

**IDENTIDADES, MESTIZAJES Y DIFERENCIAS
SOCIALES EN OSORNO, CHILE:**

LECTURAS DESDE LA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Proefschrift

ter verkrijging van
de graad van Doctor aan de Universiteit Leiden,
op gezag van de Rector Magnificus Dr. D.D. Breimer,
hoogleraar in de faculteit der Wiskunde en
Natuurwetenschappen en die der Geneeskunde,
volgens besluit van het College voor Promoties
te verdedigen op woensdag 11 oktober 2006
klokke 16.15 uur

door

Sonia Montecino Aguirre
geboren te Santiago de Chile
in 1954

Promotiecommissie

Promotor: Prof.dr. P. Silva

Referent: Prof.dr. J. Contreras Hernández
(Universitat de Barcelona)

Overige leden: Prof.dr. W.F.H. Adelaar
Prof.dr. A.C.G.M. Robben (Universiteit Utrecht)
Dr. H.M.R.H. Cleuren

*A mi bisabuela Teresa Otto Acharán y al niño que fue mi padre.
A Florencia Montecino Montalva, guardiana de la genealogía
y a Patricia Montecino Montagnon, Alejandra Alvear Montecino y
Andrés Angulo, por su amorosa comprensión y ayuda.*



“Agua de las Carmelitas”
(Versión clandestina)

*Ponga hojas de toronjil cuyano ojalá
no meadas de perro, suele ocurrir.
Agregue rosa mosqueta macerada en mortero
de piedra boldo para el olor a bosque
y, encima, un chorro de agua hirviendo
para la circulación del aire libre.
Todos los ingredientes cortados a mano,
sin tijeras, se sabe que el metal altera
las yemas interiores, es decir, la conciencia.
Además, a estas alturas de la paciencia Humana
Andamos todos al-te-ra-dos.
Tome agua de las Carmelitas. Yo respondo.*

Delia Domínguez, HUEVOS REVUELTOS



ÍNDICE

Mapa de Osorno	III
AGRADECIMIENTOS	1
INTRODUCCIÓN	3
<i>Digresión metodológica</i>	6
<i>El abordaje de la indagación</i>	7
1. ENTRADA: JUSTIFICACIÓN Y RESUMEN	9
1.1 Preámbulo	9
2. ENTRE PLATO: MARCO TEÓRICO	15
2.1 Alimentación y cultura: bases teóricas	15
2.1.1 Del triángulo culinario a los sistemas alimentarios	17
2.1.2 De lo local a lo global: paradojas y triángulos de la modernidad alimentaria	21
2.2 Cocina en América Latina	29
2.3 El espacio culinario chileno	35
3. PLATO PRINCIPAL: CONTEXTOS OSORNINOS. LOS COMENSALES	43
3.1 Contextos osorninos	43
<i>La ciudad de hoy</i>	48
3.2 El cotidiano alimenticio	56
3.2.1 El desayuno	57
<i>Del café con leche al mate</i>	57
<i>Semejanzas y diferencias</i>	60
3.2.2 El almuerzo	63
<i>Almorzar en las casas de los grupos acomodados</i>	66
<i>Del “azar” a la planificación en los platos</i>	66
<i>El almuerzo en las casas populares</i>	74
<i>De lo sólido a lo líquido</i>	74
<i>Semejanzas y diferencias</i>	85

3.2.3 La once-comida o la cena	88
<i>Réplica del desayuno, réplica del almuerzo</i>	88
<i>Semejanzas y diferencias</i>	T95
<i>A modo de corolario</i>	T95
3.3 El gasto dispendioso de las fiestas: carnes, masas y dulces en los manteles festivos	98
3.3.1 Dieciocho de septiembre	98
<i>Carnes, masas y dulces en los manteles osorninos del Dieciocho de Septiembre</i>	98
<i>Asados, fritos y dulces en las mesas del Dieciocho de Septiembre</i> ...	99
3.3.2 Navidad y Año Nuevo	114
3.3.3 Cumpleaños	125
<i>A modo de corolario</i>	129
3.4 La triada carne, papas, dulces	130
3.4.1 La carne	130
<i>El asado</i>	131
<i>Lo crudo</i>	137
<i>Lo cocido</i>	140
<i>Fritos, ahumados y secos</i>	145
<i>A modo de corolario</i>	146
3.4.2 La papa	149
3.4.3 Los dulces (y lo agridulce)	160
<i>Lo agridulce</i>	167
<i>A modo de corolario</i>	168
4. EL POSTRE: A MODO DE CONCLUSIONES	171
<i>Nuestros(as) entrevistados(as)</i>	179
GLOSARIO	181
BAJATIVO: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	189
SAMENVATTING	199
SUMMARY	209
CURRICULUM VITAE	217

MAPA DE OSORNO



Fuente: Biblioteca del Congreso Nacional de Chile (www.bcn.cl)



AGRADECIMIENTOS

Las deudas que se contraen cuando investigamos y escribimos son múltiples y variadas. Las primeras, sin duda, son con los que amamos y compartimos nuestra existencia íntima y cotidiana. En este caso, mi hijo Cristian; Rolf, mi esposo y compañero de vida intelectual; Margarita, mi madre, y Andrea, quien ayuda por las mañanas a que la reproducción doméstica pueda desplegarse. A todos(as) ellos(as) debo los espacios de tranquilidad, el apoyo constante, la paciencia y el diálogo amoroso. A la Facultad de Ciencias Sociales y a su decano, Eugenio Aspillaga, agradezco el permiso académico para concentrarme en la escritura de este trabajo. A mis colegas del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género, Loreto Rebolledo, Alexandra Obach, Carmen Padilla, Michelle Sadler, Carolina Franch y María Elena Acuña, mi gratitud por suplirme y asumir algunas de mis tareas cuando he estado ausente. De modo especial, debo al proyecto Fondecyt N° 1030567, el soporte financiero para el trabajo de terreno en la ciudad de Osorno y a Catherine Pulgar sus gestiones y estímulo; al Mecesup, la financiación de una estadía en el Laboratorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona, donde pude nutrirme de nuevas publicaciones y dialogar con colegas especialistas en la materia. A mis amigos(as) Arturo Infante, Verónica Vergara, Heidi Nash, Loreto Carmona y Roberto Hozven mis agradecimientos por su constante e incondicional apoyo. A la historiadora Rosario Olivas, a Pilar Hurtado, César Fredes y Roberto Merino, especialistas en gastronomía, así como a Xavier Zabala, chef y antropólogo, debo su respaldo y oportunas y valiosas informaciones. A Adelaida Neira, por su amistad y por su inmejorable trabajo de corrección del manuscrito. A Erna Peterson agradezco su disponibilidad para traducir nombres e información culinaria.



INTRODUCCIÓN

La tesis que presentamos aborda las maneras en que la cocina y el consumo de alimentos funcionan como prácticas y discursos a través de los cuales es posible acercarse a las identidades regionales, locales y personales en una ciudad del sur de Chile. Esta investigación forma parte de una reflexión y pesquisa sobre los aspectos simbólicos y de género en la cocina y cuisine de tres regiones de Chile, siendo la ciudad de Osorno la elegida como locus de la presente indagación, dado que en ella se produce una situación de interculturalidad y mestizajes culturales anudada en la historia antigua y reciente de nuestro país.

La pregunta que guió nuestra tesis —¿qué se come cuando se come en Osorno?— tiene como supuesto la idea de que comer es un acto que traspasa los límites del cuerpo y se instala en la modulación de lenguajes sociales mediante los cuales las comunidades humanas expresan, bordan y sostienen sus diferencias y semejanzas. Interrogarse por “qué” se come se afina en los contenidos materiales —lo que se ingiere concretamente (técnicas y recetas), cómo se come (las variadas formas del consumo)— y los contenidos simbólicos —las representaciones e imaginarios sociales sobre lo que se come, los principios de incorporación de los alimentos—, así como los sociales y políticos —los sistemas de prestigio dentro de los cuales se aposentan los alimentos y las negociaciones del gusto.

Nuestra mirada es la de la antropología de la alimentación, más cerca de las perspectivas culturalistas —y otorgando mayor privilegio a los aspectos simbólicos—, dentro de una propuesta que relee algunos modelos, mezclándolos y adaptándolos a la realidad latinoamericana. Hemos seccionado nuestro texto usando las secuencias de un menú, estructurándolo de manera mimética al objeto de nuestra indagación. Del mismo modo, utilizamos como epígrafes de cada sección recetas extraídas de los libros de cocina de la ciudad de Osorno —los cuales entendemos que forman parte de la narrativa sobre nuestra materia—, así como algunos poemas referidos a la zona.

En el primer acápite —**Entrada**— sacamos a luz, en un preámbulo, parte de los motivos biográficos (porque estamos ciertas de que nunca hay “inocencia” en los temas que los/las científicos sociales elegimos como objeto de nuestras investigaciones) que hacen de esta tesis una escritura situada y tensionada por preguntas sociales y personales. Esta “situación” pone de manifiesto también el desde donde se habla, desde qué lugar de la

memoria y de la historia colectiva y personal se estructura una interrogación crítica hacia nuestro habitar el mundo. En esta misma “entrada” hay un condimento extra: el resumen de la investigación realizada.

En el segundo acápite, **Entre Plato**, presentamos un bosquejo de los principales modelos de comprensión y del corpus de conceptos utilizados dentro del campo de la antropología de la alimentación y de otras disciplinas sociales, y que conforman los supuestos y materiales teóricos que cruzan y se entrecruzan a lo largo de nuestro escrito. Así, en este apartado pasamos revista, en primer lugar, a las nociones de comensalismo, banquete sacrificial, cocina, cuisine, gustemas, triángulo culinario (estos últimos cuatro dentro del modelo interpretativo de Lévi-Strauss, 1968; 1992); también damos cuenta de las distintas situaciones alimentarias, las variables, dimensiones, y lo propiamente culinario en los sistemas alimentarios y en el estudio de sus estructuras (desde la mirada de Douglas, 1995; 1997). Por otra parte, esbozamos los análisis sobre la sociedad contemporánea y la alimentación como lenguaje, dando cuenta de las representaciones y símbolos asociados a la publicidad (Barthes, 1997). Asimismo, de los fenómenos de la “mcdonalización” (Natson, 1997) y de las complejas relaciones entre alimentación y sociedad globalizada, revisando los conceptos de “principio de incorporación”, paradoja del homínido (Fischler, 1995) y espacio social alimentario (Poulain, 2002). Aquí además emergen las ideas de “portero económico” y los distintos tipos de consumidores modernos (Corbeau, 1979), así como las aproximaciones hacia el gusto y la distinción social que éste construye (Bourdieu, 2002; Boutad, 1997). Por último se exponen las aproximaciones que vinculan a la cocina y las identidades culturales, y el peso de los elementos que constituyen una cocina desde el punto de vista de las prácticas y tradiciones sociales (Contreras y Gracia, 2005).

El *Entre Plato*, por su parte, contiene una subsección destinada a mostrar un panorama de la bibliografía latinoamericana, en el cual se despliegan los aportes históricos y antropológicos relacionados fundamentalmente con los mestizajes y préstamos alimenticios, así como la simbólica de ciertas preparaciones en tanto expresión de los conflictos coloniales, y de los procesos de resistencias, asimilaciones y sincretismos en el marco de las desiguales relaciones que enmarcan el devenir latinoamericano (Lovera, 1997; Scott, 1997; Saignes, 1989, entre otros citados). Se hace especial énfasis en las producciones ligadas al mundo andino por las estrechas conexiones con la realidad chilena (Arnold y Yapita, 1996; Olivas

1996; 1998; 1999) y se retoma el concepto de “gastropolítica” usado por Weismantel (1993) en su estudio sobre Ecuador. Por último, se revisan las aportaciones chilenas desde el ámbito del folclore (Plath, 1996) y se expone la hipótesis histórica de Pereira Salas (1977) sobre la cocina chilena constituida por tres vertientes culturales (indígena, española y francesa). Del mismo modo, se da cuenta de los estudios antropológicos, especialmente del de Valenzuela (1981), que ponen de manifiesto la existencia de tríadas alimenticias en la alimentación mapuche-pehuenche, modelo que sirve de apoyo para comprender los elementos mapuches presentes en la cocina del sur de Chile que analizamos en esta tesis. Por último, se exponen algunos de nuestros avances (Montecino, 2004; 2006) en relación a los aspectos metafóricos y simbólicos de los alimentos que permean el habla chilena, y de algunos textos literarios que “poetizan” la cocina (De Rocka, 1969; Domínguez, 2000; 2004).

El tercer acápite, **Plato Principal**, contiene cuatro subsecciones: la primera contextualiza la ciudad de Osorno y bosqueja de manera breve su historia; describe sus espacios sociales segmentados, así como los principales lugares de acopio de alimentos y da un panorama de los restaurantes y cocinerías locales. La segunda subsección se adentra en la descripción y análisis del “cotidiano alimenticio” en la ciudad. Allí, la mirada se detiene en el mundo de las clases alta, media y popular, cruzadas por las variables de género, generación, clase y etnicidad. El análisis siguió la secuencia de las tres ingestas diarias de alimentos, dentro de lo que llamamos situaciones alimentarias (en el lenguaje de Douglas, 1997) que obedecen a ciertas reglas de combinación y a ciertas oposiciones (frío/caliente, seco/líquido, entre otras). Así, desde el desayuno, el almuerzo, la once-comida o cena, vamos conociendo los menús (los servicios) y las dietas (carnívoro/vegetariano), y las semejanzas y diferencias que emergen a partir de quiénes son los(as) comensales, es decir, de sus posiciones y condiciones dentro de la estructura social y económica de Osorno.

La tercera subsección analiza el consumo festivo de alimentos en situaciones altamente estructuradas debido a su carácter ritual, como son las “fiestas patrias” del 18 y 19 de septiembre (celebración de la Independencia y la vida republicana), una fiesta laica que —según demostramos— pone de manifiesto la activación de las identidades nacionales y locales, así como las de clase y muy especialmente las de género. Las fiestas de fin de año, una de carácter religioso, la Navidad, y la otra laica, el Año Nuevo, forman parte del calendario anual que congrega a

los(as) osorninos(as) en el consumo de alimentos que los definen en sus pertenencias locales, de clase y étnicas. Las fiestas anteriores poseen un marcado sello familiar y colectivo (sobre todo las ligadas a la “patria”), a diferencia de los cumpleaños, que se ligan a ceremoniales más íntimos y fuertemente marcados por la pertenencia de clase.

La cuarta subsección desmenuza los alimentos que los(as) osorninos(as) consideran como emblemáticos de su cocina y cuyo consumo los caracteriza. Se trata de la tríada carnes, papas y dulces. Procedemos en este apartado a elucidar las variaciones de clase, género, étnicas y generacionales que matizan la universalidad de estos “emblemas” y que permiten —a través de las recetas y de los prestigios asignados a ellas— acercarnos a los procesos de mestizajes, discriminaciones y desigualdades modulados por la cocina en Osorno.

En el **Postre** exponemos las conclusiones de nuestra indagación, un breve apéndice de nuestros(as) entrevistados(as) y, como **Bajativo**, las referencias bibliográficas citadas y consultadas.

Digresión metodológica

A continuación presentamos, de manera sucinta, los pasos metodológicos de la investigación realizada.

El estudio en el cual se basa esta tesis ha sido llevado a cabo, como dijimos, dentro del marco de la investigación “Cocina y cuisine en ciudades de tres regiones de Chile. Género, símbolos e identidades”, financiada por Fondecyt durante los años 2002 a 2005. Esta investigación persiguió conocer, desde una mirada antropológica, las modalidades del consumo y las maneras de mesa en dos ciudades del norte de Chile (Arica e Iquique), dos del sur (Valdivia y Osorno) y una del centro (Santiago). Para los efectos de este trabajo, nos abocamos a una indagación en profundidad en la ciudad de Osorno, viajando a ella a lo largo de los años 2003, 2004 y 2005, en varias visitas que se prolongaron por entre diez y quince días, en diversas épocas del año y en situaciones festivas. El conocimiento anterior de la zona y de la ciudad nos facilitaron las búsquedas de los(as) entrevistados(as), así como el acceso a sus casas y cocinas. Destaco el hecho de que, como en ninguna otra ocasión en que hemos emprendido pesquisas, la apertura ha sido sin restricciones y todos(as) han entregado sus conocimientos sobre el tema, sin siquiera preguntar las razones y móviles que nos guiaban. Tal vez, entre los dueños de restaurantes pudimos

detectar un cierto recelo, fácilmente entendible debido a su aprehensión de que fueran copiadas y divulgadas recetas e información personal importante, relacionada con su “negocio”, pero aun así la generosidad fue la tónica.

Las mujeres han sido nuestras grandes aliadas y magníficas informantes, toda vez que se sentían valoradas, de manera especial, al ser tomado en consideración un quehacer muchas veces invisible y del cual son sus conocedoras indiscutibles.

El abordaje de la indagación

El universo estudiado estuvo compuesto por casos representativos de mujeres y hombres pertenecientes a las clases alta, media y baja, utilizándose como “medida” de esa pertenencia los barrios habitados dentro de Osorno, la educación y los ingresos. Por otro lado, se seleccionaron mujeres y hombres de descendencia alemana, francesa, árabe y mapuche-huilliche. Del mismo modo, se realizaron entrevistas con “informantes clave”, como dueños de restaurantes y banqueteras.

Las técnicas empleadas fueron, en primer lugar, la observación directa y la observación participante. En el primer caso, asistimos a los cotidianos alimenticios de dos familias (una de clase media y otra popular) durante una semana en cada hogar. Por otro lado, observamos numerosas situaciones alimenticias por separado (sobre todo almuerzos y onces-comida). En todas las situaciones centramos la observación en las técnicas de preparación (quién, cómo y dónde se cocinaba) y en las maneras de mesa (distribución, consumo y eliminación). De manera especial realizamos observaciones durante las fiestas del Dieciocho de Septiembre, Navidad y Año Nuevo, así como fuimos invitadas a la celebración de cumpleaños. Por otro lado, en no pocas ocasiones realizamos observación mientras participábamos de la preparación de alimentos —cocinando platos de la zona central, por ejemplo, o variedades de cazuelas, así como en el aprendizaje de platos osorninos— y “ayudando” en las distintas fases del proceso de producción culinaria. Las observaciones fueron registradas en un cuaderno de terreno.

Junto con la observación, las entrevistas en profundidad han sido las privilegiadas en el proceso de recolectar información a través del discurso de las(os) protagonistas. En algunos casos volvimos dos o tres veces a conversar con personas cuyo conocimiento y capacidad discursiva

sobre la materia así lo ameritaron. El protocolo de estas entrevistas se dividió en tres tópicos: los alimentos considerados propios de Osorno; una reconstrucción del menú de la semana anterior a la conversación; el pasado alimenticio. Estas conversaciones fueron grabadas y transcritas, y posteriormente fichadas para su análisis. Del mismo modo, entrevistamos a banqueteras, dueños de restaurantes y a conocedores de la culinaria osornina.

Por último, hemos llevado a cabo una recolección de material escrito y oral de recetas, un catastro de los libros de cocina más utilizados y de los manuales de la ciudad de Osorno. Hemos recurrido a ellos en algunos casos para ilustrar algún plato; pero el análisis detallado de ese material será necesariamente objeto de otra indagación, puesto que nos pone de cara a la reconstrucción y reconstrucción de una narrativa ligada a la transmisión transgeneracional de los conocimientos y a las formas actuales de aprendizaje culinario.

1. ENTRADA: JUSTIFICACIÓN Y RESUMEN

Queso de lengua

*1 lengua
1 pata de vaca
1/4 carne de choncho
1 pedazo de tocino
vinagre
ajos
sal y pimienta*

Preparación: Se hierva la lengua con sal, se deja enfriar y se corta en tajadas. Lo mismo se hace con la pata de vaca y carne de choncho. El tocino se pica y se une todo con los aliños y un poco de vinagre y el caldo de la pata. Se coloca en un molde y al refrigerador hasta que cuaje. Cortar en tajadas gruesas, servir con lechuga y adornar con mayonesa. (Los Maitenes, 1992: 15)

1.1 Preámbulo

*No me importa que me entierren o desentierren
al pie de los volcanes da lo mismo.
Nací de avenas huachas de sangres
idas y venidas
entre las costas del Báltico y la
Butahuillimapu¹
Del paralelo 40 sur.
Allí se mestizaron las sangres y sus crías.
DELIA DOMÍNGUEZ*

Los volcanes —sobre todo el Osorno—, los cereales, el olor de la lluvia, los vientos que despejan los cielos azules como en ningún sitio, la humedad,

¹ Grandes Tierras del Sur, en mapudungún.

siempre la humedad. En la memoria de la infancia una enorme casa de madera, llena de laberintos, luminosa y sombría se alza en medio de un pequeño pueblo, San Pablo, distante unos pocos kilómetros de Osorno. En el frontis del primer piso de la casa, hacia la única y principal plaza rodeada de moreras, funcionaban las oficinas municipales donde mis parientes paternos ejercieron durante décadas diversas funciones, en algunos casos directivas, en otras ligadas a los distintos servicios sociales del municipio. En el segundo piso estaban los numerosos dormitorios y en el primero, mirando hacia el interior del jardín sembrado de hortensias y chilcos, y hacia la huerta y la arboleda, el comedor, la galería, diversos estares y la cocina. Centro de esa gran habitación era una cocina a leña y diversos mesones para preparar los alimentos, así como mesas donde comía el personal doméstico. En el patio trasero, junto a la salida de la cocina, se levantaban dos cuartos de madera separados uno del otro: en el primero había un fogón y el segundo era la habitación de don Baucha, un viejo huilliche que hacía las veces de mozo. Las empleadas domésticas dormían en el segundo piso en habitaciones pequeñas, claramente alejadas de Baucha y más cercanas de los patrones.

La “gringa” (Blanca Rudolf Provoste), la segunda esposa de mi tío abuelo, dominaba esa gigantesca cocina donde colgaban ajos, cebollas y en un tarrito cerca de la cocina, el “color” —manteca con pimienta en polvo. Grandes ollas de fierro, fuentes, infinidad de moldes para tortas, queques y küchenes, sartenes, bateas para amasar el pan; frascos vacíos a la espera de ser llenados de dulce de mosqueta, frutilla o murtas (ritual obligado de los veranos); botellas con jarabes de guinda o frambuesa. En una despensa se guardaban harina, azúcar, fideos y todos aquellos víveres que duraban, como el charqui. La cocina era un sitio semioscuro, pero fascinante a mis sentidos acostumbrados a los gustos y olores asépticos y más ascéticos de Santiago. Tal vez esa suerte de penumbra que me parecía habitaba en esa cocina se relacionaba con el hecho de que era un reino donde las niñas, las visitas y los hombres no penetraban y quizás ello confabuló en mi recuerdo una sombra ligada a lo misterioso.

Intuí que en ese espacio se desplegaban saberes que no se compartían fácilmente y las veces que pude estar en él observé cómo la gringa daba órdenes a las empleadas de picar, batir, trozar, amasar, freír, hornear, agregar un condimento, salar una carne. También la escuché denostar a alguna gritándole “chola de mierda” y vi a don Baucha constantemente pendiente de los mandados de su patrona: “Corta la leña, anda a buscar

chalotas a la huerta, trae cilantro, cosecha las peras, limpia la huerta, mata el cordero...”. Baucha era el único hombre que tenía permiso para entrar en la cocina. Pero no comía en la mesa con las empleadas, sino en su cuartucho, supongo que sopas, multrun (catuto), cazuelas y algún plato que las empleadas o la gringa le asignaban de vez en cuando. Don Baucha estaba como adosado a esa casa de San Pablo, era analfabeto y hablaba con acento huilliche (deber haber sido bilingüe). Como hablaba poco parecía hosco. Siempre andrajoso, lo único que no huía en él era su mirada atenta a los movimientos de la cocina.

Esa misma cocina había sido dominada por la primera esposa de mi tío abuelo, descendiente de franceses, Helvia Bertin, y luego, después de la muerte de su marido, mi bisabuela Teresa Otto Acharán se hizo cargo de su manejo. La gringa fue la última “gobernadora” de ese espacio. Mi padre, criado en esa casa de San Pablo a comienzos del siglo XX, recordó hasta sus últimos días las comidas que le prodigaba su abuela.² Sobre todo los sabores dulces de la “torta blanca” (hecha de chuño y almendras), la insuperable mermelada de rosa mosqueta con pan amasado y mantequilla, los alfajores, las galletas de pascua, los küchenes de manzana. Su abuela le había enseñado la gramática de los gustos, el delicado placer que podía encontrar en los alimentos y el afecto con que se marcaban. Sin embargo, su prima hermana, mi tía Blanca Teresa, niega todos los recuerdos que tengan relación con la bisabuela Teresa y la cocina. No pocas veces me ha contado que su abuela no sabía cocinar, que jamás pisó la cocina, que sólo comía carnes cocidas con papas, todo desaliñado, que eran “cosas” de mi padre esos relatos. Incluso, el libro de recetas que él decía pertenecía a su abuela Teresa, era de una sus hijas, sostenía mi tía.

Esta brutal diferencia de recuerdos se quedó apresada en mi corazón. Durante todos los veranos en que visité San Pablo, el fantasma de la bisabuela Teresa rondaba la casa y por supuesto la cocina. Pero, sobre todo, la pregunta de cómo podía haber percepciones tan distintas de personas que se habían criado juntas se arrellanaba en mi mente. Hace un tiempo, ya investigando sobre las materias de la alimentación, decidí preguntar a

² Sus padres emigraron a Santiago queriendo salir de la pequeñez de la provincia; la abuela consideró que eso no era una aventura para un niño y decidió criarlo. Algunas versiones sostienen que la abuela arrebató al niño a su hijo; otras, que la pareja se lo encomendó por un tiempo y ella se “lo quedó” para siempre. Lo cierto es que era época de familias extensas en las que era común la coexistencia de varias generaciones dentro de un mismo techo, y también era indiscutido el poder de las abuelas.

la parienta más anciana del clan, la tía Florencia, por esta contradicción. Sonrió y me dijo: “Tu bisabuela era famosa por su mano para los dulces; como en San Pablo no había negocios, nos llamaba por teléfono a Osorno y nos pedía que le compráramos de esas bolitas de colores para adornar las tortas, también encargaba chocolate, chuño, almendras y otras cosas de repostería. A lo mejor la Blanca Teresa no se acuerda porque era menor que tu padre...”.

