



# Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE  
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA  
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto de Estudios Avanzados  
Universidad de Santiago de Chile

## SOBRE EL ORIGEN DE LAS PAPAS FRITAS: EVIDENCIA DESDE NACIMIENTO, CHILE SIGLO XVII\*



*On the origin of French fries: Evidence from  
Nacimiento, Chile 17th century*

*Sobre a origem das batatas fritas: Evidência de  
Nacimiento, Chile século XVII*

**Volumen 13, número 39, 148-162, abril 2026**

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/yhrmpc51>

**Gonzalo Rojas Aguilera**

Universidad de Santiago de Chile  
Santiago, Chile

ORCID [0000-0001-8983-2003](https://orcid.org/0000-0001-8983-2003)

[gonzalo.rojas.a@usach.cl](mailto:gonzalo.rojas.a@usach.cl)

**Javier Arredondo Encina**

Ilustre Municipalidad de Nacimiento  
Santiago, Chile

ORCID [0000-0002-2045-7134](https://orcid.org/0000-0002-2045-7134)

[javier.arredondo@nacimiento.cl](mailto:javier.arredondo@nacimiento.cl)

### Recibido

11 de noviembre de 2025

### Aceptado

11 de marzo de 2026

### Publicado

30 de abril de 2026

### Financiamiento

\*Artículo elaborado en el marco del convenio de colaboración entre la Ilustre Municipalidad de Nacimiento y la Universidad de Santiago de Chile, bajo el proyecto Anillo ANID ATE 220008 «Patrimonio cultural mestizo y apreciación de la cultura local», periodo 2024 hasta junio de 2026.

### Cómo citar

Rojas Aguilera, G. y Arredondo Encina, J. (2026). Sobre el origen de las papas fritas: Evidencia desde Nacimiento, Chile siglo XVII. *RIVAR*, 13(39), 148-162. <https://doi.org/10.35588/yhrmpc51>

## ABSTRACT

This article explores the possible mestizo origin of French fries, based on a reference contained in *Cautiverio feliz*, from the year 1673, by the Chilean soldier and chronicler Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán. The testimony, dated 29 November 1629 at Fuerte de Nacimiento in southern Chile, is analyzed in the context of cultural exchange between Mapuche communities and Spanish colonisers, and may represent the earliest known written record of the preparation of fried potatoes—predating European references by more than a century. The research combines documentary and philological analysis of colonial sources, experimental reconstruction of culinary techniques, and collection of oral knowledge, contrasting these findings with the dominant European narratives of Belgian and French origin. Although no conclusive archaeological evidence has yet been found, the study proposes a mestizo-Mapuche hypothesis, challenging Eurocentric accounts of culinary innovation and recognising indigenous heritage as an active component of global gastronomic history. Finally, the article outlines new interdisciplinary research directions to test this hypothesis and to position Nacimiento as a potential heritage site in the world history of food.

## KEYWORDS

Mapuche culture, French fries, cultural exchange, gastronomic heritage, historical decolonization.

## RESUMEN

El artículo examina el posible origen mestizo de las papas fritas a partir de una referencia contenida en *Cautiverio feliz*, del año 1673, del cronista Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán, quien describe un banquete celebrado el 29 de noviembre de 1629 en el Fuerte de Nacimiento (Región del Biobío, Chile). En este contexto de encuentro entre mapuches y españoles, el autor menciona «papas fritas», lo que constituiría el registro escrito más antiguo conocido sobre la preparación de este plato, anterior en más de un siglo a los testimonios europeos. La investigación combina análisis documental y filológico, reconstrucción experimental de técnicas culinarias y levantamiento de saberes locales, contrastando los resultados con las narrativas de origen belga y francesa. Aunque no se dispone aún de evidencia arqueológica concluyente, se plantea la hipótesis de una raíz mestizo-mapuche para este alimento, que permite revisar los discursos eurocéntricos sobre su invención e integrar el acervo indígena como componente activo del patrimonio gastronómico global. Se proponen nuevas líneas de investigación interdisciplinaria orientadas a validar esta hipótesis y a posicionar a Nacimiento como un hito patrimonial en la historia de la alimentación.

## PALABRAS CLAVE

Cultura mapuche, papas fritas, intercambio cultural, patrimonio gastronómico, descolonización histórica.

## RESUMO

O artigo examina a possível origem mestiça das batatas fritas a partir de uma referência contida em *Cautiverio feliz*, do ano 1673, do cronista Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán, que descreve um banquete realizado em 29 de novembro de 1629 no Forte de Nacimiento (Região do Biobío, Chile). Nesse contexto de encontro entre comunidades mapuches e colonizadores espanhóis, o autor menciona «batatas fritas», o que constituiria o registro escrito mais antigo conhecidosobre a preparação desse prato, anterior em mais de um século aos testemunhos europeus. A pesquisa combina análise documental e filológica, reconstrução experimental de técnicas culinárias e levantamento de saberes locais, contrastando os resultados com as narrativas de origem belga e francesa. Embora ainda não haja evidência arqueológica conclusiva, propõe-se a hipótese de uma raiz mestiça-mapuche para esse alimento, o que permite revisar os discursos eurocêntricos sobre sua invenção e integrar o patrimônio indígena como componente ativo do patrimônio gastronômico global.

