Tecnologías, y Sol Serrano en Historia.**

Al mediodía del 19 de diciembre, se realizó en el Patio de Los Cañones de La Moneda la ceremonia oficial de entrega de los Premios Nacionales 2018, encabezada por el presidente Sebastián Piñera, quien acompañado de las ministras de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, Consuelo Valdés, y de Educación, Marcela Cubillos, reconoció a Diamela Eltit en Literatura, Juan Allende-Blin en Artes Musicales -cuyo premio fue recibido por su sobrina Paulina Humeres ya que no pudo viajar desde Alemania donde reside-, Fabián Jaksic en Ciencias Naturales, Romilio Espejo en Ciencias Aplicadas y Tecnologías, y Sol Serrano en Historia.

Este 2018 los premios de Literatura y Artes Musicales fueron entregados por primera vez por el Ministerio de las Culturas, como lo establece la ley 21.045 que creó la nueva institucionalidad cultural, modificando la ley N° 19.169 sobre Premios Nacionales.

La ministra Consuelo Valdés, quien ofició como maestra de ceremonia junto al periodista Polo Ramírez, destacó: “uno de los principios fundamentales que guía al nuevo Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio es el reconocimiento a nuestros creadores, artistas y cultores y a visibilizar el rol social que ellos cumplen en el desarrollo cultural de nuestro país. Por eso, es un tremendo orgullo entregar por primera vez estos Premios Nacionales desde la nueva institucionalidad cultural a artistas tan trascendentes y relevantes para nuestra cultura como Diamela Eltit y Juan Allende-Blin”.



Juan Allende-Blin

El Premio Nacional es el máximo reconocimiento que otorga el Estado a la obra de chilenos que por su excelencia, creatividad, aporte trascendente a la cultura nacional y al desarrollo del saber y de las artes, se hagan acreedores a estos galardones. En forma excepcional, puede ser otorgado a un extranjero, de larga residencia en Chile, cuya obra científica o creativa se haya desarrollado en el país.

### Premio Nacional de Literatura

En septiembre pasado la ministra Valdés anunció que la escritora Diamela Eltit se convertía en la quinta mujer en obtener el Premio Nacional de Literatura, galardón que antes recibieron Gabriela Mistral (1951), Marta Brunet (1961), Marcela Paz (1982) e Isabel Allende (2010). La escritora recibe un diploma, un premio cercano a los 23 millones de pesos y una pensión vitalicia mensual equivalente a 20 UTM (más de \$ 960.000 a diciembre del 2018).



Foto: Mario Ruiz

Este galardón se creó en 1942 y es entregado cada dos años a los escritores nacionales que reconocidos por su aporte a las artes y a la cultura, mediante la excelencia, desarrollo y creatividad de sus obras. Algunos ganadores históricos son: Pablo Neruda (1945), Manuel Rojas (1957), Nicanor Parra (1969) y Raúl Zurita (2000).

### Premio Nacional de Artes Musicales

El compositor, musicólogo y pedagogo chileno radicado en Alemania, Juan Allende Blin – distinguido en 2017 con la Orden al Mérito Pablo Neruda por su valioso aporte en el ámbito de la música-, fue elegido como Premio Nacional de Artes Musicales 2018. Se le otorga un diploma, un premio cercano a los \$ 23 millones y una pensión vitalicia mensual de 20 UTM. Algunos ganadores históricos han sido Margot Loyola (1994), Carlos Riesco (2000), Juan Pablo Izquierdo (2012) y Vicente Bianchi (2016).

## Premios Nacionales - Ministerio de Educación

Sol Serrano (64 años) es licenciada y doctora en Historia de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Master of Arts de la Universidad de Yale y profesora del Instituto de Historia de la PUC. Su principal campo de interés es la historia de Chile y América en los siglos XIX y XX; la historia política, religiosa, de la educación, formación del Estado y la enseñanza de la historia. Ha sido investigadora visitante en Francia, Alemania y Estados Unidos, en las Universidades de Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Notre Dame y Oxford.