Mis experiencias estivales de infancia e inicios de la adolescencia en Osorno me enseñaron un mundo de mezclas culturales y también de separaciones sociales. Ese mestizaje de las sangres que hace comparecer al Báltico y a las tierras mapuche-huilliches y esa noción de que todos pueden coexistir (por ejemplo, en la casa de San Pablo), pero demarcando las diferencias de los territorios, el poder y el origen de cada cual. Quizás esa extremada sensibilidad chilena para categorizar y posicionar a los sujetos dentro del estamento social que le corresponde sea una característica que se expande y reproduce en el tiempo. Hay una aguzada mirada hacia los linajes y hacia las pertenencias de clase o étnicas. Aprendí en esa casona de San Pablo que había muchas distinciones, jerarquías y prestigios: que en la cúspide estaban los descendientes de alemanes (mi bisabuela, la propia “gringa”), luego los “chilenos” y por último los descendientes de indígenas (el Baucha); también, que los espacios se ligaban a las pertenencias de género (el domino masculino estaba en el comedor y en la galería) y que entre ellos la cocina era un lugar de enorme poder, pero que producía conflictos entre mujeres y hasta tensiones en la memoria femenina y masculina.

Supe, asimismo, en esos tiempos de verano, de las múltiples versiones sobre un hecho, de los relatos distintos sobre una misma realidad y que buscar “la verdad” era infructuoso, así como acercarse a hablar con don Baucha sólo podía significar su silencio y un reto por romper con el orden de las cosas. No había leído *Roshomon* en esa época. Tal vez mi inclinación por la antropología se haya anclado en dilucidar estas operaciones del recuerdo y estas imágenes de las diferencias enclaustradas en la casona de San Pablo. Por ello, quizás como una manera de conjurar aquello que me mostró con crudeza que la igualdad era un bien a conseguir, es que me propuse entrar en uno de los hilos de esa compleja trama que conocí y que el tiempo me ha mostrado es común a la sociedad en la que he nacido y vivido. No es raro entonces indagar sobre la cocina, una actividad que por “naturalizada” se escapa a la conciencia de sus efectos, sobre todo

simbólicos y sociales. Y no es extraño que se trate de la cocina en Osorno, la ciudad más cercana a San Pablo, en cuya larga mesa y bajo los perales comí delicias con mis incontables primos y primas, en platos servidos por empleadas y en la aparente ausencia de los ojos de don Baucha.



2. ENTRE PLATO: MARCO TEÓRICO

Asado alemán

Ingredientes:

250 grs de tocino

1 cebolla mediana

1-2 dientes de ajo

500 grs de carne molida

6 rebanadas de pan de molde

2 huevos

1/2 taza de leche aprox.

Pimienta negra

Perejil picado

Sal

Pimiento morrón en tarro

Preparación: Fría el tocino cortado en trocitos, la cebolla y el ajo. Mezcle la carne molida con el pan sin orilla rallado, agregue el tocino con el ajo y la cebolla frita, huevos, leche, pimienta, perejil, pimiento morrón cortado en cuadritos y sal.

Formar una masa uniforme, bastante blanda (si no lo está agregue más leche). Poner esta masa en una asadera, en forma de rollo (lomo) y luego hornear 30-45 min, aprox. Si desea le puede poner tiritas de tocino sobre el asado, antes de llevarlo al horno. (Yennis Wetzel, s/f: 70)

2.1 Alimentación y cultura: bases teóricas

En esta tesis abordamos las dimensiones simbólicas y sociales de la cocina y la alimentación, siguiendo la trayectoria de la antropología que desde el siglo XIX ha puesto su mirada en las complejas y múltiples significaciones del comer. Más allá, o más acá, de las consideraciones biológicas ligadas a la sobrevivencia, las distintas sociedades humanas han construido un “escenario alimenticio” en el cual juegan y se entrecruzan un conjunto de elementos que se desplazan desde lo fisiológico a lo simbólico, pasando

por los gustos, la estética, las técnicas, los protocolos, siempre atravesados por la construcción y reproducción de las diferencias sociales (de género, edad, clase, etc.) que la cocina expresa desde un lenguaje prístino y común.

Nuestra mirada pondrá el acento en los aspectos simbólicos de la alimentación, pero en tanto ellos dan cuenta de las diferencias al interior de una comunidad, de los sistemas de prestigio y valor asociados a los sujetos y a sus grupos de pertenencia. En esa medida, y considerando nuestro universo de estudio, nos interesa la cocina desde la óptica en que las técnicas empleadas, los productos y las maneras de mesa (la *cuisine* en palabras de Lévi Strauss [1992]) conforman un sistema de significaciones y sentidos que nos permiten escudriñar aquello que por cotidiano se “naturaliza” de tal forma que impide ver su necesidad como discurso que actualiza las distinciones sociales. ¿Hay algo más cotidiano que comer? Pensamos que esa repetición diaria y rutinaria de cocinar y comer, en tanto conforma una estructura de sucesiones y tiempos perfectamente discernibles —de acuerdo a Douglas (1995) y Lévi Strauss (1968)—, nos permite adentrarnos en la construcción de las identidades sociales y en sus sistemas de reproducción.

Todos los elementos que implican cocinar para comer nos hablan de los modos específicos con que cada grupo social signa la relación entre el cuerpo y la comida, y los sistemas simbólicos que se inscriben en las jerarquías y las clases sociales. La comida es uno de los rasgos clave de la “distinción social” (Bourdieu, 2002), sobre todo en sociedades como la chilena, donde lo moderno y lo tradicional conviven y se cruzan, y donde la movilidad social está fuertemente marcada por las “faltas” (de apellido, de “gusto”, de “estilos”), aun cuando el modelo de mercado juegue con la ilusión de una igualdad y “regulación” a partir del consumo y la posesión de bienes suntuarios.

La comida distingue, asimismo, en comunidades como las nuestras donde “ser un muerto de hambre” equivale a decir pobre, de clase baja, y también a “no tener donde caerse muerto”. Metáforas que nos llevan a la ecuación comida = vida = posición social elevada. Poseer un lugar en el cementerio distingue a la clase propietaria de los desposeídos; los que han tenido comida tienen un espacio donde yacer. Así, son variadas las formas en que la cultura mestiza chilena otorga valor al comer, pero sobre todo grava a “fuego” las diferencias de clase, las identidades sociales dominantes y las subalternas.

2.1.1 Del triángulo culinario a los sistemas alimentarios

La antropología, como ya dijimos, desde el siglo XIX ha ido generando un corpus de reflexiones sobre el importante papel de la cocina y el comer en las culturas humanas. Es así como aparece, en primer lugar, su papel en las diversas ritualidades asociadas al sacrificio y a las instituciones totémicas en lo que podríamos llamar aspectos religiosos del consumo de alimentos. Los tabúes alimenticios fueron ligados a los animales totémicos y a las diferencias de género. Desde la noción de sacrificio como una ofrenda que alimentaba a los dioses, a los muertos y a los vivos, hasta la comprensión de la comida sacrificial como creadora del comensalismo, estas teorizaciones constituyeron los primeros y más firmes andamios que despojaron a la alimentación de sus contenidos puramente biológicos. La comunidad humana se anuda en torno a la comida sacrificial en la medida en que los que comen y beben juntos se obligan a lazos de reciprocidad, construyen una “hermandad” a base del comensalismo propiciando la solidaridad social (Goody, 1995).

Horst Kurnitzky (1978) aportará con la idea del “banquete sacrificial” como espacio festivo de verificación de las diferencias —además de devolución a la naturaleza de sus dones—, por cuanto la distribución de las presas y el trinchado de la carne pondrán en circulación las jerarquías sociales. Asimismo, el banquete sacrificial permitirá adquirir mediante la ingesta las propiedades positivas o negativas de los animales-ofrendas en el cuerpo de los comensales. Fischler (1995), como veremos más adelante, a partir de estas ideas propondrá “el principio de la incorporación” como ley invariante de la alimentación humana.

Por su lado, la vertiente funcionalista pondrá de relieve la “función social del alimento” en la medida en que su obtención supone asociatividad, haciendo especial énfasis en los procesos de producción de los mismos. Estos autores esbozarán los primeros lineamientos de los aspectos económicos y tecnológicos de los sistemas alimentarios en sus fases de producción, reparto y consumo. Autrey, en particular, situará la nutrición humana como un aspecto fundamental de la vida en sociedad (Goody, 1995). Junto a ellos, lo que se ha llamado “materialismo cultural”, inscribirá la cocina y la alimentación dentro de los registros etnográficos, creando una clasificatoria de técnicas, enseres y productos.

Pero, sin duda, será Lévi Strauss quien construya un modelo que posibilitará la edificación conceptual y el *locus* central de la cocina y la

alimentación dentro de la antropología y las ciencias sociales. En las *Mitológicas* pone atención al papel crucial del fuego en el paso de la naturaleza a la cultura por cuanto hace posible que lo crudo se transforme en cocido. El análisis de diversos mitos lo lleva a constatar que la operación culinaria de lo cocido a través del fuego permite la emergencia de lo humano. En *Antropología estructural* (1992), por su parte, propondrá la diferencia entre cocina y cuisine, inaugurando asimismo la categoría del “gusto” como un elemento fundamental a la hora de distinguir las culturas. La cocina será entendida como las técnicas de preparación de los alimentos y la cuisine como el consumo de los alimentos y las maneras de mesa. El análisis de esta última —por cierto desde bases lingüísticas— es la que lo conduce a plantear que en todas las sociedades existen gustemas, es decir, unidades mínimas del gusto que se definirán bajo la oposición marcado/no marcado; endógeno/exógeno; dulce/agrio, entre otras.

Estas nociones serán retomadas y profundizadas en la propuesta que vierte en su artículo “El triángulo culinario” (1968), cuyo eje es la cocina, es decir, los tipos básicos de operaciones para transformar lo crudo en cocido. Nos detendremos en esta reflexión, pues constituye, sin duda, el piso de las posteriores teorías antropológicas sobre la alimentación y porque usaremos en nuestro análisis algunos de sus planteamientos. Lévi- Strauss considera a la cocina como un sistema situado dentro de un campo semántico triangular en cuya cúspide está lo crudo y en sus bases lo cocido y lo podrido. El tránsito de lo crudo a lo cocido supone una transformación cultural, así como el paso de lo crudo a lo podrido y de lo cocido a este, una transformación natural. Por cierto, los significados de estos conceptos varían: “Sólo la observación dice qué entiende cada sociedad por crudo, cocinado, podrido (1968: 41).

Este triángulo se hará más complejo con el análisis que el autor realice de las distintas modalidades de cocinar, partiendo por la oposición asado/hervido. En un primer momento plantea que lo asado nos remite a la exposición directa al fuego; se trataría de una conjunción no mediatizada entre el alimento y aquel, ligado en ese sentido a la naturaleza. Lo hervido, sin embargo, representa lo doblemente mediatizado (por el agua y por el recipiente) y está ligado a lo cultural en tanto el alimento y el fuego se separan. De este modo, lo asado está más cerca de lo crudo (además que la carne nunca se asa pareja) y lo hervido de lo podrido (la olla podrida es el ejemplo más claro, pues se trata de una preparación que implica un cocimiento excesivo de los alimentos). Por otro lado, Lévi-Strauss nos dirá

que el asado nos remite a la exococina, por cuanto es cocinado por fuera, alude a lo convexo, a la vida del monte, a lo masculino y a la prodigalidad (destrucción y pérdida de carne), así como a lo “aristocrático”; el asado es un símbolo de la muerte. Por oposición, lo hervido representa la endococina: se cocina al interior (en un recipiente), se asocia a lo cóncavo, a la vida sedentaria, a lo femenino, a la conservación de la carne y sus jugos (a la economía); simboliza la totalidad cósmica ligada a la vida. Resulta interesante señalar que el autor observa que en los casos de endocanibalismo el cuerpo es hervido y en los de exocanibalismo el cuerpo se asa. A estas operaciones agregará la del ahumado, que tampoco es mediatizada (por recipientes o por agua) y que supone una cocción lenta, profunda y regular.

La diferencia del ahumado con el asado es la distancia del fuego; en este la capa de aire es mínima, implica una cocción rápida y continúa al lado de lo natural. El ahumado se vincula a lo cultural, requiere de una gran capa de aire, sus tiempos son lentos, utiliza parrillas. Se asocia a lo cocido en la medida en que sus resultados son la duración de los alimentos. Sin embargo, ambos son ambiguos en tanto lo crudo y lo cocido —es decir, naturaleza y cultura—, juegan simultáneamente en ellos. Lévi-Strauss considerará así que el arte de la cocina situado “entre la naturaleza y la cultura, representa más bien su necesaria articulación. Participa de los dos dominios y proyecta ese desdoblamiento sobre cada una de sus manifestaciones” (1968: 55).

Así, el triángulo original se irá haciendo más complejo con la incorporación de lo asado y lo ahumado, pero además con la consideración de que el primero admite diversas formas, como la parrilla o el horno, que implicarán mayor o menor lejanía con el fuego. Por otro lado, introduce el vapor y otros fondos de cocción, además del agua, como lo frito. El triángulo, entonces, se convierte en un tetraedro.

El núcleo del pensamiento levistrossiano sobre la cocina se relaciona con las oposiciones que en ella operan y que serán las claves para comprender su crucial lugar. Por su parte, la cuisine (el orden, presentación y gestos de la comida) debe ser también analizada desde diversas oposiciones ligadas al género, la clase, lo sagrado y lo profano, lo económico y lo pródigo, entre otras. A partir de estas nociones “puede esperarse descubrir, para cada caso particular, en qué sentido la cocina de una sociedad constituye un lenguaje en el cual traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne, siempre de manera inconsciente, a revelar en él sus contradicciones” (1968: 57).

Esta idea de la cocina como lenguaje donde es posible leer lo social y sus contradicciones, será la base del pensamiento que Mary Douglas (1997) elabore, entendiendo que la necesidad de alimentarse deriva del cuerpo (lo biológico), pero la selección es completamente cultural. Será precisamente la cultura la que construya un sistema de comunicación respecto a lo que se puede comer, a lo tóxico, a la saciedad, etc. Douglas (1995) pondrá énfasis en el estudio de los hábitos alimenticios y sus nexos con los cambios sociales. Será la primera en dar cuenta de cómo las transformaciones en las relaciones de género —el acceso de las mujeres al trabajo remunerado y público— provocarán cambios profundos en las maneras de alimentarse de los grupos familiares.

Para el estudio de las cocinas en el mundo europeo, los llamados “culturalistas ingleses”, dentro de los cuales está Douglas, aportarán un conjunto de elementos que permiten acercarse al descubrimiento de las estructuras culinarias que son la base de la alimentación de los distintos grupos sociales. En primer lugar, precisarán los conceptos de “situación alimentaria” (toda circunstancia en la que se ingieren alimentos), donde se distinguen situaciones ordinarias y excepcionales; “situación estructurada” (opera según reglas que prescriben el lugar, el tiempo y la sucesión de actos en que se come); snack (situación alimentaria no estructurada en que se ingieren dos o más alimentos, sin reglas), y comida (situación alimentaria sometida a reglas de combinación y sucesión).

Por su parte, la propia Douglas propone un modelo que contempla tres grandes categorías de análisis: en primer lugar, lo que denomina “variables” de los sistemas alimentarios, que se relacionan con la cantidad, el color, el olor y las principales oposiciones (dulce/salado, líquido/sólido, insípido/picante, entero/picado, asado/hervido). En segundo lugar, las “dimensiones” que comprenden: lo socioeconómico, lo estético y lo culinario. La dimensión socioeconómica supone el análisis de los costos en dinero, trabajo y tiempo invertidos, así como los lugares y equipamiento domésticos. Lo estético pondrá énfasis en los colores y las formas. Esta dimensión, delineada por Douglas, será fruto más adelante de reflexiones como las que realiza Korsmeyer (2002) sobre la posibilidad de equiparar el gusto (en su aspecto alimenticio) y el arte, y los estudios sobre el color compilados por Barusi *et al.* (1998). La estética de los alimentos se liga también a oposiciones y reglas de combinación; lo geométrico, lo líquido, las partes, lo grande y lo pequeño, entre otros, tendrán su correlato y serán indicadores de las relaciones sociales. En tercer lugar, lo culinario propiamente tal, vinculado

a los contenidos (que dan cuenta de los alimentos base, del régimen alimenticio de un grupo), a las texturas (lo húmedo, lo duro, lo crujiente, etc.), al gusto (picante, dulce salado), a la temperatura, los olores y los fondos de cocción.

Este modelo hace posible, entonces, adentrarse en las estructuras que rigen el sistema alimentario de un grupo social, al poner en evidencia la armazón social y las diferencias que entraña. Goody (1995) sostendrá que es preciso añadir al análisis de las estructuras culinarias, las nociones de tiempo y espacio, poniendo especial atención en los grandes procesos de producción, distribución, preparación, consumo y eliminación de los alimentos. El modelo que propone permite ver las relaciones entre cocina, cuisine y los modos de producción de alimentos, cuyo corolario es develar las estructuras de clase y los estilos de vida que imperan en una sociedad. Al mismo tiempo, muestra el desarrollo del comercio y su función crucial en la oposición culinaria endógeno/exógeno y su peso en los procesos de globalización o mundialización, así como el peso de éstos en la emergencia de cocinas y cuisines altamente diferenciadas. Por último, este autor acuña el término “modos de alimentación” para referirse a las maneras de sentir, pensar y comportarse con respecto a los alimentos, comunes a un grupo social.

2.1.2 De lo local a lo global: paradojas y triángulos de la modernidad alimentaria

Roland Barthes (1997) emprenderá un análisis que pondrá de manifiesto el relevante papel que en las sociedades modernas juega la publicidad en la compra y consumo de los alimentos, así como las identidades sociales que allí se juegan. Esta lectura le permite develar los sistemas simbólicos que subyacen en la ingesta de comida y como ésta supone no sólo nutrirse sino ingerir cualidades. Barthes otorgará un peso crucial en el mundo moderno a la publicidad, que presenta no los productos alimenticios “reales” sino la imaginación colectiva respecto a ellos. Sostiene que la publicidad se afina, respecto de los alimentos, a base de tres funciones: conmemorativa (la memoria de la tierra), antropología del consumidor (los sentimientos, lo erótico), valoraciones psíquicas y somáticas ligadas a los conceptos de salud (energía, lucidez, etc.). Para este autor el alimento es un sistema de comunicación, de imágenes, protocolos y situaciones. Por ello, su compra supone una información en cuanto cada producto alimenticio constituye

un signo. De este modo, propone indagar en las unidades de significación que son mucho más sutiles que las comerciales; estas unidades se pueden afinar en el gusto (lo dulce asociado a la clase baja y lo amargo a la clase alta, por ejemplo), en las consistencias (cremoso, aguado, seco, etc.), en el “espíritu” de los alimentos (crujiente, brillante, quebradizo, etc.), que van más allá de su naturaleza física. Estas unidades significativas pueden ayudarnos a reconstruir sistemas alimenticios donde los menús conformarían la sintaxis y las dietas los estilos. Por último, sostendrá que en las sociedades modernas toda la ingesta se relaciona con el trabajo y que la función tradicionalmente festiva de la comida puede, en el futuro, trocarse de la oposición trabajo/relajación a la de actividad/ocio, en la medida en que la comida es un sistema integrado y orgánico a un específico tipo de civilización.

Sin duda, uno de los procesos más emblemáticos de la modernidad alimentaria donde prima el consumo simbólico y la estandarización es en la implantación de la cadena de restaurantes de comida rápida McDonald’s a lo largo del mundo. Natson (1997) y su equipo realizaron un estudio de etnografías comparadas en cinco países del sudeste asiático y llegaron a la conclusión de que la aceptación del McDonald’s pasaba, más que por la comida, por la “venta” de una situación alimentaria (en términos de Douglas, 1997) en la que la limpieza, la rapidez, la igualdad, la predictibilidad asociadas al alimento son lo fundamental. Por otro lado, descubren que en cada país la comida ofrecida debe ajustarse a los gustos locales y que al principio los restaurantes aparecen como una “importación exótica” para luego constituirse en algo ordinario. Asimismo, señalan que las particulares situaciones históricas, sociales y económicas de cada país condicionan el modo en que se acepta o rechaza la propuesta. De esta manera, lo local se inserta en lo global, y la comida del McDonald’s emerge como un poderoso símbolo de la estandarización y rutinización de la vida moderna.

Sin embargo, serán Fischler (1995), Poulain (2002), Contreras (1993) y Contreras y Gracia (2005), entre los autores contemporáneos más conocidos, quienes comenzarán a reflexionar en torno a los temas y consecuencias que la sociedad moderna y globalizada trae a los procesos alimenticios. El primero de ellos, Fischler, sostiene que no obstante los cambios producidos podemos observar lo que denomina las tres leyes invariantes del comportamiento alimentario: el pensamiento clasificatorio, el principio de incorporación y la paradoja del omnívoro. Desde esas

leyes Fischler intenta dar cuenta de los comensales modernos que viven en sociedades altamente industrializadas, en las que reina la abundancia y en muchos casos la súper abundancia alimentaria. Uno de los planteamientos más interesantes de este autor es la vigencia del “pensamiento mágico”, como modo de funcionamiento normal de la cognición sobre los alimentos, que convive con la racionalidad de los sujetos modernos.

Fischler dirá que el pensamiento clasificatorio se basa en la oposición comestible/no comestible. Las necesidades biológicas se inscriben en un sistema de valores inserto ya sea en lógicas totémicas, sacrificiales, higienistas-rationales o estéticas. A partir de estos valores cada cultura fijará el orden de lo comestible. El principio de la incorporación es uno de los más importantes conceptos desarrollados por Fischler. El alimento es uno de los elementos que posee mayores complejidades por cuanto es introducido al cuerpo (la ropa y otras creaciones necesarias a la sobrevivencia sólo rozan la piel). La noción de “uno es lo que come” se afina justamente en la doble significación fisiológica y psicológica que adquiere el alimento. En ambas vertientes la incorporación supone absorber las cualidades de lo que ingerimos; en un caso, aminoácidos, vitaminas, etc. y, en el otro, la apropiación de las cualidades simbólicas de los alimentos. Existe así un imaginario que nos coloca de cara al pensamiento mágico, en la medida en que —tal como ya vimos que Barthes (1997) Lévi-Strauss (1968), Natson (1997) y otros han demostrado— los alimentos, más que nutrientes, son significados. Fischler considerará asimismo que el acto alimentario funda una identidad colectiva y, al mismo tiempo, en el juego identificación/distinción, la alteridad: “Sea entendido como signo, emblema, símbolo, el acto alimentario inserta y mantiene —por sus repeticiones cotidianas— al comensal en un sistema de significaciones” (1995: 59). De este modo, el sentimiento de pertenencia se obtiene a partir de las prácticas alimentarias mediante las que operan los aprendizajes, interiorización y transmisión de los valores.

La paradoja del omnívoro es otra importante constatación del autor. Ésta dice relación con la capacidad de los humanos de poder comer de todo, mas esa capacidad está constreñida por los sistemas culinarios que definen las reglas de lo comestible, de su preparación y consumo. Para Fischler, un sistema culinario rige, por un lado, la aceptación de los nuevos alimentos dentro de las marcas gustativas de un grupo y, por otro, fija las reglas de las asociaciones y combinaciones de los platos dentro de un menú. Esta noción de sistema culinario permite al autor mostrar

la “angustia de la modernidad alimentaria” toda vez que la función reguladora de esos sistemas ha entrado en crisis: “El debilitamiento de las represiones sociales que pesan sobre el comensal, asociado al aumento del individualismo, por una parte, y la industrialización de la producción, transformación y comercialización alimentaria —que cortan el lazo entre el ser humano y sus alimentos—, por otra, generan un contexto de gastroanomia en el que domina la ansiedad alimentaria” (1995: 368). El corolario de esta reflexión es que si no sabemos qué comemos, no sabemos lo que somos ni en qué vamos a devenir.

Poulain (2002) retoma la noción de incorporación, ampliando y profundizando los supuestos de Fischler. Para este autor, la relación entre el sujeto y su alimento se funda en la oposición receptivo/no receptivo —que se liga a su vez con peligroso/no peligroso—, basando sus argumentos en las variedades de canibalismos que se han dado en las distintas sociedades, y relacionándolos con la estructura del imaginario del tragar y el masticar. En este sentido sigue a Bachelard, quien apoyándose en el psicoanálisis distingue esas dos estructuras del inconsciente oral. Poulain propondrá así un modelo de las dimensiones de la incorporación alimenticia, a partir de dos esquemas dominantes: el de la contaminación (tragar) y el de la apropiación (masticar). Cada uno de estos esquemas posee significaciones positivas y negativas. En el primer caso, el de tragar, el signo positivo supone el comer para dejarse penetrar, invadir, por las cualidades del alimento; el signo negativo implica el rechazo al alimento para evitar la invasión (de aquí surgen los interdictos y los tabúes). En cuanto al mascar: cuando la marca es positiva se come para apropiarse de los componentes del alimento que refuerzan diversos aspectos del comensal y, cuando es negativa, se come para destruir el objeto devorado.