## PALAVRAS-CHAVE

Cultura mapuche, batatas fritas, intercâmbio cultural, patrimônio gastronômico, descolonização histórica.

## Introducción

Las papas fritas, hoy omnipresentes en la gastronomía global, constituyen una de las preparaciones más difundidas y reconocibles de la alimentación contemporánea. Su aparente simplicidad —un tubérculo cortado y frito— contrasta, sin embargo, con la complejidad de su historia cultural, marcada por disputas historiográficas sobre su origen. Las narrativas predominantes, difundidas desde el siglo XIX, atribuyen su invención a Bélgica o a Francia, situando el surgimiento del plato dentro de la modernidad culinaria europea y asociándolo al desarrollo de la comida callejera en ciudades como París o Bruselas (Flandrin y Montanari, 1999). Tales interpretaciones han permeado manuales gastronómicos, discursos turísticos y relatos identitarios nacionales, consolidando una visión esencialmente eurocéntrica de su origen.

No obstante, la revisión de fuentes coloniales americanas sugiere que esta genealogía podría ser más compleja de lo que tradicionalmente se ha asumido. Un testimonio particularmente relevante se encuentra en *Cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del reino de Chile*, obra redactada hacia 1673 por el soldado y cronista criollo Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán. En su relato autobiográfico, el autor describe un banquete celebrado el 29 de noviembre de 1629 en el Fuerte de Nacimiento, en la actual Región del Biobío, tras su liberación de un período de cautiverio entre grupos mapuches. En ese contexto, el cronista menciona explícitamente la presencia de papas fritas entre los alimentos preparados para la celebración, señalando que durante los preparativos del festín «unas enviaban las papas fritas, otras los buñuelos y otras diferentes guisados» (Núñez de Pineda y Bascuñán, 1863).

Si se asume la literalidad de la expresión —y el sentido culinario del verbo *freír* en el español del siglo XVII como cocción en grasa o aceite— este pasaje podría constituir uno de los registros escritos más tempranos conocidos sobre la fritura de papas, anterior en más de un siglo a las primeras referencias documentadas en la tradición culinaria europea (Kordic y Ferreccio, 2001). La relevancia de este testimonio no radica únicamente en su posible precedencia cronológica, sino también en el contexto histórico en que se inscribe.

A comienzos del siglo XVII, el sur del Reino de Chile constituía un espacio de frontera marcado por la Guerra de Arauco, un prolongado conflicto entre la Corona española y los pueblos mapuches por el control del territorio situado al sur del río Biobío. En este escenario, los presidios de frontera —como el Fuerte de Nacimiento— funcionaban no solo como instalaciones militares, sino también como nodos de contacto entre distintos mundos culturales. Soldados, comerciantes, religiosos e indígenas aliados interactuaban cotidianamente en estos espacios, generando procesos de intercambio material y simbólico que abarcaban desde el comercio hasta la alimentación (Todorov, 1982; Earle, 2010).

El banquete descrito por Núñez de Pineda puede interpretarse, en este sentido, como un acto de diplomacia alimentaria. La comida servida en la celebración combinaba productos autóctonos —como la papa, el maíz o el ají— con técni-

cas culinarias introducidas por los europeos. La papa, domesticada en los Andes hace más de siete mil años y ampliamente cultivada por los pueblos indígenas del sur de Chile, habría sido preparada mediante una técnica de fritura conocida en el ámbito mediterráneo desde la Edad Media (Beardsley, 2002; Earle, 2020). En el contexto colonial, dicha técnica podía realizarse con manteca de cerdo o grasa de vacuno —disponibles en los presidios desde el siglo XVI— o eventualmente con aceites vegetales locales como el de *madi* (*Madia sativa*), planta oleaginosa utilizada en diversas regiones del territorio (Väättämoinen y Merino, 2018).

La referencia a las papas fritas en *Cautiverio feliz* sugiere así la existencia temprana de prácticas culinarias híbridas, resultado del contacto entre tradiciones alimentarias indígenas y técnicas europeas de preparación. Este tipo de combinaciones no fue excepcional en los territorios coloniales americanos, donde la disponibilidad de nuevos productos y la interacción cotidiana entre distintos grupos sociales favorecieron procesos de experimentación culinaria y adaptación tecnológica.

El presente estudio explora esta hipótesis a partir de un enfoque interdisciplinario que combina el análisis filológico de fuentes coloniales, la revisión historiográfica de la literatura sobre historia de la alimentación y la reconstrucción contextual de prácticas culinarias posibles en la frontera sur del Reino de Chile. Asimismo, se contrastan estos antecedentes con las narrativas tradicionales sobre el origen europeo de las papas fritas, evaluando tanto sus fundamentos documentales como las condiciones materiales de producción y consumo del alimento en distintos contextos históricos.

