

Stellingen

1. De sociale en etnische discriminatie en segregatie die in Osorno bestaan kunnen worden begrepen vanuit de culinaire praktijken en de symbolische beeldvorming die daaraan verbonden zijn.
2. Brood komt naar voren als een teken en als een minimale eenheid van smaak (*gustema*) die sociale klasse en etniciteit markeren. Die functies komen naar voren in de tegenstelling tussen bruin- en witbrood, waarbij de eerste door de hogere- en middenklassen positief wordt gewaardeerd door de lagere, die het witbrood prefereren, negatief.
3. In alle lagen vervult de vrouw de dubbele rol van het kopen en het bereiden van de maaltijd, hoewel in de hogere- en middenklassen het daadwerkelijke koken wordt verricht door bediendes.
4. Ook al hebben vrouwen een grote invloed op wat en hoe er wordt gegeten, toch moeten ze de dagelijkse maaltijden met de smaak van de anderen in overeenstemming brengen. De hedendaagse 'gastropolitiek' is duidelijk verankerd in het 'recht op smaak' van de kinderen.
5. Door de distributie van de schotels en de porties worden de hiërarchieën evenals de generatie- en sekseverschillen in werking gezet. Hier wordt de macht van de vrouw duidelijk, evenals haar 'onderwerping' aan de wensen van de anderen.
6. De lagere klassen en de Indiaanse Huilliche-migranten onderscheiden zich door hun voorkeur voor scherpe en duidelijke smaken en voor overvloedige schotels.
7. De keuken van Osorno wordt gekenmerkt door drie grote tradities die doorwerken in de overname en reproductie van recepten: de Indiaanse Huilliche-traditie, de Duitse traditie-zowel direct als in gemengde vorm- en de Chileens-gemengde (*mestizaje*) traditie.

8. De vrouwelijke bediende vormt één van de belangrijkste bronnen van overname van de Duitse traditie, in het bijzonder van het gebak. Maar tevens maakt zij de omgekeerde beweging mogelijk: die van de populaire sectoren naar andere klassen en tradities.
9. De feestmaaltijden brengen nationale, lokale, en familie-identiteiten aan het licht, maar ook identiteiten die aan sekse gerelateerd zijn.
10. De wijze van consumptie van vlees is de belangrijkste onderscheidende sociale factor in een veeteeltgebied als Osorno. Het sociale onderscheid en de sekseverschillen worden bepaald door de wijze van bereiden.
11. Zoetigheden en de bereiding ervan worden verbonden met het vrouwelijke, maar ook met het 'beschaafde' (Europese) en urbane. Het kunnen maken en genieten van zoetigheden 'verblinkt'.
12. Het tweespan vlees en aardappels is de sleutel tot de Indiaanse wereld; met de zoetigheden erbij biedt Osorno een gemengde (*mestizaje*) triade in het zuiden van Chili, gebaseerd op de Indiaanse, Chileense, en Duitse tradities.