Para Poulain estos esquemas son útiles para clasificar las culturas alimentarias a base de sus interdictos (fuertes o débiles) y sostiene que ellos están siempre presentes para regular la “paradoja del omnívoro” de la que habla Fischler. Por último, este autor aporta con la noción de espacio social alimentario, que diferencia del concepto de sistema culinario —más cercano a Lévi-Strauss y centrado en la articulación de naturaleza y cultura. Entiende este espacio como un lugar de conjunción de las lógicas del medio ambiente (componentes físicos, climáticos y biológicos) con las culturales (componentes lingüísticos, imaginarios, tecnológicos, etc.), articulándose en él las dimensiones sociales, fisiológicas y psicológicas del comer. Distinguirá analíticamente dentro de

este espacio social alimentario elementos tales como: el espacio de lo comestible (las operaciones —dentro del medio ambiente— de seleccionar, adquirir o conservar los alimentos), el sistema alimentario (el conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que permiten que el alimento llegue al consumidor como un producto comestible, identificando dos grandes espacios en él: el del consumo que se da en lo doméstico, restaurantes, lugares públicos, y el del aprovisionamiento dado por la recolección y caza, la autoproducción y la compra en pequeños comercios o supermercados), el espacio culinario (la cocina como conjunto de operaciones simbólicas y rituales articuladas a base de la tecnología y producida en un espacio concreto con repartos de género y clase), los hábitos de consumo (conjunto de rituales que operan en la incorporación del alimento y que supone el número, localización, y reglas de la ingesta), la temporalidad alimentaria (los ciclos temporales dados por las generaciones, por las estacionalidad de los productos alimenticios y por los tiempos laborales) y el espacio de las diferencias sociales (la comida como marca de la distinción e identidad entre grupos sociales y entre culturas).

Por su parte, Corbeau (1994) realiza un interesante aporte desde una óptica sociológica. Por un lado, con su idea de que la elección de los alimentos no es individual sino el resultado de interacciones sociales que suponen “porteros económicos” que abren o crean canales a través de los cuales los alimentos llegan a la mesa; canales que atraviesan toda la organización social alimentaria, generando una diferencia entre comprador y consumidor. Por otro lado, este autor traerá a escena el concepto de “comensal plural”, entendiendo por él a un sujeto que está sobredeterminado por sus orígenes sociales, pero que dispone simultáneamente de un espacio de libertad que le permite modificar, adoptar y cambiar sus prácticas alimentarias.

Corbeau construye un nuevo triángulo elaborado sobre la idea de que las prácticas alimentarias son el resultado de tres elementos: un comensal socialmente identificado (por medio de categorías sociológicas como edad, género, escolaridad, ingresos, etc.), una situación (un contexto social, reuniones ordinarias o festivas, espacio doméstico o extradoméstico, público, privado, etc.) y un alimento particular (un producto reconocido y representado dentro de un universo sociocultural). Así, en el vértice del triángulo está el comensal y en los extremos de su base el alimento y la situación. Corbeau sostendrá que este triángulo varía en el espacio y en el tiempo dada la noción de pluralidad del comensal, y porque cada uno

de sus elementos posee una historia, individual o colectiva, creadora de símbolos para el alimento y que posibilita la mutación de los rituales alimentarios de acuerdo a la situación.

Este autor pondrá énfasis en un comensal capaz de actualizar comportamientos diferentes en su lógica y significación, y entenderá que una sociología de la alimentación tiene como objeto la contextualización de las prácticas, el análisis histórico de las representaciones sobre los alimentos y el estudio de las transformaciones en las ritualidades del consumo. Desde esa perspectiva afirmará que existen actualmente cuatro *ethos* —predeterminaciones y cambios— del comensal, que constituyen una tipología que nos permite reconstruir las significaciones dadas por los actores sociales a sus propias prácticas.

En primer lugar sitúa a los *comensales muy complejos*, que son los que sienten angustia al incorporar los alimentos. El origen de esta ansiedad puede ser variada, por ello estos comensales se descomponen en cuatro subcategorías: patologías alimentarias (bulimia, anorexia, entre otras causadas tanto por el inconsciente como por procesos sociales que producen patologías), la importancia de la apariencia social (peso de la estética corporal y del modelo de lo delgado), la salud (las ideologías de la nutrición), las creencias religiosas (los tabúes). En segundo lugar están los *comensales de nutrición ligera*, los que se mantienen atentos a la información dietética y poseen un relativo equilibrio entre el placer de comer y el cuidado de la salud. Se abren al exotismo de las cocinas actuales (asiáticas, africanas, americanas, etc.) o a las del pasado (los platos con productos de la tierra). En tercer lugar, los *comensales de nutrición consistente* representan a los comensales tradicionales que aman los embutidos y las cecinas, y no conciben una comida sin carne y féculas. En este tipo se encuentran los adultos mayores y personas del mundo popular que tienen memoria de las restricciones alimenticias, de ahí que su deseo de carne y pan blanco adquiere a veces dimensiones de “revancha” social. Estos comensales privilegian la dimensión energética de los alimentos. Por último está el tipo de *comensal “gastrolastress”*, término que Corbeau compone del *gastrolâtre* rabelesiano —aquellos que hacen a un dios de su vientre— y la idea de estrés que imponen las coacciones de la vida moderna. Estos comensales, presionados por el ritmo del trabajo, alternan prácticas alimenticias marcadas por la simplificación (en horario diurno laboral usan el restaurante rápido) y el estilo gourmet (que aplican en las noches o fines de semana, cuando comen bajo la lógica de la gastronomía).

Reflexiones sobre el gusto y la “distinción social” asociada a la alimentación las encontramos, en el primer caso, en los trabajos de Boutad (1997) y, en el segundo, de Bourdieu (2002), las que complementan varios de los supuestos que ya hemos visto al aportar nuevos visajes al tema de la cocina y la alimentación. Es así como Boutad distinguirá al interior del gusto tres niveles: el natural, el cultural y el cultivado. El natural se refiere a la manipulación de los elementos naturales y el cultural a la manipulación de los códigos sociales, y su paso supone una operación de selección de lo natural a una operación de distinción social. Esencial en este paso es el sentimiento de placer (la necesidad de comer da lugar a la necesidad de sentir lo que se ingiere) que abrirá las puertas a la necesidad de gustar, es decir, al tiempo de saborear, devorar, primero con los ojos y luego con la boca. Éste es el gusto cultivado, que adquiere una dimensión estética y social. Así, el gusto funciona en un espacio orgánico (el cuerpo) y en un espacio simbólico (el cuerpo social).

En ese desplazamiento entre los gustos culturales y los gustos cultivados Bourdieu hará la relación entre gusto y *habitus*. Para él, el gusto es el operador práctico de la transformación de las cosas en signos distintos y distintivos, y también permite acceder a las diferencias inscritas en el orden físico del cuerpo al orden simbólico de distinciones significantes. Este autor propone la diferencia entre los gustos de lujo y los gustos de necesidad: “los primeros son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por la distancia con respecto a la necesidad, por las libertades o, como a veces se dice, por las facilidades que asegura la posesión de un capital; los segundos expresan, en su propio ajustamiento, las necesidades de la cual son producto” (2002: 177). En el plano alimenticio, el gusto —aun cuando es una noción “burguesa”— permite crear en el mundo contemporáneo estilos de vida y oposiciones como la que Bourdieu vislumbra entre el mundo popular y el de la clase alta. La última se inscribe dentro de la ética de la sobriedad y la esbeltez (más reconocida mientras más alto se está en la jerarquía social), y el primero dentro de la moral de la “buena vida” (del buen comer y del buen beber en común que representa, en definitiva, la relación generosa y familiar, sencilla y libre). Ello se acompaña con prácticas de consumo y de representaciones donde los extremos, ricos y pobres, se diferencian (se distinguen) por la ingesta de alimentos menos o más calóricos, pesados o grasos.

Por último, Contreras y Gracia (2005) nos ayudan a precisar aspectos ligados a la alimentación, la cocina y las identidades culturales.

La preocupación de estos autores es acercarse a las estructuras de los comportamientos que producen tradiciones específicas sobre qué comer, cómo preparar los alimentos y con quiénes consumirlos. Dan cuenta de los modelos propuestos por Farb y Armelagos y Rozin y Rozin, quienes proponen cuatro elementos para dar cuenta de esas tradiciones. Primero, un número limitado de alimentos que se seleccionan del medio a través de criterios de facilidad de acceso y de las cantidades recogidas en función del desgaste de energía. Segundo, un modo característico de preparar los alimentos (cortados, asados, fritos, etc.). Tercero, los principios de condimentación del alimento base de cada sociedad, y cuarto, el conjunto de reglas que definen el número de comidas diarias; el comer solo o en grupo; la diferencia entre alimentos cotidianos y rituales; los tabúes. De acuerdo a Farb y Armelagos y Rozin y Rozin, esos cuatro elementos definirán una cocina.

Contreras y Gracia consideran que de ellos el más importante es el principio de condimentación, pues éste caracteriza, identifica y da continuidad a una cocina. Sería el elemento más resistente a desaparecer, pues juega un papel crucial en la identificación de cualquier plato. Los autores dan ejemplos como el del binomio soya/jengibre en la cocina china; cebolla, pimienta y manteca en Hungría; los ajíes en América Latina, entre otros. Sin embargo, sostendrán que la cocina es mucho más que ingredientes básicos, procedimientos y principios de condimentación, pues se constituye de un “conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos y sanitarios” (2005: 204), justamente porque las cocinas poseen una dimensión étnica, nacional o regional.

De esa manera, Contreras y Gracia se preguntan cómo es posible definir una cocina nacional y sostienen que ésta supone “aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados normales, propios o específicos de un determinado país, y que en esa misma medida constituyen un aspecto de su identidad como grupo” (2005: 204). Así, la cocina nacional es considerada por los miembros de esa comunidad como algo dado, que no requiere de mayores explicaciones, que no se reflexiona sobre ella salvo cuando hay cosmopolitismo, relaciones interculturales o interacciones con otras poblaciones. En esos casos se toma conciencia de sus particularidades.

Contreras y Gracia plantearán así tres elementos centrales en la definición de una cocina: un medio determinado (disponibilidad de productos alimenticios), una cultura (tecnologías de producción y preparación de

alimentos dentro de un sistema social y económico determinado) y una ideología (conjunto de creencias ligadas a la alimentación y a su lugar dentro de la sociedad). Por último, dirán que una cocina se constituye a partir de tradiciones de distintas regiones y que requiere de un conjunto de sujetos que la reproduzcan y que le den importancia al placer de consumir determinados alimentos. Por otro lado, el paisaje hace a una cocina y la diversidad del paisaje supone una cocina diversa.

2.2 Cocina en América Latina

Podemos decir que el abordaje de la alimentación, la cocina y la cuisine en América Latina, más que producir vertientes teóricas o modelos comprensivos, se ha abocado más a la historización de las prácticas de la preparación y el consumo, y a desentrañar aspectos regionales o locales de la cocina, así como a los temas de nutrición y pobreza. Entre los cauces que podemos reconocer se encuentran las investigaciones históricas —en las que incorporo la arqueología, la etnohistoria y la etnobotánica—, las antropológicas —ligadas fuertemente al relevo de las cocinas locales o de grupos indígenas, y a las materias de identidad y cocina—, las de la nutrición y los recetarios.

En el amplio marco de las preocupaciones temporales, la característica de ser América Latina fruto de una historia de colonización y mestizajes ha tenido como consecuencia que el estudio de los sistemas culinarios posea un marcado énfasis en la cuestión de los orígenes de los productos prehispánicos y los traídos por los conquistadores. El intercambio y tráfico de alimentos fue uno de los puntos centrales marcados en las reflexiones que se realizaron a raíz de los 500 años de la conquista de América, como se observa en *Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos* (Long, 1997), y en otras posteriores, como lo atestigua el trabajo de Fournier (2003). Por otro lado, en sus registros las indagaciones arqueológicas dan cuenta de los alimentos recolectados o cultivados, de los ecosistemas, así como de los medios tecnológicos para su transformación. Del mismo modo, la etnohistoria y la etnobotánica han centrado su mirada en los tipos de alimentos, en sus características biológicas y en su clasificatoria en general (Rojas, 1994; Villagrán y Castro, 2004; Muñoz, Barrera y Meza, 1980). De esta manera, apreciamos un gran campo de estudios que pondrá al producto alimenticio —y al paisaje geográfico y social que lo genera— como eje de sus preocupaciones.

También dentro del campo histórico hay visiones que se ocupan del momento del “encuentro entre las culturas”, como la de Lobera (1997), respecto de Venezuela, que nos permite escudriñar en las fases del conflicto interétnico a través de la simbólica del pan. El pan de cazabe (elaborado con yuca) y la arepa (elaborada con maíz) eran los “panes” consumidos por los grupos originarios; como sabemos, el pan de los españoles era elaborado con trigo y constituía una parte central de su dieta. En el proceso de conquista y colonia, Lobera ve una primera fase de mutuo rechazo de los alimentos y una segunda en la que los europeos implantan sus patrones alimenticios (esto daría nacimiento a la comida “criolla” o a “comer a la manera del país”), construyéndose una jerarquía alimentaria cuya cúspide está signada por el trigo, luego por el maíz y, finalmente, por la yuca. El autor hace notar que en el plano de los “panes” no se produjo mestizaje, pues cada grupo continuó elaborando lo que consideraba como propio,³ aun cuando se asumió la supremacía simbólica del trigo.

En el caso de México, Scott (1997) observa cómo los alimentos, en tanto signos, operaron en el contacto intercultural y en los conflictos étnicos. Moctezuma quiere saber qué comen los extranjeros que arriban a sus tierras y entonces les envía la comida de sus dioses, sacrificando a varias personas para regar esa comida con su sangre. Los europeos se sienten por completo asqueados de este agasajo y del “canibalismo” sacrificial de los aztecas. Estos, por su lado consideran que los españoles comen muy dulce, sin colores y en trozos grandes. Es conocida la resistencia de Moctezuma a Cortés a partir del corte del abastecimiento alimenticio y de la hambruna que trajo consigo, lo que hizo a los españoles considerar al maíz como “oro” en esos momentos, pero luego devaluarlo. Este ejemplo que ofrece la autora, muestra las bases de lo que será la posterior separación de la comida de las elites de poder y la de los grupos indígenas, así como la hegemonía de ciertos productos, como el trigo, y el rechazo de las elites a la chicha y los panes indígenas (de maíz y yuca).

La importancia de estas miradas radica, a nuestro juicio, en que sin levantar un campo teórico propio, proponen ciertos modelos de representación social ligados a la comida, los que funcionarán en el imaginario

³ Es interesante señalar que desde los inicios el rechazo fue patente: los españoles llamaban al cazabe “pan de palo”, “pan de hambre”, “odiado cazabe”, y se enfermaban cuando comían arepas de maíz. Los indígenas, por su parte, daban de comer el pan de trigo a sus perros.

cultural nuestro y que describen conductas y símbolos que en muchos lugares operan hasta hoy día como parte de la “gramática” de las tradiciones alimenticias y de la distinción social. En primer lugar, permiten percibir que nuestras formas contemporáneas de comer están signadas por una historia de cruces y rechazos dada por las relaciones interculturales desiguales que nos fundaron como territorio. En segundo lugar, y también vinculado a lo anterior, proponen una problematización de la “inocencia” del hablar sobre los productos que se tenían y los implantados por los colonizadores, en la medida en que cada alimento rechazado, adoptado y adaptado fue signado positiva o negativamente en asociación con las marcas de sus portadores.

Así, lo “blanco” del pan de trigo y la construcción de las jerarquías sociales a través del consumo de “panes” preparados con diversos granos, da cuenta de que los alimentos se ordenan —en nuestra cultura— en una escala que va desde lo europeo en la cúspide, hasta lo indígena en la base. Hoy en día, en muchos países de América Latina el correlato entre alimentación y estatus social adquiere la impronta de la clase y de lo étnico en la valuación y significado de ciertas comidas, complejizándose esta estructura antigua con otros modelos de dominación simbólica. Trabajos sobre la chicha y la “borrachera”, como los de Saignes (1989), en el universo andino también nos ayudan a conocer las implicancias rituales y religiosas del consumo de bebidas “alcohólicas” y desde ahí comprender muchos de los sentidos que en la actualidad siguen vigentes en la ingesta de alcohol (ritos de pasaje a la adultez, verificación comunitaria de las identidades locales, fiestas, etc.) y la persistencia de estereotipos sociales (la visión de los “indios borrachos”, por ejemplo).

Muchas de las indagaciones en América Latina apuntan al concepto de mestizaje, que estaría en la base de la historia de las asimétricas relaciones interétnicas, para comprender las tradiciones culinarias del continente. Si bien el concepto de mestizaje ha sido discutido (Montecino, 1997-98) y la propuesta de “culturas híbridas” de García Canclini (1990) para definir los *ethos* latinoamericanos, son de gran relevancia, en el caso del abordaje de los sistemas y espacios alimentarios la noción de mestizaje parece seguir portando una clave hermenéutica. Ello, porque cuando analizamos la cocina desde los distintos niveles que la componen —y que hemos reseñado en las páginas anteriores—, el tema de los traspasos, las adopciones y los rechazos se torna prístino pues el imaginario de la incorporación —en tanto el alimento se “procesa” en el cuerpo y en la mente— funciona de

acuerdo a reglas culturales precisas dentro de un contexto de prescripciones y distinciones socialmente consensuadas.

Por ello, el concepto de mestizaje —entendido como cruce y síntesis que produce algo nuevo— define el modo en que se construyeron nuestros sistemas alimenticios y el cómo se elaboran y reelaboran actualmente. Cuando hablamos de síntesis no queremos decir que ella no entrañe conflictos, oscilaciones y ambigüedades. La noción de mestizaje, además, hace posible escudriñar en lo que resistió al proceso de imbricaciones culturales (nos referimos a productos y preparaciones que mantuvieron su vigencia de manera abierta u oculta, como los “panes” de maíz o yuca, o como el cultivo de la quínoa en Chile), pero sobre todo a los alimentos como signos de una clase, de una etnia, de un género, de una región, etc. Ello, porque “lo mestizo” supone en su interior la pluralidad de los cruces que lo construyen, sus tensiones, así como la ubicación en las jerarquías sociales.

A través de las diversas “historias de la alimentación” que se han escrito en algunos países de América Latina —entre ellas la de Arcondo (2002) sobre Argentina; Flores y Escalante (2004) para México, Pazos (2005) para Ecuador, y Rossels (1995) para Bolivia—, podemos reconocer el estudio de los tópicos que hemos mencionado (productos y mestizajes), y también las transformaciones y continuidades de los sistemas y tradiciones culinarias.

Asimismo, y a veces ligados a la antropología, se han producido trabajos anclados en los aspectos simbólicos y rituales de los alimentos. Entre éstos se hallan el de Fernández (1995), que da cuenta de las ofrendas llamadas “mesas” en el mundo andino que “nutren” a la Pachamama, o el de Corrèa (1996), que aborda los alimentos sagrados dentro de la religiosidad afro-brasileña “batuque”. Las dimensiones de género y etnicidad son tratados por Mary Weismantel (1993) en grupos andinos de Ecuador, quien muestra las valuaciones sociales de los alimentos y sus relaciones cosmogónicas, la división sexual del trabajo doméstico y la existencia de la “gastropolítica” en los sistemas de jerarquía social de los alimentos. Además, hay un espectro de estudios abocados a desentrañar los significados de platos específicos (platos típicos) —en sus aspectos de cocina y sociabilidad—, como el de Maciel (1996) sobre el churrasco y el de Guerrero (1985) sobre el pulque. Del mismo modo, encontramos estudios referidos a la historia o a la simbólica de productos alimenticios como el maíz (Platt, 1976), el cuy (Archetti, 1992), la papa (Arnold y Yapita, 1996).

Una importante vertiente, de gran interés para nuestra propia reflexión, la constituyen los trabajos del área andina,⁴ en especial los de Perú y Bolivia. La penetración incaica significó un aporte de relevancia a las tradiciones alimenticias mapuches⁵ en la medida en que, por un lado, sus técnicas de cultivo e irrigación permitieron un desarrollo agrícola en el valle central y, por otro, sus colonias de mitimaes difundieron, seguramente, formas de preparación de ciertos alimentos, como lo atestiguan las actuales denominaciones de platos y preparaciones que provienen de esa tradición culinaria.

De Perú, los trabajos de Rosario Olivas (1996, 1998, 1999) son fundamentales para conocer el universo de los incas tanto en la cocina como en la cuisine. Al dominio inca de las técnicas de cocción mediante piedras calientes —por cierto un procedimiento de larga data conocido por las distintas poblaciones del continente— o “calapurca” (que admite tanto el uso de la piedra dentro del animal o dentro de un recipiente con líquido), se une el asado a las brasas, a las cenizas (al rescoldo), a la parrilla o como huatia (hoyo en la tierra). Asimismo, el hervido, la fermentación, el tostado y la cocción en hojas, junto a técnicas combinadas de conservación de los alimentos (como el asoleo, el tostado y el molido; la fermentación-asoleo; el congelado-asoleo, entre otras) fueron parte del patrimonio que los incas difundieron a lo largo y ancho del Tawantisuyu. Con esa tradición culinaria, en Perú —y en ciertas preparaciones en Chile— existe una cierta continuidad, como ocurre con la huatia, la pachamanca, el mote, el charqui, el maíz tostado, los chupes, el locro, la lawa, las salsas de ají, las diversas chichas, humintas, etc. (Olivas, 1998).

Pero, no sólo en tiempos prehispánicos hubo influjos importantes, sino durante el período colonial, y por cierto en el republicano, con el intercambio de productos alimenticios —charqui, miel y otros, Olivas (1996)— y suponemos de recetas⁶ entre Chile y Perú. Es importante, en este registro

⁴ Muchos investigadores incluyen dentro del área andina a los mapuches, pero hacemos la diferencia entre los mapuche-picunches andinizados (en parte aculturados) de la zona central y los mapuche-huilliches no insertos en la cultura incaica. Por cierto, lo “andino” es compartido como geografía, pero no necesariamente como cultura.

⁵ Recordemos que el territorio desde Aconcagua hasta Chiloé fue habitado por este grupo, dominante asimismo en los mestizajes y cruces con los españoles en las zonas central y sur. Los mapuches practicaban, sobre todo en la zona sur —más ajena a los influjos incas— la horticultura, la caza y recolección, así como una incipiente ganadería al arribo de los españoles.

⁶ Al menos en algunos recetarios de fines del siglo XIX y comienzos del XX hay secciones especiales para la comida peruana, y antes hemos encontrado recetas de platos clasificados en los libros de recetas como específicos de ese país.

colonial y republicano, mencionar el trabajo de Rossels (1995), el que nos permite conocer las modalidades alimenticias en Charcas y Potosí entre los siglos XVIII y XIX, y las adopciones y mestizajes de productos, así como acceder a los primeros recetarios de cocina hechos por mujeres, los que ponen de manifiesto su papel crucial en la mantención del orden y la tradición culinaria.

Por otro lado, el sistema de símbolos asociados al maíz y la papa y sus correlatos sociales ponen en evidencia el relevante papel de estos alimentos en el mundo andino (Ossio, 1996) que, como muchas de sus asociaciones, se encuentran también en el área chilena. El notable trabajo de Arnold y Yapita (1996) para Bolivia deja de manifiesto la gravitación de la papa como alimento⁷ y su rol vital en los sistemas culinarios de los aymaras. La llamada “cultura del maíz” habría opacado lo que estos autores denominan “cultura de la papa”, la que tendría su base en el conjunto de valores, mitos y rituales asociados a ella, tanto como su papel en la adivinación (los “ojos” de la papa son signos que auguran buena o mala producción), en los sueños, en su rol simbólico ligado a la vida y la muerte. Por otro lado, la diversidad de especies cultivadas así como sus múltiples preparaciones y conservación (como chuño) darían cuenta de su relevancia como producto alimenticio. Respecto de la papa, los estudios actuales ponen en escena lo que Weismantel ha denominado —como ya mencionamos—, la “gastropolítica”. Esto es, los cambios en cuanto al prestigio de ciertas comidas y, en el caso de nuestro tubérculo, en cuanto a su transformación en un símbolo de lo humilde, lo pobre, lo campesino, en oposición al pan, los dulces, las galletas que vienen de la ciudad (lo “blanco”). Del mismo modo, esta gastropolítica asocia la papa a lo femenino, en tanto las mujeres campesinas permanecen en la tierra, mientras los hombres migran a las ciudades a asalariarse.

Por su parte, Arnold y Yapita constatan entre los aymaras la existencia de una etnosemántica de la papa, que clasifica y reconoce al menos 230 especies cultivables, construyendo una taxonomía de acuerdo a criterios de cultivo, resistencia a la helada, procesamiento y calidad comestible. Del mismo modo, los autores sacan a luz un gran campo estético e

⁷ Hay una gran discusión sobre el origen de la papa: algunos la sitúan en el mundo andino y otros en el sur chileno. Los recientes hallazgos arqueológicos de Monte Verde en el sur de Chile estarían arrojando su mayor antigüedad en esta zona del continente. Sin embargo, el tema del origen no nos parece tan relevante como el hecho de la “larga duración” de su consumo en las poblaciones prehispánicas y contemporáneas, así como la semántica asociada al tubérculo, como veremos a lo largo de nuestro trabajo sobre la cocina de Osorno.

iconográfico asociado al tubérculo, donde el tema de los “ojos” de las papas son centrales, por ejemplo, en la imagen de las lágrimas en los mitos ligados al cóndor. En esos relatos la relación entre las lágrimas, el semen y la sangre —masculino y femenino— opera como metáfora de la procreación y de la producción de alimentos. De igual manera, Arnold y Yapita rastrear una serie de creencias, como por ejemplo aquella de que las cáscaras de las papas “lloran” o que las lágrimas del padre son maíces y las de la madre, papas.