Desde esta perspectiva, el caso del Fuerte de Nacimiento puede interpretarse como un ejemplo significativo de sincretismo culinario en la temprana modernidad. Más allá de una simple cuestión de precedencia cronológica, el episodio permite reflexionar sobre los procesos de circulación de saberes y de hibridación alimentaria que caracterizaron el mundo colonial. La hipótesis de un antecedente temprano de fritura de papas en la frontera chilena no busca sustituir un relato nacional por otro, sino ampliar el horizonte interpretativo de la historia culinaria global, reconociendo el papel activo de los territorios coloniales en la formación de repertorios gastronómicos que posteriormente alcanzarían difusión mundial.

Para ello, el análisis se desarrolló en tres niveles complementarios. En primer lugar, se realizó una revisión filológica del pasaje donde se menciona la preparación de «papas fritas», examinando el uso del verbo *freír* en el español del siglo XVII a partir de diccionarios históricos y literatura culinaria temprana. En segundo lugar, se contextualizó el episodio dentro del marco histórico de la frontera del Biobío durante el siglo XVII, considerando las condiciones materiales y sociales del Fuerte de Nacimiento. Finalmente, se contrastó este testimonio con la historiografía sobre el origen de las papas fritas en Europa, particularmente las tradiciones belga y francesa, evaluando la cronología de las evidencias disponibles.

## Contexto histórico y cultural

A comienzos del siglo XVII, el territorio del sur de Chile se encontraba inmerso en el prolongado proceso de confrontación y negociación conocido como la Guerra de Arauco (1550-1818), conflicto intermitente entre la Corona española y diversos grupos mapuches por el control del territorio al sur del río Biobío (Bengoa, 2000; León, 2019). Más que una guerra convencional, este proceso configuró un sistema de frontera viva, donde la violencia coexistía con intercambios económicos, sociales y culturales. En este espacio intermedio —ni plenamente hispano ni plenamente indígena— se fue conformando una cultura híbrida que permeó múltiples ámbitos de la vida cotidiana, entre ellos la alimentación.

En ese contexto, el Biobío constituía no solo una división política, sino también un límite cultural permeable, atravesado por redes de comercio, misiones religiosas y relaciones familiares entre hispanocriollos y comunidades mapuches. Estas «fronteras del contacto», en términos de Todorov (1982), funcionaban como espacios de traducción cultural donde las categorías del «otro» eran constantemente negociadas. La comida desempeñó un papel central en ese proceso: cocinar y compartir alimentos podía convertirse en una forma de mediación social y reconocimiento mutuo incluso en contextos de conflicto (Earle, 2020).

En este escenario, el Fuerte de Nacimiento (ver Figura 1) ocupaba una posición estratégica dentro del sistema defensivo colonial. Fundado en 1603 por el gobernador Alonso de Ribera en la ribera norte del río Vergara, formaba parte de la línea de fortificaciones que incluía también Santa Juana, San Rosendo, Tucapel y Angol. Su función original fue militar —proteger las rutas fluviales del Biobío y asegurar la comunicación entre Concepción y los territorios interiores—, pero con el tiempo se convirtió también en un espacio de interacción cotidiana entre soldados españoles, criollos, mestizos e indígenas aliados (Bengoa, 2000).

**Figura 1.** Ubicación del Fuerte de Nacimiento en la frontera del río Biobío durante el siglo XVII

Figure 1. Location of the Nacimiento Fort on the border of the Biobío River during the 17th century



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Los presidios de frontera funcionaban como nodos de circulación cultural y material. En ellos se introdujeron nuevas especies ganaderas, cereales europeos y tecnologías agrícolas, mientras que productos autóctonos como el maíz, el ají y la papa se incorporaban progresivamente a la dieta colonial (Serrano, 2019; Earle, 2020). Los intercambios de alimentos, animales y utensilios formaban parte de una economía mixta donde el trueque y la reciprocidad convivían con los circuitos comerciales formales del imperio.

El episodio analizado en este estudio se conoce gracias al testimonio contenido en *Cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del reino de Chile*, obra redactada hacia 1673 por el soldado criollo Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán. Nacido en Chillán en 1607, Núñez de Pineda participó desde joven en las campañas militares del sur del territorio. En 1629 fue capturado por guerreros mapuches en las cercanías de Yumbel y permaneció cautivo durante varios meses antes de ser liberado mediante acuerdos diplomáticos entre autoridades españolas y líderes indígenas.

Tras su liberación se celebró un banquete en el Fuerte de Nacimiento el 29 de noviembre de 1629, episodio que el cronista describe con notable detalle. En el relato se mencionan diversos alimentos preparados para la ocasión, entre ellos las papas fritas, cuando señala que durante los preparativos del festín «unas enviaban las papas fritas, otras los buñuelos y otras diferentes guisados» (Núñez de Pineda y Bascuñán, 1863).