Fabián Jaksic Andrade (66), Licenciado en Biología de la Universidad de Chile; Doctor (PhD) en Zoología, Universidad de California-Berkeley; Ecólogo Senior Certificado por la Sociedad Ecológica Norteamericana. Bajo su liderazgo se creó en la PUC el Centro de Estudios Avanzados de Ecología y Biodiversidad (CASEB), actualmente Centro de Ecología Aplicada y Sustentabilidad (CAPES).

Romilio Espejo (79 años), Licenciado en Bioquímica de la Universidad de Chile. Ha desarrollado investigaciones postdoctorales en el Instituto Tecnológico Pasadena en California, en la Universidad de California en Riverside y en la Universidad de Alabama. Es profesor titular del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile. Durante su exilio en México, donde se dedicó al estudio de los rotavirus, agentes infecciosos de la diarrea infantil. A su retorno, sus investigaciones fueron claves para la introducción de la solubilización (lixiviación) del cobre en procesos productivos.

MINISTERIO DE LAS CULTURAS

## “El Menú de Chile” a bordo del Tren del Recuerdo

Chicha de chupones de aperitivo, patitas de vacuno con pebre en la entrada, “sámbuche” de tortilla al rescoldo con longaniza como plato principal y motemei con huesillos de postre conformaron el menú ganador de la segunda edición de este reconocimiento a las cocinas patrimoniales.

Los gritos de las vendedoras acompañan el silbido del ferrocarril sobre el camino de hierro: un desfile de gente, de canastos y niños corriendo inundan la estación de la pequeña localidad de Antilhue, en Los Ríos.

A bordo de un tren, como guiño al relato y la investigación presentada por el equipo vencedor, la ministra Valdés dio a conocer el resultado y las cuatro menciones honrosas que contempla este concurso de cocinas tradicionales, que busca otorgar un reconocimiento nacional a los acervos culinarios familiares, locales y regionales que se rescatan, conservan, transmiten, recrean y comparten a lo largo del país.

Consuelo Valdés destacó: “Con El menú de Chile buscamos rescatar el patrimonio culinario de nuestro territorio y dar a conocer estas tradiciones para que se sigan transmitiendo. El menú ganador muestra una historia y una tradición que ha marcado, no solamente

una localidad de la Región de Los Ríos, sino casi todo el país y varias generaciones que vivieron y crecieron en torno al tren”.



El equipo ganador, que recibió un diploma y cuatro millones de pesos, está integrado por el antropólogo Eduardo Aguilera, a cargo de la investigación; la chef Nicole Hernández Alvear, quien recopiló las recetas, y la diseñadora Patricia Aguilera Álvarez quien, a través de la ilustración, mostró de manera creativa los elementos culturales de la propuesta.

Patricia Aguilera expresó la satisfacción de “ser un aporte para el rescate del patrimonio alimentario, ya que además de los lazos familiares, nos une el interés personal en estas tradiciones culinarias, para no olvidarlas y que formen parte de nuestra memoria e identidad”.



Menú ganador: “Sabores sobre rieles”

Esta segunda edición de “El Menú de Chile” contempló además cuatro menciones honrosas que permiten reconocer otras propuestas valiosas y mostrar la diversidad cultural que, a través de la cocina, está presente en todo el territorio.

Entre las postulaciones recibidas, desde 10 regiones del país, el jurado decidió entregar dos menciones a menús de la región del Biobío: “Fiesta de domingo con aroma a sarmientos”, del Valle del Itata; y “Picando el fuego al son de la carboná y la pescá”, de la comuna de Lota.

Por dar cuenta de un conocimiento acabado de la historia económica de Valparaíso a comienzos del siglo XX, destacando la incorporación de ciertos productos a las



dietas populares, una de las menciones quedó en el menú "Pero este puerto amarra como el hambre... gastronomía y pobreza en Valparaíso a principios del siglo XX". En tanto, por su carácter íntimo y observar el vínculo afectivo entre un menú y una familia, el jurado entregó otra mención a la propuesta "La cocina de Sara", de la Región Metropolitana.