2.3 El espacio culinario chileno

Bernardo Valenzuela (1957) y Oreste Plath (1966) fueron los primeros investigadores del folclore que se ocuparon del tema de la alimentación desde la perspectiva de la descripción de ciertas preparaciones o platos ligados al universo rural y al mundo popular. Más adelante, un gesto similar fue el que realizó el escritor Alfonso Alcalde (1972), al sacar a luz ciertos emblemas alimenticios de la cultura popular dentro del contexto de divulgación y valorización de “lo chileno” que se proponía hacer el gobierno de la Unidad Popular. Pero, sin duda, las investigaciones en Chile están marcadas por el trabajo histórico de Eugenio Pereira Salas (1977), cuya hipótesis central es que la cocina chilena se nutre de tres tradiciones: la indígena, la española y otras extranjeras, entre ellas en especial de la francesa. En el primer caso, su aporte sería a través de las materias primas; en el segundo, en los hábitos y usos culinarios, y en el tercero, en ciertas técnicas de preparación y en la “sofisticación” del consumo. Este autor aporta una importante descripción cronológica y nos permite asomarnos a un conjunto de representaciones que forman parte del imaginario alimenticio chileno. Por ejemplo, a la escena “originaria” donde vemos a Inés de Suárez salvando de la destrucción indígena, que lideraba Michimalongo, a la recién fundada Santiago (el 11 de septiembre de 1541), dos cerdos, dos pollos y dos almuerzas de trigo. Y estos productos, en el relato que construye nuestra cultura culinaria, tendrán una fuerte gravitación simbólica.

Por cierto, como en toda América, los españoles pusieron sus esfuerzos en el cultivo del trigo y en la tecnología para elaborar pan.⁸ Pero,

⁸ Por ejemplo, en el Santiago de 1614 consigna treinta y nueve molinos de agua, y el hecho de que eran las mujeres indígenas quienes amasaban el pan y lo producían para las casas y el comercio.

una de las constantes que registra Pereira son las frecuentes quejas de “hambre” de los españoles, sobre todo en los inicios de la conquista. Ello, por su rechazo inicial a las comidas y productos de los mapuches,⁹ pero también porque operó lo que hemos denominado “la guerra de las comidas” (Montecino, 2004b). A diferencia de lo ocurrido en México, los mapuches nunca confundieron a los españoles con dioses, y escondían la comida y el oro persuadidos de que eran personas como ellos. Las “ovejas de la tierra” (huemules o guanacos) eran consumidos y las cosechas secretamente guardadas. Durante mucho tiempo, los españoles vivieron una escasez de alimentos y los mapuches vieron destruidas sus sementeras por éstos. Ambos sabían que sin comida era difícil asegurar la existencia. De este modo, el diálogo cultural y el mestizaje en torno a la comida se habría producido en los inicios de las relaciones interétnicas, por la compulsión de la guerra, donde cada bando asimilaba lo del otro sin poner en cuestión el carácter de sus productos. Más adelante, ambos “gustarán” de los alimentos de una u otra tradición, produciéndose las mezclas, adopciones y rechazos correspondientes.

Pereira nos informa que, en los inicios, la trilogía vegetal mapuche de maíz, papas y porotos será la base de la dieta de españoles e indígenas, y que a fines del siglo XVI muchos guisos como las humitas, el pilco, el locro, la chuchoca, el cochayuyo y el luche, convivían con las carnes y los pescados, constatando que el ají era parte de la alimentación desde muy antiguo. Por otro lado, coexistían tres tipos de panes de trigo: la tortilla al rescoldo, el pan español con grasa y miga, y el pan chileno aplastado y con mucha cáscara.¹⁰ Sin duda, el aporte dulce —a través de

⁹ Un bosquejo de estos productos nos entrega Walterio Meyer: “Las plantas de cultivo eran, en primer lugar, el maíz, la quínoa y las papas, enseguida el madi, los porotos, el zapallo y el ají: dos gramíneas que han desaparecido por completo: el bromas mango y la truya, suministraron harina (...) También los indígenas, antes de la Conquista, sabían fabricar numerosos brebajes fermentados, valiéndose de los frutos y semillas silvestres de la exuberante flora araucana. Utilizaron las del litre, del maqui, de la luma y de la murtila, de la quínoa y de la frutilla silvestre. La bebida araucana por excelencia fue la chicha de maíz, el mudai: obteniendo la levadura para la fermentación por medio de la saliva de la masticación de los granos por las mujeres” (1995:67).

¹⁰ Es muy posible que la preparación denominada catuto o miltrin, que define a una suerte de “pan” de maíz o trigo cocido y molido, también estuviera presente, pero como consumo exclusivo de los indígenas. Esta preparación ha perdurado a lo largo del tiempo, siendo frecuente su ingesta en la actualidad en sectores mapuches, campesino y urbano populares del sur de Chile, así como se mantiene entre campesinos de la zona central. También el catuto se ha convertido en uno de los emblemas de la identidad mapuche actual, presentado en las muestras culturales y otras ocasiones colectivas como uno de sus símbolos culinarios.

los postres— provenía casi en forma exclusiva de la tradición española (como los suspiros de monja, las rosquillas de alfajor, las sopaipillas, los hojaldres, etc.), complementados con el consumo de frutas nativas (como la murtila, el maqui, el molle, el peumo, la chirimoya y la lúcuma). El vino fue desde muy temprano un marcador gustativo común a españoles e indígenas, aunque estos últimos preferían la chicha, y desde muy temprano también (1558) se promulga la ley seca por la afición que ambos tenían a las bebidas alcohólicas.

Pereira Salas sostiene que en el siglo XVII se produjo lo que él denomina la “abundancia barroca”, otorgando un peso crucial a la venida en gran número de mujeres españolas que gravarán con su impronta la cocina y cuisine de la época. En ese período, el charqui de carne será fundamental, así como la profusión de una repostería producida por las monjas. Se suman a los productos ya adoptados otros nuevos, como el pavo, y frutas, como sandías y melones, manzanas y duraznos. Del mismo modo se consolidan el mate y el chocolate como bebidas ampliamente ingeridas. El primero, signa al mundo popular y las reuniones o tertulias, y el chocolate a la aristocracia en sus desayunos y fiestas. Pero será el siglo XVIII el que produzca un escenario más “cultivado” en los sistemas alimentarios de las elites: aparecen los tratados de “urbanidad”, diversas fábricas (de chocolates, panaderías, de fideos, etc.) y una preocupación gastronómica (las casas de la clase alta competirán por sus guisos y por las maneras de mesa). En las regiones aparecen platos emblemáticos o con denominación de origen como el “pavo mechado”, “lechoncitos en cuna de arrayán florido”, los quesos de Limarí, la torta de Combarbalá, en el norte chico. En el centro y sur el queso de Chanco, la chupilca, los sopones, el dulce de queule, el pulmay, el chapalele, el curanto, etc.

Este panorama alimenticio es, por cierto, el de las clases en el poder; los universos popular e indígena tenían como base de la dieta los porotos, el ají y la harina, el mote, la carbonada y diversos caldillos. En las fiestas, fueron comunes las empanadas,¹¹ las sopaipillas,¹² la cazuela, los chupes

¹¹ Eugenio Pereira consigna que ya en 1807 la empanada es un guiso reputado como “nacional” y que en 1652 hay rastros de su ingesta. Sin duda, esta empanada “chilena” es fruto de un mestizaje, como la denominación de “pinu” de su relleno lo indica (es una palabra mapuche que designa trozos de carne cocida). El pino consiste en un picadillo de carne, cebolla, pasas, huevos y ají. Es bien sabida la controversia que existe en América Latina sobre la “propiedad” de las empanadas: “Por todas nuestras repúblicas se entabla la muy conocida disputa sobre las “empanadas criollas”: cada país y aun cada región pretende que

y el pescado frito, y en fondas y ramadas, el asado al palo.¹³ La chicha y el mate siguen siendo las bebidas populares y la introducción del té y el café, como una moda peruana, se acantona en la clase alta.¹⁴

De este modo, Pereira plantea que a fines del siglo XVIII se puede ya hablar de la existencia de una “cocina chilena” fruto de la mezcla entre las tradiciones españolas y los productos nativos. A mediados del siglo XIX se constata la división entre una cocina aristocrática y una popular, que comparte algunas preparaciones. Del mismo modo, hay una separación clara entre los emergentes restaurantes y confiterías, y las cocinerías y picanterías. A fines de este siglo, el autor marca el influjo de la tradición culinaria francesa (con cocineros traídos para el servicio de las casas de la aristocracia y que luego abren sus propios restaurantes), así como de los aportes de las colonias alemanas del sur y las italianas. En los inicios del siglo XX, las mesas de las clases alta, media y baja mantienen sus diferencias, más cercanas las dos últimas —gustadoras del mestizaje hispano-mapuche— y alejadas de la primera, que se afrancesa e internacionaliza.

La argumentación de Eugenio Pereira no ha sido discutida y su modelo es el que prevalece para dar cuenta de la evolución histórica de “la” cocina en Chile. Nosotras hemos planteado (Montecino, 2004b) que, desde una óptica de la antropología de la alimentación, es más preciso hablar de “las cocinas chilenas” pluralizando en la medida en que, por cierto, es visible un mestizaje entre lo mapuche y lo español como centro de las estructuras culinarias generales, pero también existen tradiciones propias como las indígenas, las de la zona central, del norte, que confluyen con sus especificidades a un horizonte más complejo de cruces culturales y de distinciones. Lo mismo sucede con las marcas de clase, porque si bien la clase alta se “afrancesa” no es menos cierto que sus representantes hacen

las suyas son auténticas; y en Chile mantienen que han de ser aceitosas hasta que el aceite escurra y gotee ‘por el cobdo ayuso’ como la sangre de la espada de Minaya Alvar Fárez” (Reyes, 1998: 137).

¹² Pereira dice que derivan de la sopaipa árabe-española mestizada en Chile con un baño de chancaca.

¹³ Es interesante destacar que todos estos platos que el autor relaciona con el mundo popular, campesino y de la clase baja son hoy día preparaciones generalizadas en Chile —tanto en la clase media como en las bajas, como veremos en nuestro análisis de la cocina en Osorno—, por lo cual podríamos hipotetizar que lo que se extendió como tradición fue la cocina del mundo mestizo popular.

¹⁴ Con el tiempo y sobre todo en las zonas urbanas, el té desplazará al mate en el mundo popular, el cual será signo de consumo de las provincias, del mundo campesino e indígena rural.

coexistir en sus mesas platos internacionales con otros que podríamos denominar “criollos” en la nomenclatura de Pereira.¹⁵ Por otro lado, siguiendo a Contreras y Gracia (2005), para hablar de una “cocina nacional” es preciso un medio (los recursos disponibles), una cultura (las tecnologías y usos) y una ideología (las creencias en torno a los alimentos). En este caso, Pereira avanza más bien en los productos y su devenir, pero no en los universos simbólicos e ideológicos que especificarían “lo chileno” en nuestras tradiciones culinarias.

Los estudios antropológicos sobre la alimentación en Chile no son abundantes y se han centrado más en el universo mapuche que en otros grupos indígenas. Rodrigo Valenzuela (1981) realiza un importante aporte al dar cuenta de las estructuras alimenticias de los pehuenches, al descubrir y describir las tríadas carnívora (sangre, vísceras y carne) y vegetariana (papas, hongos y piñones) que operan en esta tradición — que con diversos énfasis también se reconoce en las otras zonas mapuches— y que resultan clave cuando analizamos la alimentación del sur de Chile, como es nuestro caso. En la tríada carnívora, la sangre es consumida como apoll,¹⁶ ñachi¹⁷ y ricoll.¹⁸ Las vísceras se consumen crudas,¹⁹ hervidas o ahumadas, y la carne admite un consumo crudo, asado,²⁰ hervido y seco.²¹ Cada una de estas técnicas de preparación está asociada a consumos cotidianos, festivos y rituales, y tienen asimismo un correlato de género. Es interesante señalar que la carne hervida se ingiere como guiso o como caldo, y en esta última modalidad posee una clasificatoria que va entre los caldos más o menos espesos y más o menos líquidos.

¹⁵ Tenemos la hipótesis de que las generalizaciones de este autor tienen relación con el poco desarrollo reflexivo del campo de la alimentación en Chile y con la poca discusión teórica sobre el mismo. Con ello, no queremos decir que no se trate de un texto valioso, sino que sus interpretaciones se ven limitadas por la falta de modelos específicos sobre la cocina y la cuisine.

¹⁶ Al animal degollado se le corta la traquea, entrando la sangre a los pulmones, al mismo tiempo se condimentan con sal y ají. Cuando el animal muere asfixiado se abre y se le extraen los pulmones para hervirlos y consumirlos.

¹⁷ El animal es atado por las patas y colgado, se le hiere la yugular y la sangre que escurre es recogida en vasijas condimentadas con sal, ají, cebollas y cilantro. Se consume cuando la sangre se cuaja.

¹⁸ En este caso la sangre se bebe directamente sin cuajar y sin condimentos.

¹⁹ Aunque se entienden como “cocidas” por el trapo o ají.

²⁰ Admite las variantes de asado en piedras calientes, sobre las brasas o en las brasas. El primero supone rellenar el interior del animal con piedras calientes y es colocado junto al fogón.

²¹ Hay dos modalidades de carne seca: al humo o al aire (expuesta al sol sin tratamiento), que se denomina charqui.

En cuanto a la tríada vegetariana, los piñones —parte central de la dieta pehuenche (o “gente del piñón”)— son preparados en una serie de modalidades (tostados, hervidos, fermentados y crudos) y consumidos como harinas, panes y bebidas (chavid o chicha), así como conservados por hidratación o deshidratación. Las papas cocidas en cenizas o en el agua, así como fermentadas y conservadas (por secado o en hoyos) conforman un importante alimento, tal como los hongos crudos, fritos y cocidos.

El trabajo de Valenzuela nos aproxima a las técnicas culinarias de los pehuenches y a sus asociaciones con el resto de las estructuras sociales y simbólicas de su cultura, así como al lenguaje que las expresa a través de la comida. Campos (1994), por su parte, acercándose desde el “gusto” entre los mapuches de la isla Huapi, completa este panorama.²² Recientemente, Rebeco (2005) e Ivanovic (2004) amplían la reflexión antropológica hacia el tema de las comidas festivas en los nuevos contextos de modernización de la sociedad chilena, y en relación con la gastronomía nacional y la globalización, respectivamente.

Desde una lectura ligada al lenguaje de la cocina y en la extensión de sus sentidos sobre las estructuras sociales y a los imaginarios que la legitiman, hemos propuesto (Montecino, 2004b) que el habla coloquial chilena está plagada de metáforas, analogías y metonimias relacionadas, ya sea con los productos alimenticios, con sus técnicas de preparación o con los platos, y su profusión —en nuestro caso— pone de manifiesto la importancia de lo culinario en las constelaciones de significados y en su peso en las definiciones y categorizaciones de género, clase, generacional, etc. Si partimos por los animales comestibles, el apetecido molusco llamado choro (*Mytilus chorus*)²³ posee una gran polisemia que va desde el choreo, como acción de robar y enojarse, a choro como denominación de una persona valiente y decidida, que sobresale o es notable en alguna cosa (también se extiende esta cualidad a los objetos). Los genitales femeninos son llamados vulgarmente de ese modo y también se llama así a los sujetos del hampa. Se le asocia al “roto” (un roto-choro), al sujeto

²² Recientemente se han publicado recetarios mapuches que constituyen contribuciones para conocer procedimientos y productos, así como lo que las comunidades consideran como “comida mapuche”, entre ellos el de la Comunidad Ayelen (1999) y el de Jelves y Ñanco (s/f).

²³ Choro es palabra quechua; los mapuches los llamaban pelli: “unos choritos, más lo toman pro verenda mulieris” (Lenz, 1910) y a los pequeños de ríos y lagos dollen o dollüm (Augusta, 1991).

masculino popular, y existen múltiples exclamaciones que usan el término.²⁴ Asimismo, el chanco,²⁵ un animal introducido por los españoles y muy apreciado en las mesas de la zona centro y sur, posee sentidos conocidos como “sucio”, traidor, sinvergüenza; pero también se denomina de ese modo a los glúteos de las mujeres y a un tipo de pebre: el “chanco en piedra”. Es interesante notar que tanto en el caso del choro como del chanco hay un correlato de género (femenino), que sin duda se liga al nexo popular entre sexualidad y comida (“comer” opera como sinónimo de fornicar y de deseo).²⁶ Por otro lado, se habla de los “trutros” de las mujeres —un término mapuche para designar las piernas de las aves— y de sus “pechugas”, connotando al cuerpo femenino con las cualidades de las gallinas y de las aves comestibles en general.²⁷

De técnicas culinarias como el freír y el cocer también se derivan diversas expresiones como, por ejemplo: “estar frito”, que significa no tener salida; “cocinar” las cosas supone tenerlas preparadas de antemano —sobre todo en política—; “destapar la olla” es sinónimo de develar los secretos y conflictos. Formas de preparación, como lo picado, sirven por ejemplo para connotar enojo y resentimiento. Los sabores constituyen otro campo de términos donde se manifiestan las diferencias sociales, sobre todo “lo picante”. Picante alude a las preparaciones que llevan ají como condimento (y a veces ajo) y su uso lingüístico designa despectivamente a quienes provienen del mundo popular, a las actitudes vulgares y en general demarca la pertenencia —de personas y cosas— a la clase baja. Deriva de este término “picantería”, que alude a un restaurante popular, a un conjunto de personas estimadas como picantes y a las conductas propias de éstas. El sabor amargo se usa para calificar a alguien de “amargado”, por lo general referido al resentimiento social, y el salado,

²⁴ Como “sacar los choros del canasto”, “estar choreado”, etc. (ver Academia Chilena de la Lengua, 1978).

²⁵ Según Lenz, este término podría provenir del mapuche zañue, “que en formas intermedias como sancho y chanca pudo dar chanchu, chanco” (1910: 251).

²⁶ “Comer la color” significa ser infiel con la esposa de otro. Por su parte, “la color” designa un condimento muy extendido en el país preparado a base de manteca y pimienta seca y molido (páprika) que se utiliza como base de una serie de platos emblemáticos como el pastel de choclo, los chupes y variados guisos. La designación de la mujer como “la color” es una metáfora del tono rojo del condimento con la menstruación.

²⁷ Últimamente, y quizás ligado al mayor poder adquisitivo que permite consumir más carne de vacuno, se clasifica a las mujeres bellas y deseables como de “filete” —el trozo más caro del animal—, y generalmente a las que pertenecen a la clase alta.

para denotar algo caro, costoso. Lo dulce posee connotaciones ligadas a la suavidad y la ternura —sobre todo femeninas— y a la sexualidad; “tirarse al dulce”, por ejemplo, expresa el acoso y seducción de los hombres hacia las mujeres (Montecino, 2004b).

Muchas de estas expresiones²⁸ —que ponen en escena lo que Weismantel ha denominado “gastropolítica” (las dimensiones del poder económico y social de la cocina) y que son comunes al habla y al imaginario chileno, tendrán un correlato en varios de los significados que les son asignados a las comidas, y a sus asociaciones de clase, género y etnicidad y, como veremos más adelante, serán clave en el consumo alimenticio segmentado por estratos sociales en la ciudad de Osorno.

Por último, no podemos dejar de mencionar la presencia de una “narrativa” sobre la cocina chilena producida fundamentalmente por poetas, quienes han creado imaginarios culinarios que se anclan en platos, regiones y productos. Entre ellos, el notable texto de Pablo de Rokha (1969) “Epopéya de las comidas y bebidas de Chile” constituye una verdadera exégesis poética de la cocina popular. Por su parte, Pablo Neruda construyó en un poema el caldillo de congrio como un plato-emblema y a la cebolla como un objeto de múltiples sentidos. Por último, y muy relacionado con nuestra tesis, en la zona de Osorno, la poeta Delia Domínguez con *Clavo de olor* (2004) y *Huevos revueltos* (2000) inscribe sabores, aromas y especies en el tinglado simbólico de las tierras del paralelo 40, en Osorno.

²⁸ Demasiado numerosas para poder consignarlas todas, abren un gran campo de investigación y análisis simbólico y demuestran que el tema de la comida y la alimentación gravitan de manera central en la cultura chilena.

3. PLATO PRINCIPAL: CONTEXTOS OSORNINOS. LOS COMENSALES

Cazuela de luche y cordero

Ingredientes:

1 kilo de papas

1/4 kilo de zapallos

1 zanahoria

3 dientes de ajo

1 taza de locro

1/4 pan de luche

1/2 paquete de chalota

1/2 paquete de cilantro

1/2 kilo de arvejas nuevas

1/2 kilo de espinazo de cordero

Sal, agua y ají

Preparación: Se prepara el aliño, 3 dientes de ajo, ají, chalota y zanahoria. Luego se agrega la carne, se hierve por unos minutos y se incorporan las arvejas, papas y zapallo, cuando ya está todo casi cocido se agrega el locro, haciendo hervir la cazuela durante 2 ó 3 minutos más a fuego lento. Luego se agrega el cilantro y el luche para posteriormente retirar y servir (Alcafuz 2003: 26).

3.1 Contextos osorninos

*Volcán Osorno, el fuego es bueno
y lo llevamos como tú mismo
el fuego de la tierra india,
al nacer lo recibimos.*

*¡Boyero blanco, tu yugo blanco,
dobla cebadas, provoca trigos!
Da a tu imagen la abundancia,
rebana el hambre con gemido.*

GABRIELA MISTRAL, "VOLCÁN OSORNO"

“Osorno, la fértil ‘ciudad esquina’”

Entiendo a la ciudad de Osorno como un niño que nace con ciertos dones, los cuales deben ser repotenciados para que tenga un esplendor y florezca siendo sí mismo, no siendo la nostalgia de Hamburgo, Freiburg, Chorburgo, Chucrutburgo... de todo lo que trajeron los alemanes, de todo lo que trajeron los españoles, y de todo lo que está trayendo hoy día la internet. Esa tragedia de la nostalgia del colono es lo que ha marcado el crecimiento de esta ciudad. Nunca se ha querido parecer a sí misma, nunca se ha querido reconocer como ciudad. Y de esos dones, yo reconozco tres. Uno es la ciudad esquina, el otro es la fertilidad que tiene que ver con la cosa agrícola, productiva, pero también con ese pastito que sale arriba de los techos, o con ese que sale en las junturitas del pavimento que tiene una fuerza y que siempre irrumpe como gesto propio. Y el otro elemento, que yo reconozco como don, por la ubicación que tiene la ciudad, es el tema del glacis, la ciudad deja un gran terreno despejado, una zona expuesta, tanto que los lugares habitados, los centros urbanos que hay aquí (San Pablo, Río Bueno), nunca han llegado a ser ciudades. Eso por el dominio de lo transversal.²⁹

El espacio social alimentario que estudiamos en esta tesis tiene su *locus* en Osorno, ciudad ubicada en el sur de Chile. Habitada hoy por 200 mil moradores, comprende las comunas de San Pablo y Río Bueno. Es una ciudad levantada en medio de praderas y cruzada por los ríos Damas y Rahue; un emplazamiento que emerge entre campos ganaderos y agrícolas, en sentido “transversal”, cerca de la cordillera y de la costa, entre Valdivia y Puerto Montt, como una suerte de antesala al “maritorio”³⁰ chilote.

Este Osorno construido, en parte, de las “nostalgias” de los colonos, pero también de una memoria poblada de tensiones con los mapuche-

²⁹ Entrevista con Andrés Angulo.

³⁰ El maritorio ha sido definido como “aquel espacio marítimo que a lo largo del tiempo ha sido habitado, confiriéndole la condición cultural donde algo tiene lugar o puede tenerlo. El maritorio así entendido es un escenario cualificado de conducta y acción, conocido, usado e imaginado. Al asociarse con usos y usuarios (habitantes), se constituye en un referente de identidad” (Chapanoff, 2003: 242).

huilliches,³¹ fue fundado en 1558 por García Hurtado de Mendoza³² y estuvo signada desde sus inicios por la presencia indígena del “levo de Chauracavi”³³ y por los “desastres” propios de la geología chilena (el terremoto de 1575 desplomó sus edificaciones y hubo de reconstruirse en 1585). Al poco tiempo, el 20 de enero de 1600 —también en un tópico clásico del período colonial—, la ciudad fue destruida por completo e incendiada por el cacique Pelantaro. Los territorios, y la ciudad, recuperados por sus primigenios moradores, por casi doscientos años formaron parte de las tierras mapuches liberadas de la colonización española.

La primitiva ciudad de Osorno era reputada por su riqueza y concebida como la segunda del “reino” por el número de sus habitantes y por los desarrollos ganadero, agrícola y comercial. Desde su fundación, Osorno comenzó a constituirse en una ciudad eminentemente agrícola, en donde el principal cultivo era el trigo, aunque también se desarrollaron otras actividades complementarias, como la ganadería, advirtiéndose en la época la existencia de “mil cabezas de vacuno y de cinco mil ovejas” (Escobar, 2004: 17); también se desarrolló la artesanía, basada en la fabricación de paños y lienzos; además, existió una fábrica de ladrillos y tejas, y se explotó el mineral de oro, en el yacimiento de Ponzuelo (ubicado presumiblemente en la actual Millantué).

Hasta fines del siglo XVIII, Osorno —o más bien sus ruinas— fue un espacio de los mapuche-huilliches que extendían su dominio entre las tierras de Valdivia y la isla de Chiloé. En 1744, desde España se ordena la repoblación de Osorno, levantándose un fuerte en Río Bueno e instalándose allí también misiones apostólicas de Franciscanos para la conversión de los mapuche-huilliche. Posteriormente se alzó un fuerte a orillas del río Rahue. La corona necesitaba ocupar esas zonas indígenas sobre las cuales no había logrado potestad. Los mapuche-huilliches resistieron las embestidas españolas hasta la realización en 1793 de un pacto, un “tratado

³¹ Huilliche significa gente del sur y es la designación mapuche que señala, geográficamente, a los habitantes más australes de su pueblo. La butahuillapu, las grandes tierras del sur, es la noción que define el espacio ocupado por los mapuche-huilliche, “la gente del sur”.

³² El nombre de Osorno se origina en el homenaje que su fundador, García Hurtado de Mendoza, hace a su abuelo García Hernández Manríquez de Lara, Conde de Osorno (Escobar, 2004).

³³ También Chauracaguin, y de acuerdo al jesuita Diego de Rosales este nombre deriva de chaura, designación de una especie de frutilla, y cavi, denominación utilizada para especificar a un grupo de linajes asentados en un territorio.

de paz”³⁴ con las autoridades hispanas, que permitió la fundación de una colonia en 1796. Los pobladores que se asentaron en la ciudad eran en su mayoría chilotes, quienes cultivaron pequeñas chacras para su sustento. La población de Osorno fue creciendo “de 427 personas, en enero de 1796; 628 en diciembre de 1797; 1012 en enero de 1800, y a 1340 en junio de 1804. Gracias al desmonte del bosque, normalmente con la acción del fuego, y las compras de tierras a los indígenas, se alcanzó una significativa expansión de la propiedad” (Vergara 2005: 118-119).