La inclusión de este detalle culinario resulta significativa, pues sugiere la existencia de prácticas alimentarias híbridas en la frontera colonial. El verbo *freír*, según los diccionarios de Covarrubias (1611) y Autoridades (1726), designaba la cocción en grasa o aceite mediante el uso de sartén, técnica ampliamente difundida en la península ibérica desde el siglo XVI. En el contexto colonial chileno, esta práctica podía realizarse con manteca de cerdo o grasa de vacuno, disponibles en los presidios desde las primeras décadas de la colonización, o eventualmente con aceites vegetales locales como el de madi (*Madia sativa*), planta oleaginosa nativa del territorio (Väättämoinen y Merino, 2018). La combinación de estos insumos con la papa andina hace técnicamente plausible la preparación descrita por el cronista.

La preparación de los alimentos en los presidios recaía principalmente en mujeres vinculadas a la guarnición —esposas o familiares de los soldados—, quienes probablemente desempeñaron un papel clave en la adaptación cotidiana de técnicas culinarias europeas a ingredientes locales. En este espacio doméstico se producía una traducción práctica de saberes culinarios, donde tradiciones indígenas y mediterráneas se combinaban de manera cotidiana.

En este sentido, el Fuerte de Nacimiento puede entenderse como un laboratorio de mestizaje cultural, donde ingredientes americanos y técnicas europeas convergieron en nuevas prácticas alimentarias. Los banquetes coloniales no eran solo actos de abundancia, sino también dispositivos de mediación política y social, en los que la comida servía para reafirmar alianzas y reconstruir vínculos entre comunidades en conflicto (Appadurai, 1988; Montanari, 2006).

Desde esta perspectiva, el episodio de 1629 ofrece un contexto históricamente plausible para la aparición de una preparación como las papas fritas. Más que una invención aislada, el plato puede entenderse como el resultado de procesos de intercambio cultural propios de la frontera colonial, donde la papa -producto agrícola fundamental de los Andes- y la técnica mediterránea de fritura se combinaron en una práctica culinaria mestiza.

## La circulación global de la papa en el siglo XVII

La papa (*Solanum tuberosum*) constituye uno de los ejemplos más representativos de cómo los flujos biológicos y culturales derivados del Intercambio Colombino transformaron profundamente la alimentación mundial. Domesticada en los Andes centrales hace más de siete mil años —en regiones que hoy corresponden al sur del Perú y al norte de Bolivia— fue un componente fundamental de las economías agrícolas prehispánicas, junto con el maíz, la quinua y el ají. Su cultivo estaba asociado a un complejo sistema de conocimientos agrícolas que incluía manejo de suelos, selección varietal y técnicas de conservación como el chuño y la moraya (Beardsley, 2002; Earle, 2020).

A partir del siglo XVI, la papa comenzó a circular fuera de su espacio originario como parte de las redes comerciales del imperio español. Desde los puertos del Pacífico y del Caribe fue transportada hacia Europa, integrándose a las rutas mercantiles que conectaban Sevilla, Lisboa y otros centros comerciales del Atlántico. Este proceso formó parte de lo que Crosby (1972) denominó el intercambio biológico del mundo atlántico, fenómeno que implicó la transferencia masiva de especies vegetales y animales entre América, Europa, África y Asia.

En Europa, sin embargo, la incorporación de la papa a la dieta fue inicialmente lenta. Durante los siglos XVI y XVII su cultivo se mantuvo principalmente en jardines botánicos y conventos, donde era considerada una curiosidad vegetal más que un alimento habitual. Solo a partir del siglo XVIII su consumo comenzó a expandirse en regiones de Irlanda, Alemania y el norte de Francia, cuando diversas crisis agrícolas favorecieron su adopción como cultivo de subsistencia (Leclercq, 2003).

En el mundo hispanoamericano, en cambio, la papa nunca perdió su centralidad alimentaria. Continuó siendo un cultivo fundamental entre comunidades indígenas y campesinas, especialmente en la zona andina y en los territorios del sur de Chile. Crónicas coloniales de los siglos XVI y XVII registran su presencia en mercados y mesas cotidianas junto al maíz, los porotos y la carne de cerdo o vacuno. En este contexto, la papa seguía siendo un alimento profundamente integrado a las prácticas agrícolas y culturales del territorio (Weismantel, 1988; Bahamonde, 2018).

En Chile, el cultivo de la papa se extendía tanto en el Valle Central como en los territorios mapuches al sur del Biobío, donde constituía un alimento básico preparado de diversas formas —hervido, asado, tostado o frito en grasa— y acompañado habitualmente con ají u otras hierbas locales (Serrano, 2019). La

diversidad genética de las variedades chilenas, particularmente en el archipiélago de Chiloé, refleja una larga historia de domesticación y adaptación ecológica previa a la colonización europea.