MINISTERIO DE LAS CULTURAS

## PASCUA A LA CHILENA DE ANTAÑO

En este diciembre, diremos que el Viejo Pascuero es un invento publicitario, que el pino es europeo, que las motas de algodón son un remedo de la nieve, etc. Para no incitar las protestas contra la mundialización de la Navidad, recordemos también el tiempo en que la "Pascua" se manifestaba como una fiesta criolla, con fondas y cuecas, igual que las fiestas patrias.

### Un huaso en la Pascua santiaguina

En la novela Don Pancho Garuya. Costumbres Campesinas de Antaño, de Manuel Guzmán Maturana, hay una descripción de la Navidad en el Santiago de 1880: "Era la tarde del 24 de diciembre. Los preparativos para celebrar la Pascua estaban ultimándose: se armaban carpas y se construían casuchas de madera para las fondas. Carretas y carretones descargaban promiscuamente tablas, mesas, muebles menudos, pianos, arpas, guitarras barriles, damajuanas, botes heladeros y cuanto Dios creó". Don Pancho es un huaso que llega a Santiago desde Curacaví, dispuesto a darse "unos días de jolgorio", después del duro trabajo en la construcción de un canal. En la góndola se encuentra con una antigua "prenda", Josefina,



Figura 1. "La Noche Buena en La Cañada". En Santos Tormero, *Chile Ilustrado...* Valparaíso. Librerías de las agencias del Mercurio, 1872. Colección Biblioteca Nacional. Se pueden ver las ventas frente a las fondas.

La Chascona, y salen juntos a celebrar. A las seis de la tarde se van a comer al mercado y luego al circo.

Después de la función caminan por la Alameda: "A esa hora este paseo estaba en todo el esplendor de la fiesta entre las calles San Diego y Dieciocho... Las lámparas de parafina se veían vergonzantes ante los miles de faroles chinoscos que alumbraban las casuchas y las ventas... Las voces de los vendedores, los ruidos de pitos, chicharras y cornetitas, obligaban a hablar a gritos. La nube de polvo que envolvía a los paseantes hacía irrespirable el ambiente..."

En medio de la muchedumbre, la pareja es hostigada por los vendedores que les ofrecen a gritos claveles y albahacas, brevas a chaucha la docena, priscos pelados, *colemo*, horchata con malicia, chicha y aloja de culén. Las fondas tienen nombres regionales: La cueca de los mineros, Al guaso colchagüino, además de la inevitable Aquí está Silva.

A las dos de la mañana, don Pancho y Josefina se encaminan hacia la plazuela de San Diego: "La concurrencia ahí era más democrática que en la Alameda, y los ánimos -tal vez por la hora- estaban más alegres y acalorados..."

Guiados por la romería que sin intermitencias llenaba las veredas, siguieron al Camino de Cintura.



Un "Viejo Pascuero" en la Plaza de Armas en la Navidad de... ¡1930!

Aquello era verdaderamente popular. Las fondas y las ventas sin techo, apenas estaban separadas por telones o tabiques de madera. Por el centro de la Avenida, esquivando a los de a pie, hacían escarceos los jinetes".

Don Pancho y su acompañante entran a una fonda para cenar. En la puerta, un organillo toca una y otra vez El caballero de gracia, un tema zarzuelero, y el famoso vals Sobre las olas. A poca distancia, un grupo de "jóvenes decentones" se dedica a vaciar botellas y a molestar a quien se le ponga cerca. Don Pancho se pone a pelear con ellos y los derrota. Luego de vencerlos, termina la noche buena entre las ardientes caricias de La Chascona.

Darío Osses. [www.nuestro.cl](http://www.nuestro.cl)

## SALUDO DE LA EMBAJADA A LA COMUNIDAD CHILENA EN PAÍSES BAJOS

FELIZ NAVIDAD Y AÑO NUEVO CON  
ESPERANZAS Y REALIZACIONES,  
EN TORNO A UN PROYECTO COMÚN