El proceso de compra de las tierras a los mapuche-huilliches, a pesar de tener prohibiciones y límites —levantadas por parte de los propios españoles que deseaban evitar conflictos con los indígenas—³⁵ fue lo que hizo posible la ampliación de la propiedad de los colonos. Este proceso, con los complejos mecanismos de aprovechamiento de las desventajas indígenas —en relación al conocimiento y manejo de los códigos de las transacciones comerciales—, permanece como memoria de la conflictiva relación de los mapuche-huilliches con los “criollos” y en general con los “huincas”.³⁶

El establecimiento de la República trajo consigo nuevas políticas de colonización del territorio, esta vez de migrantes alemanes,³⁷ que implicaron un nuevo escenario de desarrollo económico, de revalorización de las tierras y de especulación sobre ellas que llevó a que “las tierras que los colonos adquirieron y que el mismo Fisco utilizó para instalarlos provenía, si no íntegramente, al menos en su mayor parte de los indígenas” (Vergara, 2005: 205). De este modo, los mapuche-huilliches conocerán

³⁴ Este tratado, que se celebró a orillas del río Rahue el 11 de enero de 1793, se conmemora al menos desde 1935 hasta la actualidad en la ciudad de Osorno y con el tiempo ha ido adquiriendo diversas connotaciones, pero básicamente el ritual de conmemoración reifica y pone en escena la “diferencia” huilliche y su pacto con el estado colonial y hoy republicano (Vergara, 2005).

³⁵ El gobernador de Valdivia así lo entiende cuando explica que la restricción “precave todo motivo de diferencia con los naturales supersticiosamente celosos sobre los que llaman sus tierras por vacías e inútiles que éstas aparezcan” (citado por Vergara, 2005: 119).

³⁶ La palabra designa al “no mapuche”.

³⁷ La colonización alemana, organizada por Vicente Pérez Rosales, se llevó a cabo como parte de una estrategia de dominio del Estado de territorios autónomos que podían ser potencialmente ocupados por otras naciones, pero también por la necesidad de unir al centro con el sur del país. La política de colonización se llevó a efecto precisamente en la zona mapuche-huilliche “sometida” (vía el Tratado de Paz de 1793) al Estado chileno (recordemos que la región de la Araucanía —al norte de las tierras huilliches— será “pacificada” en 1888, finalizando con ello su autonomía territorial e iniciándose el proceso reduccional).

un nuevo rostro huinca, el de los alemanes que ocupan sus tierras. Hacia 1846 llegaron los primeros colonos contratados por la hacienda Santo Tomás de Quilacahuin, en los territorios de la ribera sur del Río Bueno, cerca de la desembocadura del Río Rahue, y luego, en 1850, arribaron a Corral (Valdivia) colonos independientes liderados por Carl Anwandter. Se estima que hacia 1876 había ocho mil alemanes diseminados en Valdivia, Río Bueno, La Unión, Osorno, Puerto Montt, y en las riberas y pueblos del lago Llanquihue.

Estos migrantes dotarán a Osorno de una impronta particular, dado su número y su poder económico. Treutler, un viajero alemán, narra:

La población de origen español había construido sus viviendas principalmente alrededor de tres plazas de Osorno, y el aspecto de la ciudad cambió después de 1850, cuando llegaron los alemanes. Primero los colonos elevaron sobre las ruinas, a lo largo de las calles, casas aisladas, amables y limpias, las cuales pronto aumentaron de tal manera que varias calles, sobre todo una muy larga, por la que entré al venir de Trumao, estaban pobladas casi únicamente por alemanes. Frente a estas vistosas viviendas, construidas sólo de madera, no faltaba jamás un jardincito, con flores y árboles frutales, y estas habitaciones contrastaban ventajosamente con las rucas desordenadas de los indígenas. Osorno contaba en ese tiempo con más de dos mil habitantes, entre ellos seiscientos alemanes. El comercio se encontraba totalmente en manos de estos últimos, y la firma más importante era la de Schwarzenberg y Geisse, cuyos socios eran oriundos de Cassel. Había en la ciudad curtiembres, destilerías, una cervecería, un molino de aceite y otro de trigo, una botica y varios hoteles fundados por alemanes, médicos de la misma nacionalidad y, por supuesto, también un club alemán. (1861: 127)

Al terminar el siglo, el desarrollo económico de la ciudad da cuenta de la marca agrícola y ganadera que la envuelve; un registro estadístico del Departamento de Osorno entre 1888 y 1889 (en Escobar 2004) registra que, en orden de mayor a menor, la producción de trigo, de aguardiente, de papas, de chicha, de ganado ovino, de cebada, de ganado vacuno, de caballares, de arvejas y de charqui, copaban las actividades económicas.

El siglo XX, que trajo en sus albores la migración de árabes y franceses en el sur de Chile, complejizó el panorama etnocultural de la ciudad

de Osorno, pues un abanico de personas provenientes de sitios disímiles se conjuntaron en ella, sumados a los migrantes mapuche-huilliches y a los mestizo-chilenos. En el caso de los sirios, éstos en su mayoría provenían de la región de Marvín y su ocupación había sido principalmente el comercio. El tejido intercultural de la ciudad de Osorno, con sus conflictos, amalgamas, traspasos y resistencias, propone una lectura especial de “lo chileno”, pero a la vez arroja valiosa información sobre los procesos de constitución de las diferencias sociales, donde el factor “étnico” cobra una gran relevancia en las identidades y en sus movimientos de identificación y oposición, así como en las consecuencias de estratificación, discriminación y segregación.

La ciudad de hoy

Como toda ciudad levantada en la Colonia, y pese a su destrucción y despoblado, Osorno posee una plaza principal en el corazón del centro urbano que está en tensión con el Fuerte Reina Luisa (ex San Luis) levantado, como dijimos antes, para contener la resistencia huilliche, con el ferrocarril y la carretera. Una de las características de la ciudad es que está “atravesada” por los ríos Rahue y Damas. Justamente, el puente del primero está flanqueado por el fuerte, lo que generaba en el pasado una frontera con el mundo indígena, y hoy en día con el mundo popular (y también, por cierto, migrante huilliche).

La marca de ser una ciudad donde han confluído colonos chilotos, alemanes, franceses, núcleos familiares árabes así como mapuche-huilliches, no posee como correlato la “guetización” espacial de las colonias europeas. Así, aun cuando en los inicios de su arribo los alemanes tendían a concentrarse en la calle Mackenna, en la actualidad moran en los distintos barrios de la urbe y lo mismo ocurre con los descendientes de árabes, españoles y franceses. No obstante, la impronta de las viviendas de los colonos alemanes y su influjo en la arquitectura son notorios. La delimitación étnica y de clase opera, eso sí, de manera clara frente a los mapuche-huilliches y el mundo popular. Los migrantes indígenas y los sectores sociales pobres se asientan segregadamente en Rahue. El hábitat urbano del mundo popular lo componen Pampa Schilling, Franke y Rahue (el que está a su vez dividido en Rahue Bajo y Alto, siendo este último ocupado desde hace pocas décadas y reputado como el barrio “más bravo” de la ciudad). El barrio de la clase media tradicional de la ciudad es el Matthei

PLANO DE LA CIUDAD



1. Feria Rahue
2. Feria Pedro Aguirre Cerda
3. Mercado Central (cocinerías)
4. Supermercado Las Brisas (alemán)
5. Supermercado Bulnes, hoy Bigger ("turco")
6. Supermercado Hayal, hoy San Antonio ("turco")
7. Supermercado Andrade (Fresia Aribek vda. Andrade)
8. Supermercado La Costa (J.C. Andrade), hoy Bigger Bayelle ("turco")
9. Supermercado Santa Isabel, hoy Bigger Bayelle ("turco")
10. Supermercado Lider
11. Supermercado Makro-Bigger ("turco")
12. Matadero Frigorífico
13. CCU (Cervecería)
14. Cementerio alemán
15. Cementerio Católico
16. Cementerio Parque
17. Cementerio Municipal
18. Camping Arnoldo Keim
19. Terminal de buses
20. Fuerte Reina Luisa
21. Recinto Fisur

y el de la “nueva clase media” está en el sector del Hospital. La clase alta se distribuye entre Pilauco³⁸ y las Quemadas.

En nuestro trabajo hemos transitado entrevistando a personas se que han ubicado en este segregado *locus* urbano, que expone cómo las diferencias sociales se asientan y, al mismo tiempo, da cuenta de las estratificaciones visibles dadas por los ingresos y la instrucción (grado de profesionalización). Pero, también, hemos utilizado las propias construcciones de la alteridad en donde la pertenencia étnica y de clase³⁹ se entrecruzan para producir una escala de “distinciones” que desborda lo puramente estadístico de las condiciones materiales de la existencia. Los habitantes de la ciudad construyen sus propias categorías de distinción produciendo una escala de valoración y prestigio social que sitúa en rangos de mayor a menor a: alemanes, franceses, españoles, “chilenos con plata”, árabes (llamados “turcos”), chilenos de clase media y baja e indígenas. Es interesante notar que en esta escala la valoración étnica se mezcla con los ingresos (es decir con las construcciones de clase).⁴⁰

Lo notable, para cualquier persona que no viva en Osorno, es la “naturalización” de las ascendencias étnicas, pues nadie cuestiona llamar “alemán” a un descendiente de esa cultura que tiene nacionalidad y ciudadanía chilena, y que ha nacido en Chile; lo mismo sucede con los franceses, los “turcos” y otras colonias. Eso sí, se observa que aun cuando cada grupo, y sobre todo el alemán, busca mantener su identidad cultural

³⁸ Se trata de ostentosos condominios de empresarios agrícolas y profesionales a los que se denomina eufemísticamente “Villas Miseria”.

³⁹ Parece interesante citar a Bourdieu: “La clase social no se define por una propiedad (aunque se trate de las más determinantes como el volumen y la estructura del capital) ni por una suma de propiedades (propiedades de sexo, de edad, de origen social o étnico —proporción de blancos y negros, por ejemplo, de indígenas y emigrados, etc.— de ingresos, de nivel de instrucción, etc.) ni mucho menos por una cadena de propiedades ordenadas a partir de una propiedad fundamental (la posición de las relaciones de producción) en una relación de causa a efecto, de condicionante a condicionado, sino por la estructura de las relaciones entre todas las propiedades pertinentes, que confiere su propio valor a cada una de ellas y a los efectos que ejerce sobre las prácticas” (2002: 104).

⁴⁰ Este “imaginario” no contabiliza de buenas a primeras a los descendientes de alemanes que no poseen bienes ni dinero, los que por supuesto existen, tal como señala Andrés: *Hay muchos alemanes pobres que no tienen tierras. De hecho aquí hubo un restaurante que se llamaba Los Alemanes Pobres. Hace muchos años, yo nunca fui. Pero ahí tomaban los alemanes pobres. Había dos alemanes que fueron muy simbólicos en ese restaurante, uno que fue abogado, don Ernesto Heinlander, que fue defensor público y después el señor Pivonka, creo que era arquitecto, fue director de Obras. Y esos alemanes eran como de la misma época, eran los dos alcohólicos. Y tomaban, y cuando tomaban, cantaban. Esos personajes eran clientes de Los Alemanes Pobres.*

—no es difícil escuchar hablar en alemán en supermercados o tiendas e identificar el tono de su acento en el castellano de muchas personas de cuarta o quinta generación en Chile—, cada vez se producen más matrimonios mixtos entre descendientes de árabes y alemanes, por ejemplo, y con no menos importancia con chilenos(as); también más niños(as) “chilenos(as)” cursan sus estudios en el Colegio Alemán y en la Alianza Francesa.⁴¹ No obstante estas fisuras y porosidades, todavía se mantiene en la cúspide del prestigio social la pertenencia a lo europeo, sobre todo a lo alemán y, en el otro polo, la pertenencia al mundo indígena, mapuche-huilliche. Muchos(as) de quienes fueron socializados(as) hasta antes de la década de los 70 en los hogares de las clases media y alta, escucharon en sus casas que “el mejor indio, era el indio muerto” y la denominación de “cholos” asignada a quienes provenían de las poblaciones mapuches.

De este modo, Osorno configura su imaginario como una ciudad donde lo europeo, simbolizado en lo rubio, lo blanco, posee una impronta de poder y prestigio social, y lo indígena, como su polo opuesto, es lo oscuro, lo desvalorizado y obliterado. La división espacial urbana da cuenta de esta oposición, así como el carácter “cerrado” de sus grupos sociales.⁴² Para nuestros fines, enfrentar este imaginario, que produce segregación y discriminación, desde la óptica de las prácticas culinarias, nos permite apreciar todo el juego de resistencias, apropiaciones, asimilaciones, diálogo intercultural a veces fecundo, a veces conflictivo, pero sobre todo apreciar los complejos mecanismos sociales que operan subvirtiéndolo —muchas veces de manera inconsciente— los códigos aceptados.

Osorno posee dos ferias y un mercado para el acopio de frutas, verduras y productos del mar. A cada uno de estos centros de abastecimiento

⁴¹ Las familias descendientes de alemanes y franceses educan a sus hijos en esos establecimientos como un modo de asegurar que no se pierda la lengua originaria, que se socialice dentro de ciertos patrones culturales y, al mismo tiempo, como una forma de reproducir el capital social.

⁴² Este rasgo es “denunciado” y experimentado comúnmente por quienes han llegado a la ciudad por razones de trabajo y no logran ser incluidos en la vida social osornina o sentirse “perteneciendo a”. En un reciente reportaje de prensa a las ciudades de Valdivia y Osorno, podemos leer: “En general se reconoce al osornino como una persona más cerrada, más de sus amigos y de quedarse en casa. La viñamarina Cristina Fluxá lleva 14 años viviendo en Valdivia (...) después de haber vivido dos en Osorno. Ella, que se define como una persona muy sociable, grafica su experiencia en Osorno así: ‘Al año y siete meses recién tuve amigos. Son súper cerrados. Y me hice amigos sólo porque me metí al Rotary Club’. Quizás el carácter de los osorninos no cambie, pero se espera que su vida social nocturna acuse recibo de la reciente llegada de más universidades a Osorno” (Aravena, 2006: 17).

corresponden consumidores de clases sociales delimitadas: a la Feria de Rahue acuden, preferentemente, los de las clases bajas (y los descendientes de indígenas), y a la feria Ibáñez, los de las clases media y alta,⁴³ y es notorio que aunque fuera de los puestos establecidos en ambas hay puestos de pequeños productores campesinos que comercializan alimentos estacionales, la barrera del río Rahue separa a los consumidores⁴⁴ de una y otra clase. En la Feria de Rahue, por su parte, es característica y singular la venta de luche y cochayuyo, así como de productos derivados del cerdo, como manteca, patas, colas (para el causeo), alimentos que como veremos más adelante poseen un claro sesgo de clase.

El mercado, junto al terminal de buses, más que centro de acopio es el sitio de las cocinerías, las que despliegan platos populares para los(as) viajeros(as) de paso por la ciudad. En las calles cercanas y en sus inmediaciones se instalan puestos de venta de luche, cochayuyo, quesos y otros productos vegetales. Al igual que las ferias, los supermercados están marcados por el barrio donde se emplazan y tanto su infraestructura como los productos que ofrecen varían de acuerdo a las características sociales de sus clientes. Así, por ejemplo, en el supermercado de Rahue⁴⁵ es posible encontrar café de cebada y muchas marcas y tipos de mate, así como pasteles de crema y chocolate; en Las Brisas, por el contrario, hay un anaquele especial de productos alemanes como chucrut, cervezas, purés de manzana, galletas, entre otros,⁴⁶ así como una variedad de pasteles, küchenes y

⁴³ Aunque cada vez con mayor frecuencia estos sectores compran en los nuevos supermercados que se han instalado, como la cadena Lider.

⁴⁴ No fue infrecuente a lo largo de todo este trabajo el que los(as) entrevistadas(os), sobre todo de las clases media y alta, no conocieran la Feria de Rahue o no la visitaran desde hace muchos años.

⁴⁵ Cuya historia es parte de la memoria de los osorninos: *Ese supermercado lo hace Cárdenas, la vieja Fresia Andrade Aribel que vendía dulces en un canasto. Todos los días salía y tenía como ocho hijos, les enseñó a multiplicar, a nada más. Y Juan Carlos Andrade construyó un tremendo supermercado ahí, le va bien, trabajar y trabajar; su vieja que vendía dulces en un canasto, los educó en eso. Es una linda historia que empieza con un canasto. Ésos eran Andrade y rahuinos... La Fresia Andrade Aribel creó una generación de supermercaderos. Los Andrade en Rahue son gente fuerte, de esfuerzo y de trabajo. En sus últimos años, la Fresia vivía en el segundo piso del supermercado que se habían hecho, eran locales de 80 metros, supermercados de barrio; y tenían un televisor con una pantalla grande, adornos dorados; esa última cena en gobelino, pero en terciopelo; esos cisnes bordados con el cogote almidonado...* (Andrés).

⁴⁶ Por cierto se trata de productos importados directamente desde Alemania.

tortas. Los supermercados donde compran las clases media y alta son Las Brisas, Bigger y Líder, y las populares San Antonio y Ballele.⁴⁷

Los restaurantes en Osorno, son pocos y en muchos casos no ostentan una historia muy larga. Quizás debido a la existencia de una cocina casera en la cual las tradiciones culinarias son importantes, los restaurantes no forman parte de un horizonte de consumo masivo. La escritora Delia Domínguez, recuerda:

Yo diría que los restaurantes empezaron como a mediados de los cuarenta. Yo era chica, tenía diez años,⁴⁸ pero me acuerdo que el restaurante más importante era el Club Alemán. Y otro que se llamaba El Challa, que yo no lo alcancé a conocer. El que sí conocí, y todo el mundo, era el de don Otto Mornimberg, frente a la plaza, histórico. Y el hotel que tenía el mejor restorán era el Weger. Se iba al mediodía, pero no en día de semana, se iba sábado o domingo, te lo daban como premio, si tú te portabas bien, te llevaban y te decían: “la vamos a almorzar al Weger”. Pero yo el que más recuerdo es el Club Alemán, que era como quien dice lugar de reunión muy especial, donde iban las familias. Había otros restoranes donde iban los hombres, los caballeros. Después hubo en Rahue, en los años 50, el famoso Puyehüito, que lo cerraron. La “vieja” del Puyehüito tenía unas liebres, yo llevé a Neruda y a Coloane ahí y mi papá casi se murió. En El Puyehüito Neruda escribió en un cuaderno mío el epílogo de un libro.

Además de estos restaurantes hay quienes recuerdan el Salón de Té Plaza, de la calle Ramírez:

En la mañana del domingo era típica la misa. A la salida se daba unas vueltas por la plaza y después te ibas a comer algo a este café donde vendían unos pasteles exquisitos. Después, si no era muy tarde seguías dándote vueltas por la plaza, unos que iban para allá, otros para acá, conversando, y así pasaba el domingo. (Jacqueline)

⁴⁷ Estos supermercados son de propiedad de una familia árabe que poco a poco ha ido monopolizando el rubro y Las Brisas y Bigger pertenecen a descendientes de alemanes.

⁴⁸ Delia nació en 1931.

Durante las últimas décadas se ha ido haciendo más común y extensivo el que los(as) osorninos(as) acudan a los restaurantes, aún cuando muchos han desaparecido por falta de clientes, produciéndose —como señalan algunos— “una rotativa” muy alta de aperturas y cierres de establecimientos. Permanecen, sin embargo, locales como El Nono (de tradición alemana), El Piero (variedad de tradiciones), El Dino’s (perteneciente a una cadena de restaurantes del sur), Las Brasas (especializado en carnes), el Hotel Weger.⁴⁹ De acuerdo al dueño de este último:

La gente acá no sale mucho a restaurantes porque invita a comer a sus casas y porque en la mayoría de las casas se cultiva la buena comida. La población es pequeña, entonces tienes que ofrecer algo distinto, especial, pero tampoco salirte mucho de lo acostumbrado. Para empezar, acá tienes que ofrecer platos abundantes, no como en Santiago. Claro que tampoco se come como antes: entrada, sopa, entre plato, plato de fondo y postre, porque antes almorzaban y rayaban la tarde, hoy la dietética y el dinamismo han influido y es una colación y un postre; pero siempre más abundante. Nosotros procuramos para la gente de la zona tener siempre la mejor carne, y combinamos con los mariscos, camarones, piures, erizos, ceviche de corvina, de congrio, jaiba...

Los “gustos” de los comensales de Osorno, de acuerdo a las opiniones de los dueños de restaurantes, claramente se inclinan por las carnes, los mariscos y los pescados; pero poco a poco están aceptando nuevas preparaciones de éstos y otros productos. Todos concuerdan en que prefieren los platos abundantes, en que las papas —en distintas variedades y recetas— son esenciales como acompañamiento, que no sienten predilección por las ensaladas y que no se resisten a las comidas picantes. Por otro lado, los clientes y clientas gustan de los buenos postres y de la repostería que ocupe frutas de la estación (como murtas, frutillas y frambuesas). En el último tiempo las carnes de jabalí y avestruz comienzan a tener un cierto protagonismo y también nuevas propuestas como la de Cornelia logran instalarse:

⁴⁹ En general los chefs o maestros de cocina de los restaurantes son autodidactas y sólo en el último tiempo hay quienes han sido formados en Inacap. El dueño de El Piero, por ejemplo, nos cuenta: *Mi maestro de cocina trabajaba antes en El Altillio y la maestra era del Peter Night, ellos son innatos, a “capela”, a veces los mando a cursos, pero mi maestro tiene internet en la casa y baja recetas, las prueba, pero todo lo muy sofisticado de los programas del cable no les entra mucho.*

Yo nací en Frutillar, pero me eduqué en Osorno, luego fui al Inacap, cuando me titulé trabajé en El Altillo, donde se intentó salir de lo común, inventar platos que en realidad eran de la tradición de mi familia alemana y de repente algo más exótico, que el cocinero de esa época, David Quintal, interpretaba de maravillas. Después decidí instalar algo mío, El Espantapájaros, en el camino a Frutillar, algo distinto con sistema de buffet —donde la gente sabe lo que va a pagar. Entonces acá cocino jabalí, que es igual al chanco, con repollo morado, papas cocidas o puré de papas, carnes de ciervo a veces, cordero asado, recetas que son de mi propia tradición, postres, nada tan sofisticado, pero sí con ese toque que distingue.

En otro registro, Osorno posee —como ya mencionamos— cocine-rías, restaurantes populares y fuentes de soda, donde el menú consiste en variedades de platos como cazuela, guatitas picantes, legumbres, longanizas “a la chilena” (con cebolla y huevo frito), pescado frito, mariscales, caldillos, carnes a la cacerola, curantos en olla. Ajenos a los vaivenes de las modas culinarias, mantienen sus “cartas” con pocas variaciones y no excluyen la compañía del pan amasado y a veces de milcaos de tradición huilliche. La concesionaria del Club de Ebanistas —fundado a comienzos del siglo XX y situado en un barrio popular— relata:

Acá les gusta la comida contundente porque es gente de trabajo, en su mayoría hombres, aunque también vienen señoras que trabajan en oficinas. Son aficionados a las guatitas, a las papas ¡eso es infaltable!, a los porotos con riendas y longaniza. Las empanadas fritas son la especialidad que tengo y son muy apetecidas. Por ejemplo, en este momento estoy haciendo pino para hacer mañana empanadas, las hago de mariscos, de dos clases: las de chorito, que me los trae un caballero de Puerto Montt, son frescos, limpiécitos, y las de cholgas secas, ahumadas. No hago empanadas de queso, esas les gustan más a los chiquillos. También les cocino cazuela de carne y de pollo, y pescado de vez en cuando, tiene que ser frito eso sí, si no no les gusta, a no ser que vaya en un caldillo.

Semejanzas y diferencias se pueden encontrar sin duda en los platos de los establecimientos y restaurantes que pueblan la ciudad. Eso sí, las marcas de los gustemas que caracterizan a la zona son discernibles en

sus preparaciones y se relacionan con su historia cultural y económica, con la ganadería y la agricultura, con el devenir de los cruces étnicos y con las estructuras psíquicas y sociales que construyen el espacio social alimentario de Osorno.

3.2 El cotidiano alimenticio

El cotidiano alimenticio —como hemos denominado a la rutina de la alimentación diaria— nos arroja a los espacios domésticos y a los diversos arreglos que operan para que la cocina y el consumo se reproduzcan en el día a día. Osorno, como muchas ciudades pequeñas o de provincia, permite escudriñar el universo de la cocina con un ritmo distinto al que se pulsa en las grandes urbes del país. La gran mayoría de las personas realiza sus comidas en la casa, las distancias hacia los lugares de trabajo no son grandes y muchas veces el tiempo alcanza para dormir una siesta después de almuerzo. Es por ello que la cocina todavía mantiene un gran protagonismo y opera como fuerza centrípeta, prodigando su lenguaje social de semejanzas y diferencias.

Percibimos que la estructura de los menús cotidianos en Osorno funciona de acuerdo a secuencias diacrónicas (la cantidad de ingestas a lo largo del día) y sincrónicas (los servicios en cada tipo de ingesta), determinadas por las pertenencias de clase, de generación y de género de los sujetos. Sin embargo, se detectan tendencias generales como desayuno, almuerzo y once-comida o cena, a la vez que ciertas conjunciones y disyunciones al interior de cada una de esas situaciones alimenticias. Del mismo modo, podemos apreciar las diferencias entre las clases dadas por las ideologías nutricionales de lo *light* y las políticas públicas sobre salud que imponen modelos que serán “leídos” de manera distinta de acuerdo a las tradiciones culinarias y al nivel de ingresos.