El contacto entre comunidades mapuches y colonos españoles favoreció además una transferencia tecnológica bidireccional. Los europeos introdujeron animales domésticos —especialmente cerdos y vacunos— junto con utensilios metálicos como sartenes, cazos y pailas; al mismo tiempo, incorporaron a su dieta diversos productos indígenas. En este contexto, la técnica mediterránea de freír en grasa o aceite encontró en el territorio austral los insumos necesarios para su adaptación. La manteca de cerdo, producto de los primeros criaderos coloniales, y el aceite obtenido de plantas oleaginosas locales como el madi (*Madia sativa*) constituían recursos adecuados para este tipo de preparación (Väättämoinen y Merino, 2018).

En el siglo XVII, las redes comerciales del imperio español conectaban el Pacífico sudamericano con el Atlántico y Europa, facilitando la circulación no solo de productos agrícolas, sino también de utensilios, técnicas y saberes culinarios (Earle, 2010; Pilcher, 2006). En este contexto de intercambio global, la posibilidad de freír papas en la frontera sur del Reino de Chile no debe interpretarse como un hecho aislado, sino como el resultado de la convergencia de tres factores históricos:

1. La presencia ancestral de la papa en la dieta indígena del territorio.
2. La introducción de técnicas europeas de fritura.
3. La disponibilidad de grasas, aceites y utensilios adecuados en los espacios coloniales.

La referencia a papas fritas en el relato de Núñez de Pineda y Bascañán puede interpretarse así como un indicio temprano de hibridación culinaria, donde una técnica europea se aplicó a un producto agrícola americano en un contexto colonial de intercambio cultural. Desde esta perspectiva, la frontera sur del Reino de Chile aparece como un espacio de experimentación gastronómica en el que ingredientes, tecnologías y prácticas sociales convergieron para generar nuevas formas de preparación alimentaria.

Antes de convertirse en un icono global de la alimentación contemporánea, la papa frita pudo haber sido ya en el siglo XVII un producto mestizo, resultado de la interacción entre la biota americana, la técnica culinaria mediterránea y las condiciones sociales propias de la frontera colonial.

## El banquete de 1629: Un acto diplomático y culinario en la frontera

El banquete celebrado el 29 de noviembre de 1629 en el Fuerte de Nacimiento, narrado por Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán en *Cautiverio feliz*, constituye uno de los episodios más singulares de la literatura colonial chilena. Más allá de su valor testimonial, el relato permite observar la cultura del encuentro propia de la frontera del Biobío, un espacio donde el conflicto bélico coexistía con instancias de negociación, intercambio y convivencia cotidiana. En ese contexto, la mesa operaba como un escenario de mediación social y reconocimiento mutuo.

Núñez de Pineda había permanecido cautivo durante varios meses en territorio mapuche tras ser capturado en la batalla de Las Cangrejas. Su liberación fue resultado de acuerdos entre autoridades españolas y líderes indígenas, orientados a restablecer cierta estabilidad en la región. El banquete celebrado tras su retorno simbolizaba la consumación de ese pacto, transformándose en una escenificación de reconciliación política y social.

En la sociedad mapuche del siglo XVII, las reuniones ceremoniales y los intercambios comunitarios estaban estrechamente vinculados al acto de compartir alimentos. Comer juntos constituía una forma de reafirmar alianzas y consolidar vínculos sociales (Bengoa, 2000; Bahamonde, 2018). En el mundo hispano, las comidas de carácter protocolar cumplían funciones similares, al expresar jerarquías, pactos y gestos de hospitalidad (Flandrin, 2001). El banquete de Nacimiento puede interpretarse así como un acto de diplomacia intercultural, donde ambas tradiciones convergieron en un lenguaje compartido: la hospitalidad alimentaria.

En su relato, el cronista describe la abundancia y diversidad de los alimentos servidos: carnes, pescados, frutas, dulces y frituras. Entre ellos menciona explícitamente las «papas fritas», cuando señala que durante los preparativos del festín «unas enviaban las papas fritas, otras los buñuelos y otras diferentes guisados» (Núñez de Pineda y Bascuñán, 1863). Este detalle culinario resulta particularmente significativo, pues sugiere la aplicación de técnicas europeas de fritura a un producto agrícola indígena ampliamente disponible en el territorio.

La plausibilidad técnica de esta preparación refuerza la credibilidad del testimonio. Hacia 1629 el Fuerte de Nacimiento contaba con diversos recursos que permitían realizar frituras culinarias:

- Papas locales, cultivadas tanto por comunidades mapuches como por colonos en los alrededores del Biobío.
- Grasas y aceites, especialmente manteca de cerdo introducida por los españoles desde el siglo XVI, además de aceites vegetales obtenidos de plantas oleaginosas locales como el *madi* (*Madia sativa*) (Väättäminen y Merino, 2018).
- Utensilios metálicos, como sartenes, pailas y cazos de cobre o hierro, que circulaban regularmente entre los presidios y los puertos del Pacífico.

La combinación de estos elementos —ingredientes, grasas y utensilios— hace históricamente verosímil la preparación de papas fritas en un contexto ceremonial como el descrito por Núñez de Pineda.

La preparación de los alimentos en los presidios recaía principalmente en mujeres vinculadas a la guarnición —esposas o familiares de los soldados—, quienes probablemente desempeñaron un papel central en la adaptación cotidiana de técnicas culinarias europeas a ingredientes locales. En este ámbito doméstico se producía una traducción práctica de saberes gastronómicos, donde tradiciones indígenas y mediterráneas se combinaban de manera natural.

Desde esta perspectiva, el banquete de Nacimiento puede interpretarse como una escena de mestizaje culinario, en la cual convergieron ingredientes americanos, técnicas mediterráneas y prácticas sociales propias de la frontera colonial. La presencia de papas fritas en el festín no debe entenderse como un detalle anecdótico, sino como el reflejo de un proceso más amplio de interacción cultural.

El episodio descrito por Núñez de Pineda, redactado décadas antes de las primeras referencias europeas conocidas sobre la fritura de papas, permite observar cómo los espacios de frontera podían funcionar como ámbitos de experimentación culinaria. Allí, el contacto entre diferentes tradiciones alimentarias generaba nuevas formas de preparación que combinaban recursos locales y técnicas importadas.

En este sentido, el banquete de 1629 puede interpretarse como un microcosmos de la frontera colonial: un espacio donde el conflicto cedía momentáneamente ante la hospitalidad, y donde la comida actuaba como un instrumento de mediación entre sociedades enfrentadas. La mención de las papas fritas en este contexto sugiere que la frontera sur del Reino de Chile pudo haber sido uno de los escenarios tempranos en que la técnica europea de fritura se aplicó a la papa andina, dando origen a una preparación culinaria que siglos más tarde alcanzaría difusión global.

## **El debate sobre el origen de las papas fritas: narrativas, evidencias y disputas historiográficas**

El debate sobre el origen de las papas fritas ha estado dominado durante más de un siglo por narrativas europeas construidas en torno a tradiciones nacionales y relatos identitarios, muchas veces con escasa evidencia documental verificable. En la historiografía gastronómica moderna estas versiones han adquirido una notable difusión, reflejando en parte los sesgos eurocéntricos con que la modernidad ha interpretado los procesos culinarios globales. Sin embargo, la revisión crítica de las fuentes —y la incorporación de testimonios coloniales americanos— permite replantear la genealogía de esta preparación y considerar interpretaciones más complejas sobre su origen.

La versión más difundida atribuye la creación de las papas fritas a Bélgica, particularmente a la región de Namur, hacia finales del siglo XVII. Según esta tradición, durante los inviernos en que el río Mosa se congelaba, los pescadores locales habrían sustituido el pescado por papas cortadas en forma de pequeños peces y fritas en grasa. Este relato, difundido en el siglo XX por el periodista Jo Gérard (1984), terminó convirtiéndose en un elemento central del imaginario gastronómico belga.

No obstante, varios estudios han cuestionado la plausibilidad histórica de esta narrativa. El historiador Pierre Leclercq (2003) ha señalado que el cultivo de la papa no se encontraba ampliamente difundido en Bélgica antes de mediados del siglo XVIII, lo que hace improbable su uso culinario generalizado en el siglo XVII. Asimismo, la disponibilidad de grasa animal para frituras entre los sectores populares era limitada. Desde esta perspectiva, la historia de Namur parece responder más a un proceso posterior de construcción simbólica de identidad nacional que a un hecho histórico comprobable.

La tradición francesa presenta una base documental más sólida, aunque también posterior. Según Leclercq (2003), los primeros registros verificables de papas fritas aparecen en París a finales del siglo XVIII, cuando vendedores ambulantes instalados en el Pont-Neuf comenzaron a ofrecer *pommes frites* como comida callejera. Durante el siglo XIX esta preparación se consolidó en la gastronomía urbana francesa, perfeccionándose la técnica de doble fritura que caracteriza a la versión moderna del plato.

Autores como Flandrin y Montanari (1999) sitúan este fenómeno dentro de las transformaciones alimentarias asociadas al crecimiento de las ciudades europeas y a los cambios sociales posteriores a la Revolución Francesa. En este contexto, la comida callejera se convirtió en un espacio de democratización del consumo gastronómico. Sin embargo, estos registros corresponden principalmente al proceso de difusión y estandarización del plato en Europa, más que a su origen.

Una tercera hipótesis ha intentado ubicar el nacimiento de las papas fritas en conventos españoles del siglo XVI, donde monjas carmelitas habrían experimentado con «patatas» provenientes de América. No obstante, investigaciones recientes han descartado esta teoría. En muchas fuentes tempranas el término patata se utilizaba para designar la batata (*Ipomoea batatas*), y no existen registros culinarios explícitos de fritura de papa (*Solanum tuberosum*) en la documentación europea anterior al siglo XVIII (Ilegems, 2010; Leclercq, 2012).