Al mismo tiempo, este menú actual es contrastado casi siempre con la memoria del pasado, ya sea temporal (antes/ahora) o espacial (campo/ciudad, sobre todo en los migrantes rurales), dando cuenta el discurso de los cambios acaecidos tanto por razones del ciclo vital como por los nuevos contextos económicos y sociales. Analicemos, entonces, cómo se estructura este cotidiano alimenticio.

3.2.1 El desayuno

Del café con leche al mate

Las mañanas de Osorno pueblan las casas con distintos olores y sabores, y aun cuando en los distintos grupos sociales el desayuno no varíe respecto de la repetición de algunos de sus contenidos (como bebidas calientes y pan), sí lo hace en cuanto al tipo, cantidad y calidad de los alimentos que cada sector consume. Al iniciarse el día en los hogares de las clases media y alta, con algunas variaciones, encontramos de manera extendida que sus moradores(as) beben líquidos calientes como café o té con leche (por lo general descremada) y comen una o dos tostadas de pan (de preferencia negro las mujeres) con un acompañamiento variable (que va desde mantequilla con queso o quesillo, miel o mermeladas). Es frecuente que las mujeres de estos segmentos consuman pan con un agregado dulce⁵⁰ y los hombres se inclinen más por el queso, aunque también algunos comparten el gusto por los alimentos dulces en las mañanas. El té o el café con leche llevarán azúcar dependiendo de la edad y de las restricciones médicas, pero en general las mujeres la evitan por razones de mantener el peso o equilibrar los contenidos calóricos, como nos cuenta Silvia Ibáñez:

Mi marido toma leche con nescafé y un pan blanco con queso amarillo. Yo un té y un pan chico tostado con un pelo de mantequilla, normalmente no le pongo dulce. Si no le pongo azúcar al té, al pancito a veces le pongo un dedo de dulce, que puede ser de rosa mosqueta, mora, ciruela, jalea de membrillo, hecho en casa. El desayuno es a las ocho y media, en la cama los dos.

No es común, en hombres y mujeres adultos, agregar un jugo de naranjas antes de beber los líquidos calientes o consumir yogur por las mañanas. En cambio, sí es habitual, entre los más jóvenes y niños, la ingesta de frutas, de yogur con cereal y leche descremada, como relata Patricia:

⁵⁰ Cuando se trata de mermeladas éstas son caseras, siendo las más comunes y apetecidas las de frambuesa, ciruela, mosqueta, murta y murra (mora), membrillo. Siempre el discurso hace notar la diferencia entre “lo hecho en casa” y lo comprado, tanto en cuanto a las mermeladas que se consumen o a las conservas de frutas.

Siempre desayuno lo mismo y trato que sea lo más sano posible: pan ¡descartado! Siempre el yogur, el cereal integral, la leche descremada y una fruta.

El espacio de consumo oscila entre el dormitorio, el comedor o la cocina;⁵¹ cuando las mujeres no trabajan fuera del hogar por lo general es en el dormitorio y si hay servicio doméstico es servido por éste; los hombres en edad laboral lo toman en el comedor o cocina, asimismo los jóvenes y niños en edad escolar. Los horarios están condicionados por el inicio de las actividades en el colegio o el trabajo. Dependiendo de si el servicio doméstico es puertas adentro o puertas afuera,⁵² será o no el encargado de preparar y servir el desayuno (como ocurre en el primer caso); cuando ello no sucede son las madres —u otra mujer de la familia— las que realizan esta labor de dos modos: dejan dispuestos los elementos para que el marido y/o los(as) hijos(as) completen la secuencia, o bien realizan ellas todos los pasos. En general, en el desayuno se disponen todos los alimentos al mismo tiempo en la bandeja que se lleva al dormitorio o la mesa.

Los cambios que las personas perciben en relación a los desayunos del pasado se relacionan con la ingesta de “sucedáneos” del café, como recuerda Blanca Teresa:

A los niños no nos daban café porque decían que nos alteraba; en ese tiempo había café de grano no instantáneo, entonces nos daban café de malta que se hacía igual en cafetera con unas bolsitas especiales, eso se tomaba con leche y pan tostado con miel, mermelada, mantequilla.

En otro polo del recuerdo está la abundancia, sobre todo de los desayunos de los domingos:

⁵¹ Es frecuente que las cocinas de las casas sean un espacio también de consumo (en los hogares de las clases acomodadas hay un comedor-cocina para el desayuno, un comedor de diario y un comedor para las fiestas) y es generalizado el hecho de que coexistan una cocina a leña, una a gas y muchas veces microondas y horno eléctrico. La cocina a leña se mantiene con el pretexto de la calefacción, pero también para cocinar determinados platos que requieren, por ejemplo, de “reposo” o de un tipo de cocción que según los(as) entrevistados(as) no se logra con el gas. Observamos que, cuando han aumentado los ingresos, en las casas populares se ha comprado una cocina a gas, pero la cocina a leña es preferida pues permite ahorrar en calefacción.

⁵² En el primer caso, la trabajadora vive en la casa de los patrones y en el segundo labora por horas o una jornada completa, pero duerme en su propia casa.

Los domingos, en las casas de los ricos, se tomaba desayuno con champaña helada y se comía un bife con huevo encima, pero sin papa, y pan amasado con levadura, cocido en horno de greda. Después, café de grano. Se servía como a las 9 de la mañana. (Delia)

Los cambios más radicales entre los desayunos del ayer y el hoy en las clases media y alta, están dados por la mayor cantidad de pan que se comía y por las mezclas de café de grano con higo, café de malta, o el chocolate con leche. La tradición del consumo matinal de las mermeladas caseras mantiene un *continuum* con el hoy, así como el consumo de los productos lácteos.

Los desayunos del mundo popular actual nos muestran que, por lo común, hombres y mujeres beben café o té caliente con azúcar y, en las situaciones de mayor escasez, un pan tostado sin acompañamiento y, cuando no, con mantequilla. Entre los migrantes rurales indígenas en muchos casos se toma mate, sobre todo entre los mayores (jubilados) o las dueñas de casa, pues el mate supone tiempo y sociabilidad en su consumo. En muchos casos el pan es acompañado con margarina o mantequilla, mermeladas caseras⁵³ y a veces huevos revueltos. Entre los adultos, la leche se consume frecuentemente cuando hay posibilidades. Como nos dice Bernarda:

A veces tengo deseos de tomar leche y cuando hay platita, le compro al lechero que pasa allá afuera. La otra semana le compré un litro de leche y tomé de desayuno café con leche y un pancito.

En muchas ocasiones constatamos que los niños no tomaban desayuno —aduciendo que no había tiempo para hacerlo debido a que se levantaban justo a la hora para salir al colegio— o que bebían un café caliente y llevaban a la escuela una colación de fruta más un pan con algún acompañamiento dulce. Esta colación se complementa, en muchos casos, con la compra en el colegio de un paquete de papas fritas. A muchos(as) niños(as) no les agrada la leche y las madres deciden no entrar en negociaciones, “haciéndoles en el gusto” para que se “alimenten”.⁵⁴ Entre los jóvenes es más frecuente el consumo de leche caliente

⁵³ De preferencia mosqueta y membrillo.

⁵⁴ Esta noción de alimentarse sólo supone la idea de comer algo o “llenar el estómago”, sin importar los componentes nutricionales del producto ingerido.

con algún endulzante y un pan tostado. Asimismo, entre los migrantes huilliches es común la mezcla de harina tostada con la leche en polvo que les dan a los lactantes en los consultorios o simplemente la harina tostada con agua caliente como desayuno.

El desayuno se sirve en el comedor o comedor cocina, nunca en la cama, y es preparado casi siempre por la madre; cuando ésta trabaja y debe salir más temprano que los demás, deja todo estructurado⁵⁵ para que cada uno complete los detalles. No hay secuencias de consumo de los alimentos y ellos se disponen juntos en la mesa.

Respecto del pasado, las personas perciben cambios que se relacionan con la infancia en el campo. Bernarda rememora:

Al desayuno tomábamos cafecito de malta. Para nosotros era rico. Ahora no me gusta. Eso se compraba y lo hacía mi mamá en una tetera y lo repartía a cada uno en un jarrito. Antes se usaban los jarritos y no tazas, cada uno tenía su jarrito. Con tortillita al rescoldo hacía mi mamá. ¿No ve que antes no había piso? Teníamos una cocina de fogón, grande, y allí nos criamos todos, a la orilla del fuego. Mi mamá hacía unas tortillas grandes, pero la mantequilla no se merecía en ese tiempo. Cuando éramos chicos nosotros, no se conocía la mantequilla.

Su hija Sylvia recuerda otro tipo de desayuno en el campo:

Yo también tomé café de malta, pero después era leche con harina tostada o leche con harina refregada que hacía mi abuela. Para hacerla se pone a cocer la leche, se le pone salcita y mezclan harina con agua, rocían harina con agua, y eso así como pelotitas se le va agregando... queda rica esa leche... Sí, porque a un plato de harina le tira agüita y lo mueve y quedan como pelotitas, y eso se va revolviendo.

Semejanzas y diferencias

Como es universal en casi todo el país, el desayuno es la situación alimentaria más ligera del día.⁵⁶ En todas las clases está estructurado a base

⁵⁵ Esto consiste, por ejemplo, en dejar las tazas puestas, un termo con agua caliente, el té o café en la mesa, el pan en el tostador, el azucarero, la margarina y/o mermeladas. Los comensales calientan el pan y se sirven sus tazas.

⁵⁶ Así lo hemos comprobado en nuestra investigación que cubre tres regiones de Chile.

del consumo de líquidos calientes (té o café) y cereales calientes (el pan tostado). Así, el desayuno es concebido como una comida donde lo cálido de las bebidas y del pan admite mezclas con alimentos fríos, pero considerados simbólicamente cálidos, como las mermeladas y las grasas. Entre estas bebidas hay una gradación que va desde el café o té con leche —en el consumo de los que tienen mayores ingresos— hasta el mate y la harina tostada, en las situaciones de mayor pobreza. Otras distancias emergen en cuanto a los acompañamientos del pan y en el uso de la leche o sus derivados (yogur, mantequilla, quesos). Por otro lado, el consumo de mermeladas, si bien es compartido —así como el de la mantequilla o margarina—, en el caso de las clases bajas sólo se da cuando existe la posibilidad económica de adquirir el producto —cuando “se puede”— y no de manera cotidiana.

El pan variará entre el pan negro o integral hasta la tortilla, y en las porciones: en el mundo popular se consume más cantidad que en el de las clases media y alta, las que prefieren una o dos tostadas de pan de molde. Es común también que en el universo popular se confeccione el pan en la casa,⁵⁷ el cual es reputado como más sabroso que el de panadería. Al respecto, Alicia señala:

Yo hago pan de casa, tortillas, le pongo un poquito de manteca, de esa de chancho, de acá (de la feria Rahue), unos dos huevos, un poquito de leche de campo, y cuando no hay, lo hago así no más con manteca. Le pongo un poquito de royal y un poquitito de levadura de esa seca, le hago una agüita con una cucharada de azúcar; le pongo ahí toa la masa y hago las tortillas (...) a mí me gusta el pan de casa, es rico incluso cuando está frío.

El consumo de azúcar en las bebidas calientes también variará desde pequeñas porciones o uso de sacarinas, en el mundo de los ingresos altos y medios, a variadas cucharaditas⁵⁸ en el mundo popular.

⁵⁷ Existen distintos tipos de “pan”. Por ejemplo, la tortilla es redonda y en el pasado era de “rescoldo”, es decir, cocida en las cenizas. Hoy en día en algunas casas de migrantes rurales, cuando el espacio lo permite, se improvisa un fogón para realizar el procedimiento. Luego, está el pan hecho en casa: es el pan confeccionado con un molde rectangular que se cuece al horno de la cocina de leña o gas. Dentro del pan de “panadería” están las hallullas y las marraquetas, que son las más consumidas, y luego las variedades de pan negro o integral, a veces llamado “pan alemán”, que se han ido introduciendo junto a la cultura *light*.

⁵⁸ Se distinguen las porciones así: una “cucharadita” (equivale a una cuchara de café o de té); una cucharada (a la cuchara de sopa).

Así, entonces, los marcadores de diferencias en el desayuno son: las cantidades de pan y azúcar en los líquidos calientes, así como la presencia o ausencia de productos lácteos. Podemos colegir que en las clases bajas los déficits de leche y sus derivados —sobre todo en los niños— son evidentes, y que el hábito de desayunar no es común en los escolares. Asimismo, que en las clases media y alta se privilegian los alimentos *light* y lo lácteo, y en las de menores ingresos las grasas poseen un papel importante así como el consumo de cereales a través del pan o la harina tostada. El gustema de lo dulce opera en todas las clases, pero será privilegio cotidiano sólo del desayuno de las acomodadas.

Debemos llamar la atención respecto al gustema “pan”, que comienza a aparecer en las mañanas de nuestros(as) entrevistados(as) y que posee valuaciones diversas. En el mundo de las clases populares, por ejemplo, la tortilla y el “pan hecho en casa” ocupan los signos más positivos; gustema que se relaciona con el valor también positivo de no ser comprado y con el de ocupar harina blanca en su preparación. En las clases media y alta, el pan comienza a perder su valor como gustema debido a las restricciones impuestas por las dietas, y el pan negro comienza a ser valorado positivamente,⁵⁹ así como el pan de molde comprado en los supermercados, aunque se comparte el gusto por hallullas y marraquetas. El pan negro no se consume en el mundo popular debido a que está asociado a las épocas de pobreza en el campo, donde comer pan blanco era un “lujo”;⁶⁰ en la memoria de muchos(as) queda esa huella de la pobreza cuando se mezclaban muchas veces harina de trigo con cebada para confeccionar el deseado alimento. Por eso, el pan y la tortilla confeccionados con harina refinada representan para el mundo popular un gustema apreciado que simboliza el paso de la pobreza a la abundancia.

⁵⁹ En las panaderías de los supermercados donde compran las clases media y alta hay una abundante oferta de panes negros e integrales, ya sea confeccionados en sus hornos o bien los conocidos de la Villa Baviera, así como panes “alemanes” vendidos en pastelerías especializadas en repostería de esa colonia. Por cierto, observamos que en los negocios de venta de alimentos y panaderías de Rahue, no hay oferta de pan negro.

⁶⁰ Adela Aucapán nos cuenta: *Los dueños de fundo no más, los ricos comían pan, y cuando había algo de plata se compraba en el campo un medio quintalito de harina; el pan se lo comía como un lujo, era puro miltrin no más y cuando se terminaba el trigo se cocía la arveja y se hacía miltrin de eso, o un tremendo ollazo de habas; se remojaba en la noche en una arteza, mi mamá se levantaba tempranito, lavaba las habas, las ponía a hervir, y ese era el desayuno: un plato de habas.* El miltrin o catuto consiste en trigo (u otro producto) hervido y molido en la piedra al que luego se da forma ovalada.

En todos los casos se observa que el desayuno no posee variaciones dentro de la semana y se fija en una misma constelación de alimentos, siendo una de las situaciones alimentarias menos variables en su composición y rutina para todos los segmentos entrevistados. En relación a los cambios, el “antes” de las clases media y alta estaba signado por desayunos con las mismas características actuales, pero con un consumo de mayor cantidad de pan, mantequilla, mermeladas y leche (nada era “descremado”). El mundo popular recuerda desayunos muchas veces sin pan, pero con sustitutos como el miltrín o bien con tortillas sin acompañamiento. En todos los sectores sociales el paso de los cafés “vicarios” al café instantáneo ha quedado impreso en la memoria alimenticia.

3.2.2 El almuerzo

En las secuencias del almuerzo se aprecian las modulaciones claras de las distinciones y de los gustemas que se activan de acuerdo a los ingresos y a las tradiciones culinarias. Entre las clases media y alta se mantiene una secuencia que va desde la entrada, el segundo, el postre y el té o café; mientras que en el mundo popular se ingiere un solo plato con un acompañamiento, por lo general ensalada, y a veces postre, un té, café o mate. Eso sí, en todos los segmentos se aprecia una diferencia, sobre todo en cuanto a la calidad y preparación de los platos, entre los días de semana y los días festivos, así como variaciones estacionales.⁶¹

Clases alta y media	Clase baja
Entrada (sopa o crema en invierno)	Plato único más un acompañamiento
Segundo	Postre (a veces)
Postre	Bebida caliente
Bebida caliente (té o café)	

⁶¹ Las comidas estacionales van perdiendo crecientemente peso debido a los cultivos transgénicos, de invernaderos y congelados que permiten ofrecer en los supermercados, durante todo el año, gran variedad de legumbres, verduras y frutas. Sin embargo, la impronta de lo estacional todavía opera con comidas consideradas de invierno, de primavera y de verano.

Así, en el caso de las clases más pudientes se da un orden secuencial que alterna platos fríos con calientes (entrada fría, segundo caliente, postre frío, bebidas calientes) y, aun cuando en invierno y otoño se consuman cremas o sopas calientes en vez de entradas, siempre habrá ensaladas frías. En el mundo popular no hay alternancia (o servicios), se come al mismo tiempo el plato principal con un acompañamiento que puede ser ensalada o papas, con la presencia de lo caliente y lo frío de manera simultánea en la mesa.

En relación con las decisiones de qué almorzar, son siempre las mujeres quienes las efectúan, así como las compras, aunque en las clases media y alta en algunas ocasiones los hombres compartan estas labores, y a veces sucede lo mismo en el mundo popular. Pero si de “porteros económicos”⁶² se trata, son las mujeres las que mayoritariamente cumplen la doble función de la compra y la preparación de los alimentos, aunque en las clases media y alta altas quienes cocinan son las empleadas domésticas.⁶³ Se aprecia una diferencia en el momento de disponer el menú diario: las mujeres de las clases media y alta declaran no planificar qué se hará durante la semana, sino que cocinan de acuerdo a “lo que hay”, y las de las clases populares, dependiendo de los ingresos, dicen planificar a veces y otras cocinan según lo que tengan a la mano. No obstante, como

Así, por ejemplo, las entradas frías son de verano y las sopas, caldos y cremas, de invierno. Del mismo modo, la antigua carencia de frutas en épocas de invierno todavía permanece en la preparación y uso de frutas en conserva como postres en esa estación.

⁶² Recordemos que Corbeau (1994) habla de las cadenas que se producen hasta que el alimento llega a la boca de los comensales y de la labor de los “porteros económicos” que abren o cierran las puertas a determinados alimentos con su decisión de comprarlos.

⁶³ Las conversaciones sobre el servicio doméstico entre las mujeres de la clase alta son frecuentes y una mujer valorada es aquella que es capaz de socializar a su o sus empleadas en las tradiciones culinarias familiares, así como en las maneras de mesa. Por ello, se privilegia a las empleadas que tienen “buena mano”, que ya “saben” cocinar porque han trabajado en otras casas similares o bien porque son permeables a las enseñanzas de las patronas sin imponer sus “estilos” de cocina. También se “educa” a las empleadas teniéndoles libros de cocina para que se “instruyan”, y hemos visto casos donde hay un libro de cocina sofisticado para el uso de la patrona y otro “fácil” para la empleada. Cocina y aseo son los dos polos fundamentales que se le exige al servicio doméstico. Por su lado, desde el punto de vista de las empleadas, ellas se valoran a sí mismas en escalas de prestigio cuyo tope está en haber trabajado o hacerlo en casas de alemanes y en la clase alta, de las cuales aprenden “secretos” y muchas veces adoptan recetas. Casi siempre las empleadas domésticas provienen del universo mapuche-huilliche o migrantes rurales de sitios cercanos a la ciudad y aun cuando es mayoritario el trabajo puertas adentro, la modalidad puertas afuera está en creciente aumento.

veremos, en ambos casos es posible desentrañar la estructura “inconsciente” que opera en sus aparentes “azares”.

Por lo general las mujeres que entrevistamos cocinan de acuerdo a los “gustos” de los comensales, los cuales varían entre menos y más aliños para algunos, modificaciones de recetas para no incomodar a otros e incluso a veces cocinan comidas distintas para hombres y mujeres, así como buscan consensos en el gusto, lo que implica muchas veces la eliminación de ciertos alimentos en la dieta.⁶⁴ Es muy claro que aun cuando las mujeres poseen el poder de decidir qué se cocina, el cotidiano alimenticio se negocia con los gustos de todos. Podríamos decir que al interior de los hogares se produce también una gastropolítica que hoy supone la puesta en escena de derechos que en el pasado no existían: por ejemplo, el derecho al gusto de los niños. Pero, también funciona en la eliminación de ciertos condimentos y fondos de cocción, sobre todo en las clases media y alta, en las que está operando la ideología dietética del pánico al colesterol y a engordar.⁶⁵ Por otro lado, la gastropolítica se expresará de acuerdo a la composición y al ciclo vital en el que se encuentran los agregados familiares, observándose que en familias extensas donde conviven tres generaciones los “gustos” se negocian también acorde las diferencias de edad de sus miembros y al tópico de la salud, que adquiere en éstos mayor peso a la hora de decidir qué se come.

Se pueden apreciar diferencias y semejanzas en algunos platos, pero también percibir las singularidades de las familias descendientes de alguna colonia, los mestizajes y cruces; los rechazos y las absorciones. Adentrémonos entonces en los contenidos de los almuerzos semanales osorninos.

⁶⁴ Es lo que ocurre con las algas como el luche y el cochayuyo en las clases media y alta, por ejemplo, que conforman un gustema femenino adulto rechazado por niños y jóvenes, así como por hombres adultos. Hemos encontrado casos donde las mujeres se preparan “clandestinamente” con sus empleadas guisos de cochayuyo o bien comen sólo ellas, disponiendo de otro plato para el resto. Algo similar sucede en el mundo popular, pero en él hay más aceptación. Es interesante señalar que luego de un tiempo de confianza, los(as) entrevistados(as) dan cuenta más exhaustivamente de las recetas y ocasiones en que consumen estas algas. Como hemos sostenido (Montecino, 2005c), el cochayuyo es un importante marcador social ligado a la pobreza y sustituto vicario de la carne en el pasado, por lo cual ha sido signado en forma negativa dentro de las escalas de prestigio social de los alimentos.

⁶⁵ Así, por ejemplo, en estas clases los panqueques de papa con mermeladas o miel, característicos de la tradición culinaria de la zona, se han ido dejando de cocinar por esas razones.

Almorzar en las casas de los grupos acomodados

Dentro de las clases media y alta distinguiremos en nuestros(as) entrevistados(as) la tradición mestizo-chilena (con ello nos referimos a la cocina que mezcla las vertientes culinarias del mundo mapuche y español), la europea (descendientes de alemanes y franceses) y la árabe. En la gran mayoría de los casos encontramos que las mujeres de estos segmentos consideraban de “mal gusto” tener un menú fijo semanal y declararon que ellas “inventaban” de acuerdo a lo que disponían en los refrigeradores y despensas. Esta actitud fue muy clara en las dueñas de casa, las que valoran su papel “creativo” y los saberes que les permiten “inventar” y recrear; en las mujeres que trabajan en forma asalariada, el menú de la semana se torna una decisión compartida con la empleada o bien se resuelve con la entrega a ella de algunas indicaciones, y ésta —dependiendo de su *expertise* y del tiempo de trabajo en la casa— tomará en última instancia las decisiones.⁶⁶ Como sea, el signo de lo femenino en la transformación de los alimentos es una constante ineludible.

Del “azar” a la planificación en los platos

En el caso de la tradición mestizo-chilena de la clase media se percibe que el menú semanal en el invierno se compone de un primer plato caliente y líquido (sopas, caldos, caldillos, cremas o cazuelas); de un segundo sólido que, dependiendo del contenido vegetariano o carnívoro del primer plato, variará entre mariscos, pescado, pollo, carne, longanizas, acompañado de papas, o bien un guiso (carbonada, charquicán, fricandelas, legumbres y a veces cochayuyo) que contenga un elemento carnívoro. Casi siempre se servirá una ensalada fría (lechuga, repollo, tomates, zanahorias, etc.) con ese segundo plato. El postre —líquido o sólido— podrá ser una compota de frutas, variedades con leche (leche asada, arroz con leche, sémola con leche, etc.), panqueques de papa y, para finalizar, té o café. El almuerzo suele acompañarse de una o dos copas de vino, agua, jarabes o jugos de fruta dietéticos.

⁶⁶ Esta actitud produjo problemas a la hora de pesquisar las recurrencias semanales (debido a que no podíamos observar directamente en todos los casos y todo el tiempo); sin embargo, al efectuar la comparación con la planificación y el discurso muy claro sobre el menú semanal de las clases populares, la estructura subyacente al mundo de las clases acomodadas se apareció como por reflejo (por las oposiciones presentes).

Durante la semana se observa un menú que busca un equilibrio entre cereales, verduras, legumbres y carnes, variando estas últimas entre rojas y blancas; del mismo modo, en las secuencias del almuerzo se busca ese mismo equilibrio, aun cuando en el caso de las estaciones en que se come entrada (primavera-verano) es frecuente que ésta lleve un elemento carnívoro, como mariscos, pescados, jamón, etc., rodeados de alguna verdura o legumbre. Se aprecia que entre los platos hay algunos de la tradición alemana, como el cerdo con repollo morado o con puré de manzanas, o el pato con puré de castañas, que se cocinan a veces en los fines de semana o en días festivos.

Esta fórmula no varía mucho en las tradiciones de la clase alta, donde se mantiene una secuencia similar; las variaciones aparecen en el protagonismo de las ensaladas: más variadas y mayor cantidad, y en la mayor frecuencia del consumo de carnes. También en la incorporación de guisos más de “moda”⁶⁷ y en la apertura a nuevas preparaciones (el sushi, por ejemplo) que se introducen de vez en vez en el menú semanal.

En los casos donde hay mezcla de tradiciones europeas, francesa y catalana por ejemplo, no se observan grandes cambios, más bien una polifonía donde los platos “chilenos” clásicos se combinan con los provenientes de la memoria culinaria francesa y española. Del mismo modo, las ensaladas tienen un lugar central al inicio de la secuencia, sin mezclarlas, y durante la semana se alternan carbonadas, küchen de cebollas, escalopas, pollos a la crema, legumbres, habas borrachas, entre otros segundos platos. Caldos, cremas y cazuelas son menos comunes, aunque sí son consumidos con frecuencia en el invierno. Los postres oscilan estacionalmente entre frutas frescas y de conservas, y los confeccionados con leche son recurrentes.