Frente a estas narrativas, la evidencia colonial americana introduce un testimonio notablemente más temprano. En Cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del reino de Chile, redactado hacia 1673, Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán describe un banquete celebrado el 29 de noviembre de 1629 en el Fuerte de Nacimiento, tras su liberación del cautiverio entre grupos mapuches. En ese contexto menciona explícitamente la preparación de papas fritas al señalar que «unas enviaban las papas fritas, otras los buñuelos y otras diferentes guisados».

Si se considera el significado culinario del verbo freír en el español del siglo XVII —registrado en los diccionarios de Covarrubias (1611)— este pasaje constituye un testimonio anterior en más de un siglo a las primeras referencias documentadas en Europa. Además, el contexto material descrito en las fuentes coloniales refuerza la plausibilidad histórica del episodio. Desde el siglo XVI los españoles habían introducido ganado porcino en el territorio, lo que permitía disponer de manteca para cocinar; al mismo tiempo, las poblaciones indígenas conocían plantas oleaginosas como el madi (*Madia sativa*), potencial fuente de aceite comestible (Väättämoinen y Merino, 2018). A ello se sumaba la disponibilidad de utensilios metálicos —sartenes y pailas— en los presidios fronterizos.

Desde una perspectiva antropológica, este episodio puede interpretarse como un caso temprano de sincretismo culinario. Como ha señalado Sidney Mintz (1985), los alimentos no solo circulan geográficamente, sino que se transforman culturalmente al incorporarse a nuevos contextos sociales. La aplicación de una técnica europea de fritura a un producto agrícola andino sugiere un proceso de reinterpretación local en el que diferentes tradiciones alimentarias convergen para generar nuevas prácticas culinarias.

En este sentido, la papa frita puede entenderse menos como una invención nacional específica que como el resultado de procesos históricos de interacción cultural. Como advierte Pilcher (1998), las disputas sobre el origen de determinados platos reflejan a menudo relaciones de poder y apropiaciones simbólicas dentro de la historia gastronómica.

La evidencia documental proveniente de Nacimiento sugiere que, ya en 1629, la frontera sur del Reino de Chile reunía las condiciones materiales y culturales necesarias para la aparición de una preparación como la papa frita. Más que reemplazar un mito nacional por otro, esta hipótesis permite ampliar el horizonte interpretativo de la historia culinaria global, reconociendo el papel de los espacios coloniales como ámbitos de innovación y experimentación gastronómica.

Desde esta perspectiva, la papa frita puede comprenderse no como una invención exclusivamente europea, sino como el resultado de procesos de interacción cultural, adaptación técnica y creatividad culinaria surgidos en los espacios de contacto entre el Viejo y el Nuevo Mundo.

## Conclusiones

El análisis desarrollado permite sostener la plausibilidad histórica de que una preparación de papas fritas se haya realizado en 1629 en el Fuerte de Nacimiento, en la actual Región del Biobío, en el contexto de un banquete celebrado tras la liberación del soldado criollo Francisco Núñez de Pineda y Bascañán. El pasaje de *Cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del reino de Chile*, en el cual el autor señala, como vimos, que «unas enviaban las papas fritas, otras los buñuelos y otras diferentes guisados», constituye hasta ahora uno de los registros documentales más tempranos conocidos sobre la fritura de papas. La expresión es plenamente coherente con el uso culinario del verbo *freír* en el

español del siglo XVII, entendido como cocción en grasa o aceite, lo que sugiere la existencia de esta práctica en la frontera sur del Imperio español más de un siglo antes de las primeras referencias documentadas en Europa.

Este antecedente adquiere particular relevancia dentro del debate historiográfico sobre el origen de las papas fritas. Las narrativas belga y francesa, ampliamente difundidas desde el siglo XIX, corresponden principalmente a procesos posteriores de difusión y consolidación gastronómica. Mientras la versión belga se basa en tradiciones orales y reconstrucciones retrospectivas, la francesa remite al desarrollo de la comida callejera parisina a fines del siglo XVIII. En ambos casos, la evidencia disponible se refiere más al momento de popularización del plato que a su origen.

La referencia contenida en *Cautiverio feliz* introduce, en cambio, un testimonio anterior que se inscribe en un contexto históricamente propicio para la experimentación culinaria. En la frontera del Biobío del siglo XVII convergían ingredientes indígenas -como la papa, cultivo fundamental de las economías agrícolas andinas- con técnicas culinarias introducidas por los europeos, entre ellas la fritura en grasa animal. La disponibilidad de manteca de cerdo en los presidios coloniales, la presencia de utensilios metálicos y el conocimiento indígena de plantas oleaginosas como el *madi* (*Madia sativa*) configuran un marco material que hace técnicamente plausible la preparación descrita por Núñez de Pineda.

Desde esta perspectiva, el episodio del banquete de 1629 puede interpretarse como un ejemplo temprano de sincretismo culinario. La fritura de papas aparece como el resultado de la interacción entre un producto agrícola indígena y una técnica culinaria mediterránea, articulados en un espacio de frontera caracterizado por el intercambio cultural entre sociedades indígenas y coloniales. En este sentido, la papa frita puede entenderse menos como una invención nacional específica que como el resultado de procesos históricos de contacto, adaptación técnica y creatividad culinaria compartida.