En familias de tradición árabe se observa la misma estructura de primer plato, segundo y postre, los que corresponden a una entrada en el verano y una sopa en el invierno y luego un guiso que se alterna en la semana. Al menos dos veces por semana se consume un plato de procedencia árabe: así, tallarines o porotos al estilo árabe, chuleta de cordero con arroz graneado, cazuelas de vacuno y ave, hojitas de parra, zapallitos rellenos con carne y arroz, pollo arvejado, se sucederán en una combinación de recetas donde se aprecia el diálogo entre lo mestizo chileno y lo

⁶⁷ Como los de brócoli, berenjenas —el ratatuile por ejemplo—, cuyas recetas son tomadas de las revistas femeninas.

árabe. Las ensaladas acompañan los segundos, y también ellas se alternan entre recetas árabes, como el tomate con pepino, menta y ajo, y lechugas, zanahorias, etc. Por lo general los postres son hechos a base de frutas frescas o en conserva.

En familias constituidas por matrimonios mixtos, entre árabes y chilenos, las esposas aprenderán las recetas emblemáticas y en algunos casos se practica la regularidad de una comida árabe a la semana.

En las casas donde hay tradición alemana se aprecia igualmente la combinatoria entre preparaciones provenientes de esa vertiente y las chilenas; asimismo, la estructura de primero, segundo y postre se mantiene. Las sopas, caldos o cremas son comunes y los segundos varían en la semana entre cazuela de cordero; lentejas; goulash con repollo morado; spätzle (especie de fideos); estofado de carne con verduras; prieta con chucrut, longanizas alemanas con puré de papas; pollo preparado como gulasch (con morrón y tomate); pechuga de pollo como estofado con verduras; congrio o merluza con tomate y cebolla, crema y vino blanco; pastel de choclo en el verano. El segundo se acompaña de ensaladas (lechuga, apio, tomate, zanahoria, acelga, espinaca, betarraga cocida) separadas o mezcladas y aliñadas en la mesa. El postre: frutas en conserva (hechas en casa) o sémola con leche.

Pudimos constatar que en muchas casas de tradición alemana las mujeres estaban más abiertas que los hombres a las preparaciones “chilenas”; así, por ejemplo, en algunos casos patronas y empleadas compartían el gusto por las cazuelas, los guisos de cochayuyo, las guatitas picantes o las panitas de pollo, los cuales sólo eran consumidos por ellas, quienes preparaban platos distintos para el marido o los(as) hijos(as).

Para los días domingo no se observa una significativa variación en el menú y las secuencias son las mismas; pero siempre habrá algo que distinga el día dominical, ya sea con alguna preparación más sofisticada, alguna carne o ave asada, o empanadas fritas. En muchos casos el día domingo se almuerza en algún restaurante de Osorno o de las cercanías⁶⁸ o bien se visita a parientes o amigos que viven en el campo. En el caso de los hogares con tradición europea o árabes, el domingo puede prepararse un plato que pertenezca a estas vertientes. Lo que distingue a los días festivos es la confección —o compra— de küchenes o pasteles, ya sea como postre del

⁶⁸ Por ejemplo, es común que los días domingo las familias vayan a restaurantes de Puerto Varas, Frutillar u otros balnearios, incluso a Puerto Montt.

almuerzo o para la hora de onces, como veremos más adelante. Si bien no hay grandes variaciones en lo que se almuerza el domingo, sí se busca re-vestir culinariamente ese día con algo distinto, como lo expresa Patricia:

Los domingos se hace un almuerzo como más especial. Típico que mi mamá, porque estamos solos (sin empleada), hace los tallarines con camarones al pil pil, una mezcla que hace ella. En realidad no es nada muy especial, pero sí más rico. También mi mamá saca sus salmones ahumados que compra en Puerto Montt. Se come algo un poquito mejor porque no está la nana⁶⁹ y no es la idea que sea tanta pega el domingo.

En relación a las maneras de mesa, la secuencia de servicios supone muchas veces que la entrada o sopa se sirva en el plato desde la cocina. El segundo, según las tradiciones familiares, puede ser llevado a la mesa en bandejas o servido desde la cocina, pero siempre las ensaladas se disponen en fuentes y cada comensal se sirve la porción que le place y las aliña de acuerdo a su gusto. Para ello, hay una alcuza (con aceite y vinagre, además de limón) y un salero aparte. El pan se coloca en panera en la mesa y a veces ají verde picado, o salsa de ají en un pocillo especial. Cuando es el turno de los postres se retira todo de la mesa, dejándose en ocasiones los vasos y los líquidos fríos; para el té o café la mesa está despejada, apareciendo ahora un azucarero o una cajita de sacarina.

Es interesante destacar que cuando los platos son servidos desde la cocina, ya sea la empleada doméstica o la patrona “determinan” las cantidades que se le asignará a cada comensal, poniéndose en juego también acá los “gustos”, las jerarquías y las diferencias de género y generación, así como las “economías”. La distribución de la cantidad de alimento en cada plato y el tipo de presas (o su tamaño) obedecen a una clara “política” (negociaciones) que expresan el poder de las mujeres, pero también su “sumisión” a los deseos de los demás. Hemos observado que por lo general a los hombres (adultos y jóvenes) se les sirven platos más abundantes y con mejores presas de carne, y a los adultos mayores, mujeres y niños(as) menor cantidad y calidad en las porciones y presas. En muchos casos se da un “tratamiento” especial a las visitas, las que son agasajadas, casi siempre, con platos más copiosos.⁷⁰ En los casos en que los alimentos son depositados en soperas,

⁶⁹ Así se denomina a las empleadas domésticas.

⁷⁰ Esto nos sucedió en toda invitación a almorzar o a comer en las casas de nuestros(as) entrevistados(as).

fuentes o bandejas, existen dos fórmulas: una, en que la dueña de casa distribuye las porciones en cada plato, o bien otra en que cada comensal recoge de la fuente lo que le apetece. En esta última modalidad, sin embargo, observamos que la distribución opera con la posición “introyectada” o asumida por cada uno(a) de la cantidad que le “corresponde” de acuerdo a su ubicación en la escala de los comensales. En la primera fórmula, no obstante, hay también posibilidades de negociar la mayor o menor cantidad de alimentos que se desea consumir. En los casos en que hay empleada doméstica, ésta retira la loza, los utensilios y mantel de la mesa y se encarga del lavado de la vajilla, siendo a veces ayudada en estas labores por la patrona.

Si nos detenemos a analizar la composición de las secuencias, podemos colegir que el almuerzo está compuesto de tres servicios que operan bajo cuatro maneras: en cuanto a composición, líquido/sólido;⁷¹ respecto a contenidos, vegetales/carnes; en cuanto a temperatura, caliente/frío; en cuanto a la cocina, crudo/cocido. De este modo, en relación a las temperaturas se alterna lo caliente cuando se trata de un primer plato con sopa, con un segundo que combina caliente y frío (ensaladas), y el tercero, frío. De igual manera, las bebidas que acompañan el almuerzo van de frío a caliente (agua, jugos, vino, a té, “agüitas”⁷² o café al final). Si es verano, la entrada será fría, el segundo caliente, el tercero frío y, al final, las bebidas calientes. También encontramos la alternancia de un plato líquido y sólido; así, si hay sopa se procurará que el segundo sea “seco”, y cuando hay entrada (considerada seca) el segundo será un guiso con caldo (como carbonadas menos sólidas).

Respecto de la condimentación de los platos es generalizado el hecho de que se prefiera cocinar “suave”, utilizando cebolla y ajo de manera extendida en los sofritos, pero variando los condimentos picantes, como la pimienta y el ají, de acuerdo a las tradiciones culinarias y los aliños como orégano y comino serán utilizados discretamente. Como el gustema

⁷¹ Silvia Ibáñez grafica muy bien esta alternancia: *Yo no tengo un menú semanal, me muero, lo que hago son sopas y cremas en invierno; si hago una cazuela abundante, hago panqueques; si hago empanadas de horno o una comida árabe, hago una crema de espárragos de sobre o consomé de la casa al que le pongo huevos y sémola o fideos*. Es interesante notar que el lenguaje culinario chileno describe esta oposición líquido/sólido como calduo/seco, siendo calduo un derivado de “empanada caldúa”. Ver nota 81.

⁷² En todo Chile se denomina de ese modo a las infusiones de agua caliente con alguna yerba aromática —generalmente medicinal—; también se habla de “agüita perra” cuando lo que predomina en el gusto es el agua caliente.

“picante” está más cerca de lo masculino y lo adulto, es común que el ají, ya sea verde o en pastas, se separe de la preparación y se sirva en un plato aparte para que cada cual lo consuma según su gusto. Del mismo modo, el uso de la sal es moderado, sobre todo en las familias donde hay adultos mayores, y se busca un equilibrio donde los platos no estén demasiado condimentados, pero que tampoco sean desabridos. Lo “suave” es asociado también al uso comedido de aceite como fondo de cocción o en la preparación de los sofritos.

Por otro lado, el régimen alimenticio del almuerzo combina lo vegetariano y lo carnívoro, en el primer caso dado por las ensaladas, las legumbres, los cereales, las frutas, y en el segundo, por las carnes rojas y blancas. Es de destacar el que el consumo de pescados y mariscos frescos no sea demasiado frecuente (una o dos veces al mes), pero sí es más común el de pescados ahumados y en latas. Al interior del segundo plato se reproduce asimismo esta combinación vegetariana y carnívora (porotos con longaniza, arroz con escalopas, pollos con papas). Los postres utilizan lácteos y cereales, también en un juego carnívoro (sus derivados como leche, yogur y crema) vegetariano. Por último, la alternancia crudo/cocido se da básicamente en el consumo de las ensaladas, infaltables a la hora del almuerzo en las clases media y alta, así como en los postres de frutas, haciendo la salvedad que se privilegian las de conserva (ya cocidas) en el invierno. Se aprecia que el gustema dulce está presente en la oposición salado/dulce dada por los postres con que culmina el almuerzo y que combinan como dijimos leche y cereales o conservas de frutas.

En la mayoría de los casos se trata de evitar el pan a la hora del almuerzo, aunque en algunas ocasiones se declara comerlo. La costumbre del pan con mantequilla en esta situación alimenticia se ha abandonado por razones dietéticas y de cuidado de la salud. Se observa, eso sí, que entre hombres y jóvenes se da más frecuentemente el consumo de pan. No obstante, la panera en muchas mesas es infaltable, aun cuando las cantidades estén restringidas y no es extraño que una marraqueta o una hallulla sean seccionadas en varios trozos.

Si analizamos el conjunto de dimensiones que operan en la situación del almuerzo, podemos colegir que existe una situación estructurada⁷³ y que la “planificación” funciona dentro de un conjunto de oposiciones que

⁷³ En el sentido que Mary Douglas (1995) otorga al concepto, por tratarse de una situación con un inicio, un desarrollo y un final que sigue reglas prescritas y aceptadas.

componen el menú diario (vegetales/carnes, frío/caliente, líquido/sólido, etc.) y de secuencias (entrada, segundo, postre), que se va repitiendo a lo largo de la semana y que está en el inconsciente de quienes toman las decisiones de compra de los alimentos y de preparación de los platos. De este modo, cuando las entrevistadas nos dicen que “inventan” el almuerzo, lo hacen dentro de la partitura que ya hemos señalado que se repite sincrónica (a diario) y diacrónicamente (en la semana).

De acuerdo a las estaciones del año, un cuadro resumen de las secuencias del servicio semanal podría ser el siguiente:

Invierno	Verano
Pan (ocasional)	Pan (ocasional)
Bebida (frío/dulce)	Bebida (frío/dulce)
Sopa (caliente/salado)	Entrada (frío/salado)
Segundo (caliente/salado)	Segundo (caliente/salado)
Postre (frío/dulce)	Postre (frío/dulce)
Bebida (caliente)	Bebida (caliente)

En relación al pasado, todos(as) los(as) entrevistados(as) coinciden en cambios claramente discernibles respecto, por un lado, a la disminución de la cantidad de alimentos que se ingieren y de las secuencias del servicio y, por el otro, a las cualidades de los alimentos. En este último plano es donde se aprecia en forma nítida la influencia de las nuevas ideologías de la nutrición y el peso de la salud en el ciclo vital. En las maneras de mesa también se perciben transformaciones que se grafican en la simplicidad actual con que se sirven los platos y en la desaparición del sentido estético del consumo.

Así, en la memoria de la clase alta escuchamos:

Antes había una cosa que creo que Chile lo perdió: el entre plato. Porque por ejemplo había una cazuela o una sopa y después un entre plato, que era algo livianito, como un arrocito con un pedacito de ave y después venía el plato de fondo que podía ser perdices escabechadas, pollos asados, salmón... (Delia)

Blanca Teresa nos trae los recuerdos de la clase media:

Tipo doce y media llegaban todos a almorzar, pero era muy diferente. Eran tres platos de comida: cazuela todos los días —pero esas cazuelas rosaditas porque era la carne recién muerta—, el entre plato, que generalmente era algo frito porque se hacían muchas cosas fritas, con papas, verduras, quesos, y después había o una carne o un estofado, y postre era generalmente fruta, no había fruta todo el año, eran conservas y la fruta de temporada era cocida. Después a las cuatro y media era la once, que se repetía más o menos lo mismo del desayuno, a excepción del día domingo que había dulces, tortas, esas cosas. En la noche te daban sopa, había comida nueva siempre, y después hacían alguna cosa de carne picada, un guiso. Los postres, de leche, arroz con leche, sémola, flanes, esas cosas.

Por su lado, Jacqueline, descendiente de franceses, nos relata:

Vivíamos en La Barra. La comida era súper abundante. Recuerdo que eran dos platos, no era como ahora, que es plato de fondo con ensalada, era por lo general dos platos de fondo y postre. En las noches eran las sopas, no durante el almuerzo, en mi casa no se usaba eso. Se almorzaba a las doce. Porque a mi papá le gustaba a las doce en punto estar sentado en la mesa, como son los agricultores aquí en la zona (...) entonces a las cuatro de la tarde tomábamos té, era la once. Esa once era igual que el desayuno, pero siempre había algún queque, küchen, pedacito de algo. Y la noche, nuevamente otro tipo de sopa y postre.

Entre los árabes también está la memoria de la comida abundante en el pasado, que —según nos relata Sonia— contemplaba para el almuerzo dos platos en la semana y tres el día domingo:

Mi papá se adaptó bien a las costumbres de aquí, pero en el desayuno comíamos pan con laban, con pasta de berenjenas. En los almuerzos los rellenos: hojitas de parra, berenjenas y zapallitos rellenos. Las cosas que no había en Osorno se encargaban a Santiago, como las aceitunas amargas, que son típicas árabes y acá dicen “eso comen los turcos”, porque generalizan, a todos les dicen turcos.

Erika, descendiente de alemanes, dice:

Se comía sopa, segundo, postre, o entrada con segundo, era más contundente, se hacía más carne, más o menos las mismas preparaciones, pero se comía más. Hoy día se come más sencillo (...) ahí había ganso, pato y asado. Había más aves y más chanco también, asado de chanco, mataban chanco y se hacían longanizas alemanas, pernils...

De este modo, el “antes” del almuerzo está signado por la secuencia de servicios, las cantidades y los tipos de alimentos. El chanco, emblemático en la zona (así como el cordero), se ha ido desterrando de las mesas por el miedo al colesterol,⁷⁴ así como a sus consecuencias. Del mismo modo, los(as) entrevistados(as) ven estos cambios como derivados de las transformaciones de los horarios de trabajo, y del creciente trabajo asalariado de las mujeres; pero todos(as) coinciden en la nueva conciencia del cuidado de la salud a través de los alimentos que se consumen. Por ello, muchos(as) declaran estar en conflicto entre sus gustos (el placer) y las prohibiciones médicas —los más adultos— y de silueta y peso —los(as) más jóvenes. Así, la tensión entre cocina y dietética se expresa con fuerza en los(as) comensales de las clases media y alta de la ciudad de Osorno.

El almuerzo en las casas populares De lo sólido a lo líquido

En el universo del mundo popular osornino son pocas las entrevistadas que declaran cocinar al azar, y cuando expresan “hago lo que hay”, percibimos que ello se vincula más que con la noción de “creatividad” con la de los límites impuestos por la escasez y la pobreza. Los menús semanales, por cierto, están condicionados por el tamaño de la familia, por el trabajo extra doméstico de las mujeres y por el ciclo vital; pero hemos encontrado también en los almuerzos de este sector una trama, una situación estructurada,

⁷⁴ La “lipofobia”, como la denomina Fischler, está asociada al pánico por la obesidad, por la lucha por tener un cuerpo sin ninguna huella de adiposidades: “sólo el músculo es noble. Y esta aspiración se inscribe en un contexto general de depreciación creciente de la grasa. La execración moderna de lo graso no se atiene ya a los tejidos que acolchan los cuerpos: se extiende cada vez más a los lípidos que circulan en nuestro organismo y aun a los cuerpos grasos que bullen en nuestros sartenes y en nuestras ollas” (1995: 304).

con un solo servicio que consiste en un “plato único”⁷⁵ —que puede o no acompañarse de una ensalada— y a veces postre, una bebida fría o agua, pero siempre de pan y en ocasiones de una infusión al finalizar la comida.

En muchos casos, el día lunes está marcado por dos variantes: el consumo de lo que sobró el domingo —cuando por lo general se come carne,⁷⁶ ya sea asada o como estofado y cuyos restos serán convertidos en una carbonada, un charquicán— o bien por la preparación de legumbres, casi siempre porotos con rienda y longaniza,⁷⁷ o lentejas.⁷⁸ Descubrimos que, aunque no es regla explícita, se busca alternar en la semana platos secos (sólidos) y platos líquidos. Dentro de la clasificatoria de “platos secos” se incluyen los tallarines con salsa de tomates (a veces con carne molida), el arroz graneado acompañado de hamburguesas, salchichas o huevo frito,⁷⁹ chorritos; guatitas con arvejas y papas cocidas⁸⁰; carnes o huevo con puré de papas; carbonadas secas; papas con luche, etc. La clasificatoria de los platos no secos, “calduos”⁸¹ o líquidos, incluye una variedad de caldos, sopas, cazuelas (la más apetecida es la de cordero con luche),⁸² sopas preparadas de sobre enriquecidas⁸³ y algunas como la carbonada que, según

⁷⁵ Esta noción de “plato único” se utiliza muy frecuentemente en los restaurantes que ofrecen almuerzos a precios económicos para los(as) trabajadores(as) y que implica la existencia de un solo servicio en el que se incluye pan, una ensalada y una bebida. En el lenguaje coloquial popular se habla de “un solo plato”.

⁷⁶ En los casos en que hay una familia extensa y varios aportes de salarios, o bien en familias más pequeñas donde la pareja trabaja remuneradamente es frecuente el día domingo una parrillada o disco donde se combinan longanizas, chuletas de cerdo, panas de pollo, trozos de vacuno.

⁷⁷ Se trata de porotos con fideos, papas y zapallo (las “riendas” son los fideos largos). Es interesante notar que en otras regiones también es común que el día lunes se coma legumbres, pues está latente la idea de que hay que iniciar la semana con alimentos energéticos que den “fuerzas” para la semana laboral. En otros países, como Perú, se piensa que iniciar la semana comiendo lentejas es “atraer” dinero (según leemos en *La verdadera cocina criolla*, 2005); asimismo, es costumbre de algunas familias chilenas el consumir lentejas el Año Nuevo, en un ritual que propicia la prosperidad económica para el año que se inicia.

⁷⁸ Las lentejas se preparan con un sofrito que suele contener cebolla, ajo y aliños (como orégano y comino), y se les agrega arroz.

⁷⁹ De estas tres alternativas la más frecuente es el arroz con huevo y luego con hamburguesas. Estas últimas se venden preparadas en los supermercados y carnicerías populares a un precio muy bajo.

⁸⁰ Esta preparación de guatitas se cocina con ají, por lo tanto es un plato considerado picante.

⁸¹ “Calduo” es una expresión que viene de “calduda” (se dice de la empanada cuando es muy jugosa [Morales 2006]) y se utiliza para expresar la cualidad de líquido-espeso.

⁸² La cazuela es un plato que contiene en sí mismo la oposición sólido/líquido y que frecuentemente opera como “dos platos en uno” (véase Montecino, 2004b).

⁸³ Es bastante generalizado, casi siempre el día viernes o cuando no hay dinero suficiente, el recurrir a los sobres de sopas preparadas de arroz con pollo que se completan con papas y a veces huevos.

la preparación, pueden ser más o menos líquidas. Estos platos varían de acuerdo a la estación —pero no la alternancia semanal de seco/líquido—, siendo un poco más común en el invierno el consumo más acentuado de comidas líquidas y calientes, como la cazuela de cholgas o la “cazuela chilena”⁸⁴, o un mayor predominio de lo frito, en la preparación de panqueques de papas, papas rellenas y sopaipillas.

Así, hemos podido constatar que en los menús aparece la regularidad de combinar durante los días de la semana comidas sólidas y comidas líquidas. Un ejemplo de ello está nítidamente graficado en el testimonio de Angélica:

Yo no tengo fijo lo que voy a hacer; pero, por ejemplo, siempre en el invierno el lunes preparo una cazuela a la chilena, esa que se hace con cholgas; el martes ya hago cualquier cosita seca: arvejas, porotos, arroz con huevo frito, porotos con riendas. De ahí sigo con una cazuela de hueso redondo, después puede ser una carbonada de cochayuyo, que aunque no les gusta mucho a los chiquillos igual se la comen; después ya el sábado puede ser un pescado frito con papas cocidas y el domingo, cuando se juntan todos, hacemos un curanto con milcao. A todas las comidas yo les pongo muchas verduras: papas, zanahorias, morrón, puerro, todo picado chiquitito, a los piures, a las carbonadas, a los porotos...

Hemos traído este relato porque da cuenta de un régimen que se reitera en los casos analizados. Las variaciones estarán dadas por la compañía o no de ensaladas frías en los guisos secos y en los líquidos. En algunos casos se agrega, junto a un plato que lleva arroz graneado, una ensalada de betarraga, lechuga o repollo, porque estas preparaciones sólidas lo admiten; pero el concepto de “comer verduras” está más bien dado en la incorporación de vegetales a las recetas (es decir, consumidos cocidos más que crudos). Por otro lado, prevalece la noción de que en el verano se deben comer ensaladas porque son frías. Sin embargo, es también claro

⁸⁴ Este plato es descrito así por Alicia: *A la cazuela chilena le pongo hartas verduras picadas bien finitas, cebollita, zapallito, papa, zanahoria, morrón y cuando tengo le pico coles, hasta acelga le pico, ahí echo las cholgas si hay frescas bien, si no le coloco las ahumadas ¡me queda rica!*

que los fines de semana, en los que se preparan comidas “festivas”, se busca el consumo de “ensaladas surtidas” o ensalada a la chilena.⁸⁵

Un elemento ineludible en el almuerzo es el pan, sobre todo en aquellos grupos familiares donde hay más miembros que aportan económicamente a los gastos en alimentos. Observamos que en los casos de los hogares más pobres, con menores ingresos,⁸⁶ cuando hay comidas reputadas de secas, los comensales se abstienen del pan en la comida, pero en las preparaciones líquidas será un acompañamiento fijo. En muchas ocasiones, como lo hicimos notar en el acápite del desayuno, en el mundo popular se confecciona el pan en la casa, ya sea como tortilla o en molde, y cuando es comprado se prefieren hallullas y marraquetas.

Así, el servicio único que hemos detectado nos muestra la siguiente composición y alternancia en la semana:

Comidas secas	Comidas líquidas
Pan (-)	Pan (+)
Ensaladas (+)	Ensaladas (-)

En algunas familias, sobre todo en aquellas en las que hay niños o jóvenes, se come un postre en el almuerzo, el que puede ser preparado a base de jaleas, flanes o frutas (a veces como *tutti-fruti*), sobre todo en el verano, y a veces yogur. Sin embargo, no necesariamente lo dulce cierra el servicio del almuerzo, siendo el postre un elemento oscilante en el menú semanal. En los casos en que observamos el consumo de postres, éstos se acercan, preferentemente, a lo sólido (predominan las unidades de frutas) y a lo amoldado (jaleas y flanes).

⁸⁵ En el primer caso se trata de una variedad de ensaladas que pueden ir mezcladas o separadas y que generalmente consiste en repollo, lechuga, coliflor, betarraga, tomates, etc. (a diferencia del uso durante la semana, en que los platos que van con ensalada suponen una sola especie vegetal); en el segundo caso se trata de tomate en gajos y cebolla a la pluma con o sin ají, aderezado con limón y aceite, y a veces vinagre.

⁸⁶ Ocurre cuando sólo un miembro de la familia trabaja en forma remunerada o bien la familia subsiste con pensiones de invalidez o vejez.

En cuanto a la temperatura, en el almuerzo predomina lo caliente combinado con lo frío de los pebres, bebidas,⁸⁷ jugos o agua, y el postre cuando hay.

Frío	Caliente
Bebidas	Plato único
Postre	

Entonces, se aprecia que lo que predomina en el menú de las clases populares durante la semana es más bien lo cocido frente a lo crudo, aunque esto emerge también cuando hay fruta fresca estival. Un cuadro resumen por estaciones sería el siguiente:

Invierno	Verano
Pan	Pan
Bebida (frío/dulce)	Bebida (frío/dulce)
Plato único (caliente/salado)	Plato único (caliente/salado)
Postre (frío/ocasional/dulce)	Ensalada (frío/salado)
Bebida (caliente/ocasional)	Postre (frío/dulce/ocasional)

Hay que reiterar, eso sí, que la oposición dulce/salado funciona sólo en algunas familias, y los postres ocasionalmente utilizan leche (flanes, yogur), por ello están más cerca de lo “crudo” con el consumo de frutas. Pero, lo dulce aparece en las bebidas de fantasía o jugos instantáneos de sobre, que de manera extendida se beben en el almuerzo.