Si bien esta hipótesis carece todavía de corroboración arqueológica directa, su valor historiográfico reside en abrir nuevas perspectivas para la historia global de la alimentación. El registro de Nacimiento invita a reconsiderar la tendencia a atribuir el origen de determinadas preparaciones exclusivamente a tradiciones europeas sin considerar suficientemente las evidencias provenientes de los territorios coloniales.

A partir de estos resultados se abren también diversas líneas de investigación futura, entre ellas el análisis arqueométrico de residuos lipídicos en utensilios de contextos coloniales, el estudio histórico de los sistemas de abastecimiento alimentario de los presidios fronterizos y la ampliación del análisis filológico del léxico culinario en fuentes hispanas del siglo XVII. Asimismo, el episodio del banquete de 1629 permite considerar al Fuerte de Nacimiento como un lugar de interés dentro de la historia cultural de la alimentación, al evidenciar cómo la comida podía funcionar como instrumento de mediación política y social en contextos de frontera.

En última instancia, este estudio propone repensar la historia de las papas fritas desde una perspectiva más amplia, en la cual los espacios coloniales americanos aparecen como ámbitos activos de innovación culinaria. Desde este enfoque, la papa frita deja de ser únicamente un símbolo gastronómico europeo para revelarse como el resultado de procesos de interacción cultural que caracterizaron la formación del mundo moderno.

### Financiamiento

\*Artículo elaborado en el marco del convenio de colaboración entre la Ilustre Municipalidad de Nacimiento y la Universidad de Santiago de Chile, bajo el proyecto Anillo ANID ATE 220008 «Patrimonio cultural mestizo y apreciación de la cultura local», periodo 2024 hasta junio de 2026.

### Declaración de autoría

**Gonzalo Rojas Aguilera:** Conceptualización, curación de datos, análisis formal, captación de fondos, investigación, metodología, administración del proyecto, recursos, software, supervisión, validación, visualización, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

**Javier Arredondo Encina:** Conceptualización, curación de datos, análisis formal, captación de fondos, investigación, metodología, administración del proyecto, recursos, software, supervisión, validación, visualización, redacción – borrador original y redacción – revisión y edición.

### Referencias

- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24. DOI [10.1017/s0010417500015024](https://doi.org/10.1017/s0010417500015024)
- Bahamonde, S. (2018). *Sabores de la tierra: Cocina mapuche y territorio*. Pehuén.
- Beardsley, T. (2002). Where potatoes began. *Scientific American*, 287(5), 90.
- Bengoa, J. (2000). *Historia del pueblo mapuche: Siglos XVI-XIX*. Lom.
- Braudel, F. (1982). *Civilisation matérielle, économie et capitalisme (XVe-XVIIIe siècle): Les structures du quotidien*. Armand Colin.
- Covarrubias, S. de (1611). *Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid.
- Crosby, A.W. (1972). *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Greenwood Press.
- Earle, R. (2020). Potatoes and the Spanish: How the Andean tuber became global. *Food & History*, 18(2), 11-38.

- Flandrin, J.L. y Montanari, M. (Eds.). (1999). *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. Columbia University Press.
- Freedman, P. (2007). *Food: The history of taste*. University of California Press.
- Gérard, J. (1984). *Les frites: Histoire d'un mythe belge*. Racine.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press.
- Ilegems, P. (2010). *Frietgeheimen: De filosofie van de friet*. Ludion.
- Kordic, R. y Ferreccio, M. (2001). *Diccionario del español de Chile*. Universitaria.
- Laudan, R. (2013). *Cuisine and Empire: Cooking in World History*. University of California Press.
- Leclercq, P. (marzo de 2003). *La frite, histoire d'une invention*. Le Monde Diplomatique, 22-25.
- León, J. (2019). *Historia del Biobío y la frontera*. Ediciones UCSC.
- Mintz, S.W. (1985). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Viking.
- Montanari, M. (2006). *Food is Culture*. Columbia University Press.
- Núñez de Pineda y Bascuñán, F. (1863). *Cautiverio feliz y razón individual de las guerras dilatadas del reino de Chile* (Ed. Diego Barros Arana). Imprenta del Ferrocarril.
- Pilcher, J. M. (2006). *Food in World History*. Routledge.
- Serrano, M. (2019). *Sabores cruzados: Historia de la alimentación en América colonial*. Fondo de Cultura Económica.
- Sutton, D. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Berg.
- Todorov, T. (1982). *The Conquest of America: The Question of the Other*. Harper & Row.
- Väätäsmöinen, M. y Merino, M.E. (2018). Food as a cultural practice among the Mapuche in Santiago de Chile. *Folklore*, 129(3), 278-301. DOI [10.1080/0015587x.2018.1455302](https://doi.org/10.1080/0015587x.2018.1455302)
- Weismantel, M. (1988). *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. University of Pennsylvania Press.