⁸⁷ Se trata de bebidas de fantasía cuyos precios están al acceso de los ingresos del mundo popular. Es interesante señalar que aun cuando no hay estadísticas para todo el país, el consumo de bebidas gaseosas es muy alto. En una encuesta realizada en Santiago el año 1997, es posible apreciar que el porcentaje de los ingresos consagrados al gasto en bebidas es similar en todos los grupos quintil de hogares, oscilando entre el 6% y 7% de los ingresos destinados al consumo alimenticio. Podríamos decir, utilizando los planteamientos de Poulain respecto de las estructuras del imaginario del succionar y del mascar (2002: 178), que nuestra sociedad posee imaginarios y gustos en la incorporación alimenticia fuertemente inclinados a la succión (al tragar) más que al masticar.

La alternancia de lo seco/líquido se rompe los días festivos, sobre todo el domingo, cuando incluso en las casas más pobres se procura comer “mejor”, por lo general proteínas derivadas de la carne. Los platos fritos o asados son los privilegiados, aunque también las cazuelas, los caldillos de pescado o mariscos, así como los curantos. También en los festivos se amplía la comensalidad y la situación alimentaria estructurada supone el comer en conjunto, sea con la parentela o amigos, y en la que en muchas ocasiones se hace un “derroche” festivo.⁸⁸ Son, asimismo, los días en que se acude a la Feria de Rahue a comprar los alimentos de la semana, sobre todo verduras y legumbres. Del mismo modo, esa jornada está coronada por un consumo mayor de ensaladas, como lo señaláramos, y de dulces. Así lo declara Zudelia:

El domingo la carne no puede faltar. Puede ser chuleta, puede ser un pollo asado o estofado. Y ahí lo tengo que hacer con puré, porque a mi hijo le encanta, y con ensaladitas surtidas. Después hacemos onces y siempre les hago algo dulce, los domingos tiene que ser algo dulce.

En relación a los principios de condimentación, encontramos una constante en cuanto a lo picante. Se oscila entre la incorporación de ají o pimienta en la base de las preparaciones (en el “fritito”)⁸⁹ o bien —sobre todo cuando hay niños(as) pequeños(as)— se coloca en un pocillo separado en la mesa para que los comensales lo consuman a su gusto y en las cantidades que deseen. Hay platos como las guatitas, los costillares de cerdo y en general muchas carnes que van a la parrilla o al horno, cuya receta impone el ají o lo picante como distintivo. Sin embargo, se aprecia que a diferencia de las clases media y alta, las comidas deben ser sabrosas, más “fuertes” que “suaves” y para ello el recurso son buenas cantidades de ajo, cebolla, ají y condimentos como el orégano⁹⁰ y en muchos casos

⁸⁸ Nuestros(as) entrevistados(as) declaran que apenas disponen de dinero extra lo usan para comer bien los días domingo; del mismo modo, esta comensalidad colectiva comprende los aportes de todos, incluidos aquellos de los(as) invitados(as), ya sea en elementos comestibles, bebidas o dinero.

⁸⁹ Así se denomina al sofrito.

⁹⁰ Escuchemos a Angélica: *A la carbonada de cochayuyo le pongo papas, zanahoria, zapallo, morrón, todo picado bien finito, lo echo todo junto y lo frío con la cebollita y ajo, después le pongo orégano, pero cilantro le viene más, y le pongo ají seco, del rojo cuando lo frío, para que quede un poco más sabroso, para que no quede tan dulce la comida. Le pongo un pedacito no más de ají, porque hay algunos delgaditos, como chuecos, como cacho de cabra, muy picantes.*

la pimienta. Es interesante señalar que existe la noción de que el ají tiene la propiedad de quitarle el “dulzor” a la comida, así, se convierte en un elemento que remarca lo salado. Por otro lado, en los sofritos se procura en muchos casos utilizar ají de color (pimiento rojo seco y molido)⁹¹ para que las comidas no queden “pálidas” y para darles “un gusto”. Del mismo modo, la manteca de chanco⁹² aporta a que esa noción de sabroso, por ejemplo, en los platos asados y otras preparaciones, se complete.

En la dieta del mundo popular dominan los alimentos ricos en hidratos de carbono, como tallarines, arroz, pan y papas, que están presentes durante toda la semana y muchas veces unidos en una misma preparación o como acompañamientos de un elemento carnívoro o de sus derivados. Podríamos decir que predomina lo vegetal por sobre las carnes, lo cual, de manera obvia, está determinado por los ingresos. De estos elementos podemos decir que la papa emerge como un gustema fundamental —al igual que el pan—, consumida casi todos los días ya sea en las cazuelas, sopas o guisos secos, o como guarnición o plato. La noción de mallo-papa define el lenguaje de este tubérculo en las cocinas populares osorninas. Mallo-papa⁹³ designa a la papa cocida cortada por la mitad, que puede ser acompañante o bien una unidad en sí misma: como “picante pobre” —en el invierno—⁹⁴ o bien en una “picantá” confeccionada con papa cocida, ajo molido en el mortero, y a veces coronado por un huevo frito, componiendo este plato que los pobres estiman y que representa soluciones energéticas para el invierno y los períodos de mayor carencia de dinero.⁹⁵

⁹¹ Sigue siendo común, aunque no como en el pasado, el uso de “color”, un preparado de manteca con pimiento seco y molido que es base de muchos sofritos de guisos como el charquicán o chupes distintivos de los platos emblemáticos de la tradición culinaria chilena.

⁹² En las familias más pobres la manteca reemplaza al aceite para cocinar y freír. Alicia nos cuenta: *La manteca queda mejor para cocinar, a las masas de harina, de papas, las aprieta más y es más fácil para hacer la masa. La manteca que hago yo es así: voy a comprar unas charchas grandes, de esas puras, las pongo en una olla de loza, y eso me sirve para hacer pan, hacer distintas cositas, freír.*

⁹³ Según Lenz, posiblemente derive del mapuche mallun o mallutun (cocer las papas peladas); y de mallo, cierta papa blanca, según Augusta. Algunas mujeres me han especificado que “mallo papa”, son papas que se echan a cocer partidas en dos.

⁹⁴ Jorge nos dice que el picante pobre consiste en: *cocer las papas primero; tú guardas el agua donde se cuecen las papas, después a eso le echas ajo, ají y sal y nada más, y eso bien caliente. Y pones a cocer al horno o si no en las brasas, papas con cuero y cuando están cocidas, tú las partes por la mitad y vas con una cuchara echándole ese picante a la papa o echándole adentro (...) ese picante pobre es de invierno, bien fuerte, cuchareado tenía que ser; pero en el invierno, porque si no ¡es un calor!*

⁹⁵ Cuando el precio de la papa sube, como ha sido durante el tiempo que realizamos la investigación, será el pan el recurso básico.

Las papas cocidas con luche y a veces con yuyo,⁹⁶ cuando hay mucha escasez, aunque relacionadas con períodos de pobreza, son consumidas y apetecidas. Se prefieren las variedades de papas blancas, llamadas “yaganas” y las más rosadas (parientes de las *desiré*).⁹⁷

Los elementos que hemos descrito no varían sustancialmente en la tradición de huilliches migrantes, siendo sus situaciones estructuradas similares a la ya expuesta. Las variaciones están dadas en el plano de las preparaciones y en cuanto al énfasis en el consumo de harina tostada y de papa por medio de miltrines (*catutos*), *milcaos* y *muday*, aunque la población popular mestiza chilena también los consume y aprecia. Se trata de alimentos donde predomina lo vegetariano, con un protagonismo del tubérculo (en los *milcaos*) y del trigo (en *miltrines*, harina tostada, pan o *tortillas* y *muday*). Estos alimentos poseen una marca étnica y tradicional, y desde hace un tiempo han sido tomados como emblemas de la cultura mapuche-huilliche sobre todo el *miltrin* o *catuto* y el *muday*.⁹⁸ También es frecuente que, entre los grupos pertenecientes al mundo indígena, el almuerzo consista más a menudo en platos únicos líquidos y que finalice con la ingesta de *mate*.

Podemos sostener que, de modo extendido, el régimen semanal se constituye de una base más vegetariana (legumbres, cereales, tubérculos) que carnívora, y cuando se incorporan las proteínas animales no es en grandes porciones o presas (por ejemplo se usa carne molida en la salsa de tomates de los *tallarines*; en las *carbonadas*, cortada en pequeños *trocitos*; en las *hamburguesas*).⁹⁹ Los derivados del chanco, como las *longanizas* que —cuando existe la posibilidad— acompañan a las legumbres y la manteca, aportan más grasas que carne. De esta manera, el consumo de carnes rojas y blancas es menor que el de vegetales. Esta “dieta” más

⁹⁶ Nos han relatado que en épocas en que hay mucha estrechez económica se va al campo a recolectar *yuyo*.

⁹⁷ En esto hay coincidencia con las clases media y alta, como veremos más adelante.

⁹⁸ Generalmente, en las ferias dedicadas a promover la cultura mapuche-huilliche la cocina se ha transformado en uno de los tópicos importantes de reproducción de las identidades étnicas junto a la artesanía, las yerbas medicinales y otros. En ellas tienen un destacado lugar *milcaos*, *miltrines* y *muday*; pero hay que consignar que en Osorno, a diferencia de otras ciudades con población mapuche, estos alimentos se encuentran comúnmente en distintos negocios populares de venta de comidas preparadas, así como en las ferias es posible hallar oferta de *muday*.

⁹⁹ Las *hamburguesas* envasadas más baratas consisten en delgadas láminas que contienen más grasa que carne.

vegetariana supone el uso —como dijimos— de cereales (arroz) y muy fundamentalmente de trigo transformado en pan, almuerzo), de legumbres (porotos y lentejas) y verduras. Dentro de los vegetales la papa es la constante.

Hemos notado que las oposiciones que funcionan en la sincronía del único servicio del almuerzo pueden oscilar entre vegetal/carnívoro y por oposiciones ligadas a la consistencia: duro/blando, ejemplificada en los porotos con rienda, o en las lentejas con arroz o papas, o en la sopa y el pan. Sin duda, cuando los ingresos lo permiten la oposición carne/vegetales es la predilecta, buscándose bajo diversas formas, graficadas en el uso de alimentos sustitutos (o vicarios) de la carne animal, como son el cochayuyo y las cholgas. Si ello ocurre en la sincronía, en la diacronía la oposición será la de seco/líquido —que ya hemos descrito— expresada en la combinación, durante los días de la semana, de platos ya sea hechos a base de caldos o guisos más líquidos (más “cocidos” en agua), con platos o guisos sin contenidos acuosos.

En las formas de consumir los alimentos hemos advertido que los platos se sirven en la cocina y se llevan a la mesa del comedor; esto, si se dispone de tal habitación, pues por lo general no se posee y hay una cocina-comedor compuesta de la cocina propiamente tal y de una mesa. La distribución de las porciones y cantidades es efectuada por la propia dueña de casa y cocinera, quien establece negociaciones, sobre todo con los jóvenes y/o niños(as), pero aquella sigue casi siempre un orden implícito: mayor cantidad y calidad a los hombres adultos mayores —cuando los hay— y, así, en forma decreciente de acuerdo al género (lo masculino está en la cúspide de la jerarquía) y la generación (los(as) mayores son más privilegiados que los demás). Como se trata casi siempre de un servicio único, se sirve el plato y se lleva una ensaladera con verduras (previamente aliñada con sal, vinagre y aceite), de la cual todos cogen una porción. Sobre la mesa suele haber un jarro de jugo en polvo (o agua) o bien una bebida gaseosa y en cada puesto un vaso. El pan normalmente es depositado en una panera; a veces hay un salero y un pocillo con pasta de ají. No hay una norma fija de quién retira los platos; en muchas ocasiones hemos visto a la dueña de casa hacerlo, pero también de manera frecuente a cada comensal (sobre todo a los(as) niños(as)) una vez que han terminado de comer, dejando su plato en el lavaplatos, o bien dos o más mujeres de un grupo familiar se encargan de retirar los servicios. En

ocasiones, se establecen turnos femeninos para el lavado y secado de los platos y vajilla.¹⁰⁰

Uno de los rasgos que distingue el consumo, y sus etiquetas, en el mundo popular (comparado con las clases media y alta) es su abundancia. Como se trata generalmente de un solo servicio, se persigue que éste sacie el hambre de los comensales, pero también se procura ingerir preparaciones “llenadoras”.¹⁰¹ De este modo, los platos son rebosantes en cuanto a cantidad y calidad. Por ejemplo, los “porotos con riendas” se sirven por lo general en un plato hondo (sopero) hasta el tope e idealmente son coronados por un trozo grande de longaniza; si se trata de arroz con huevo, el cereal se desparrama en un plato bajo, formando una suerte de cima sobre la cual se colocará el huevo frito. Este rasgo es el que hace decir a muchas entrevistadas que, a diferencia de los “ricos”, los “pobres” comen más. Quienes laboran como empleadas domésticas o han tenido experiencias cercanas a ello, resaltan en especial esta característica, señalando que es primordial a la hora de distinguir la pertenencia a una clase social en Osorno. Nuestras observaciones lo comprueban, aun cuando debe matizarse este rasgo de acuerdo al poder adquisitivo de las familias populares, pues también conocimos casos en que el dinero no era suficiente para consumir en abundancia, pero sí alcanzaba para suplir la cantidad y saciar el hambre con la ingesta de abundante pan.

La memoria del pasado culinario está atravesada, en la mayoría de los casos, por el tránsito del campo a la ciudad; así, por ejemplo, Zudelia dice:

Yo soy de Rupanco y me vine a los 15 años a Rahue Alto. Con mi mamá aprendí ya a los 13 años a hacer pan con harina, levadura, agüita, en horno a leña y la tortilla enterrada en el rescoldo. Lo que recuerdo diferente es que en el campo estábamos acostumbrados a la cazuela, los porotos, las lentejas todos los días y acá eran puras comidas secas, tallarines, arroz graneado. Las cazuelas eran y son todavía distintas, porque en el campo la gallina es de la casa, y acá el pollo es comprado, el gusto es completamente distinto. Comíamos mucho el charquicán de

¹⁰⁰ Es interesante notar que en las mesas de los más pobres el cubierto que más se usa es la cuchara, la cual tiene la multifuncionalidad de “cortar” (con sus bordes) y de recoger los alimentos.

¹⁰¹ Este término se usa en referencia a alimentos que sacian rápidamente el apetito, como las legumbres y las grasas (Academia Chilena de la Lengua, 1978: 136).

cochayuyo con papitas, zanahoria y arvejas, bien aliñado con una color que mezclábamos con manteca y aceite, el ajo y la cebolla.

Bernarda, descendiente huilliche, rememora:

Lo que nos gustaba mucho era el trotroyeco, la masa de la papa o de harina se envolvía en un palo y lo ponía como un asado a la orilla del fuego y ahí le iban pasando manteca jera rico! Comíamos fritos de yuyo con papa, una sopa de arvejas, papas y luche que todavía hago, una cazuela de cochayuyo; pero lo mejor eran en el invierno cuando se carneaban los chanchos, ahí comíamos sopaipillas con chicharrones, las sopaipillas eran freídas en la misma manteca. Ya después comí de otra manera porque me fui de empleada donde unos alemanes —pero en el campo— comían una sopa de raíz negra que no me gustaba, pero todos los meses mataban su vaquilla y a veces cocinaban pura carne. Comían criadillas y era como una fiesta ¡se invitaban entre puros gringos! Hacían pato relleno con castañas, con manzanas eso era rico.

Dentro del mismo registro mapuche-huilliche, Antonio Alcaful¹⁰² nos cuenta:

En el campo aprendí a cocinar con mi abuelita, en ese tiempo la alimentación que ellos tenían era la sopa de trigo, sopa de arvejas, sopa de porotos. Lo que no me puse cuidado fue en pelar el maíz y el trigo con las cenizas (para hacer mote). Mi abuelita lo hacía. No sé qué día aparecía el maíz, después el cochayuyo, el luche. Las habas las comíamos en vez del pan. Mi abuelita decía: “hoy van a comer habas en vez de pan en el almuerzo”. Las habas se tuestan, se separa con balai¹⁰³ y se limpia la cascarita; se cuecen igual que las habas nuevas y se muele. También hacíamos milcados y trutruyeco.

Nancy, nacida en Osorno, recuerda:

Antes eran sagradas cuatro comidas: desayuno, almuerzo, onces y cena, y todos en la mesa. Comíamos luche, cochayuyo, pantrucas, charquicán,

¹⁰² Es una de las autoridades importantes de los huilliches, es llamado Apöülmen Mayor de la Butahullimapu.

¹⁰³ Es una fuente plana generalmente tejida con voqui (*Echites chilensis*) o corteza de maqui (*Aristotelia maqui*).

porotos con riendas ¡eso nos fascinaba!, el típico arroz o tallarines con salsa de carne y ¡papas! todo se acompaña con papas acá y eso sigue igualito.

La memoria alimenticia del mundo popular está signada entonces, por un lado, por la diferencia campo/ciudad que distingue sabores y recetas (la distinción entre lo “natural” y lo “comprado”, y la oposición seco/ líquido que supone que en el campo se comían más “sopas”). Por otro lado, en el caso de mujeres con experiencia en empleo doméstico, por el aprendizaje y experimentación de otras formas de combinar los alimentos. Este aprendizaje las hace transitar y conocer diversas tradiciones culinarias (entre ellas la alemana y la de otras clases sociales), y confrontarse a la abundancia y a otras maneras de concebir lo que es un alimento (nuevas construcciones sobre lo que se considera “nutritivo”, por ejemplo). Este tránsito es muy importante en la acumulación de saberes de las mujeres que laboran en el servicio doméstico, y es asimismo fuente de sincretismos y mestizajes. Por último, en el caso más urbano se percibe que los cambios pasan por la disminución de la cantidad de situaciones alimentarias diarias (se elimina la once); pero no en cuanto al tipo de preparaciones que, como vimos, en su gran mayoría se mantiene dentro de la dieta actual.

Semejanzas y diferencias

Como se puede apreciar, el almuerzo de las clases media, alta y baja difiere en relación a los contenidos y a las cantidades ingeridas, así como a los servicios. Sin embargo, posee semejanzas en cuanto a la oposición de lo seco y lo líquido, no obstante ésta opere de manera distinta en cuanto a su distribución. Como vimos, en el caso de las clases media y alta la oposición se produce entre las secuencias de los servicios del almuerzo, y en las del mundo popular se da en los días de la semana. Así, aunque se comparte el gesto alimenticio de un mismo lenguaje culinario (secuencia de comidas secas/comidas líquidas), éste se despliega de modo distinto, básicamente debido a los límites que los ingresos imponen a las clases populares.

Del mismo modo, se percibe una semejanza respecto de la combinación de lo frío y lo caliente, dada fundamentalmente por las bebidas frías que acompañan el almuerzo de todas las clases sociales y la mezcla de ensaladas frías (crudas o cocidas) con platos de fondo calientes. Asimismo, el pebre (frío y crudo) sirve como aderezo picante que se derrama

sobre preparaciones calientes (como los porotos con rienda o las papas rellenas).¹⁰⁴ Sin embargo, existen distinciones relativas al tipo de bebidas frías que se consumen: en las clases media y alta es frecuente una copa de vino, jugo dietético o natural, o simplemente agua. En el mundo popular serán los jugos artificiales y las bebidas de fantasía las que predominen. Pero, se produce una gran distancia en cuanto a lo frío con el consumo de vegetales bajo la modalidad de ensaladas. El mundo de las clases media y alta ha optado desde hace unas décadas por hacer de las ensaladas un signo de distinción ligado, por cierto, a argumentos de salud y de cuidado del cuerpo. Acá, el peso de lo femenino y su dominio del “reino” de la cocina se hace notar puesto que de manera mayoritaria son las mujeres quienes valoran positivamente el gustema ensalada, y aun cuando los hombres también se inclinan hacia él, lo hacen en forma moderada y sólo en tanto plato de entrada y en pequeñas porciones al acompañar las carnes. En el mundo popular las ensaladas también son gustemas femeninos, pero las porciones que se consumen varían de modo notable: en las clases media y alta, las ensaladas se vierten en grandes fuentes; en el mundo popular son servidas en platos de entrada para ser consumidas junto al plato único. La diferencia es obvia y tiene que ver con la “economía política” de la distribución de los alimentos y su relación con el cuerpo.¹⁰⁵ La ensalada resulta un claro signo de distinción de las clases media y alta, según explicitan los(as) propios(as) comensales y los(as) “otros(as)” pertenecientes a sectores populares.¹⁰⁶ Por otro lado, el concepto de “comida llenadora” no puede aplicarse a las ensaladas en estos grupos, y por ello pensamos que más bien ocupa la función tradicional a los paladares de mezclar lo frío y lo caliente.

En relación al régimen es claro que la combinatoria vegetales/carnes se comparte, pero varían las cantidades y el peso de uno y otro en las

¹⁰⁴ Esta característica difiere de la encontrada por Nicod —citado por Douglas— en la clase baja inglesa: “Excepto las salsas embotelladas, no se admite ningún añadido de alimentos fríos a un plato caliente, ni se admite tampoco el caso inverso: no se sabría cómo casar la salsa de tomates fría con la carne caliente” (1995: 183).

¹⁰⁵ Como sostienen Contreras y Gracia: “A lo largo de los últimos cuarenta años se ha consolidado una serie de cambios en relación con el ideal del cuerpo, tanto masculino como femenino, de tal manera que el deseo de salud, de longevidad, de juventud y de atractivo sexual son una poderosa motivación contra la obesidad” (2005: 328-329). Esta “motivación” la vemos en las formas de alimentación de las clases media y alta que a través de la dieta persiguen acercarse a ese ideal del cuerpo.

¹⁰⁶ Zunilda, empleada doméstica desde hace más de veinte años, nos dice: *La diferencia es que la gente rica le pone menos ají a sus comidas, le gusta comer más ensalada, comen de todo, pero son porciones más chicas; las ensaladas son diferentes y les gusta abundante.*

mesas. El sector de las clases media y alta consume carnes con vegetales; el de las clases bajas, vegetales con carne roja o blanca, predominando en este último la ingesta de carnes rojas con grasa, cuando se puede, una o dos veces a la semana.¹⁰⁷

Del mismo modo, en cuanto a las recetas encontramos diferencias que se expresan en la condimentación y en los fondos de cocción. En el primer caso, en el mundo popular lo sabroso está dado por una combinatoria de aderezos donde sobresale el ajo, la cebolla y el ají, unido al uso de manteca y/o aceites de baja calidad. En las clases media y alta, sólo ciertas comidas, cuya receta es picante, admiten una condimentación más fuerte; en general se utilizan aderezos, pero en poca cantidad, y hay una inclinación por los gustos más “suaves”. Mantequilla, buenos aceites y la introducción del de oliva marcan los fondos de cocción. Por último, los aliños de las ensaladas variarán más en la calidad que en el tipo, siendo el vinagre y el limón gustemas compartidos (en la clase alta el primero generalmente es de vino y confeccionado en casa). La introducción de nuevas salsas¹⁰⁸ para aderezar los vegetales fríos se aprecia sólo en las clases media y alta. Así, podemos decir que los principios de condimentación expresan la diferencia: clases altas y medias: insípido/clases bajas: picante, lo que se traduce en sabores suaves/fuertes; del mismo modo, las maneras de consumo arrojan la oposición: clases altas y medias: platos ligeros/clases bajas: platos llenadores.

En resumen, quienes gozan de mayores ingresos en Osorno comen más variado, más y mejores carnes, más ensaladas y en cantidades moderadas, predominando las nuevas ideologías nutricionales y de construcción social del cuerpo. Mientras éstos “huyen” del pan y de las tentaciones de los platos fritos y las comidas y bebidas calóricas, en el mundo popular opera precisamente lo contrario: el pan es un alimento en sí, que no puede estar ausente del almuerzo y, en la medida de lo posible (cuando los ingresos lo permiten), se aprecia sobremanera comer carnes grasas, preparaciones fritas y beber bebidas de fantasía. La dieta del fin de semana, en especial la de los domingos, da cuenta de ello: ese día festivo se procura cocinar carnes

¹⁰⁷ Los abismos en este sentido son notables: el acceso a las mejores carnes rojas y a los mejores cortes por parte de las clases media y alta, y el consumo de carnes de baja calidad y de cortes grasos por el mundo popular se dejan sentir de manera casi “escandalosa” en una ciudad donde el gustema carne es compartido por todos y, como veremos, representa un “emblema” de Osorno.

¹⁰⁸ El aceto balsámico, por ejemplo, es utilizado desde hace unos años por las elites de Osorno.

asadas, pescados fritos, estofados de cordero, curantos, etc. La secuencia de los servicios, por último, claramente nos deja ver las disyunciones que hemos delineado y las marcas de desigualdad social en el consumo de alimentos.

3.2.3 La once-comida o la cena

Réplica del desayuno, réplica del almuerzo

En el pasado se ingerían cuatro comidas, de las cuales la once¹⁰⁹ —consumida en torno a las cinco de la tarde— suponía una bebida caliente, algún tipo de dulce y un pan tostado con algún acompañamiento salado. Esta costumbre se ha transformado en todo el país, convirtiéndose en una “once-comida”, término que alude a que se conservan algunas fórmulas de la once combinadas con otras situaciones alimentarias estructuradas.¹¹⁰ Osorno no escapa a esta mutación; sin embargo, podemos observar variadas situaciones en esta última ingesta del día.

Entre las clases media y alta se perciben cuatro tendencias muy claras. Por un lado, hay quienes mantienen la estructura de once en la que el pan tostado con algún lácteo es el privilegiado, junto a un dulce y té o café con leche —que se sirve entre las cuatro y las cinco de la tarde— seguido más tarde de una cena ligera. Sin embargo, estos casos en los cuales perdura la

¹⁰⁹ La “once” data de muy antiguo. Según algunos el nombre deriva del aguardiente que se bebía en la Colonia, cuyas once letras serían el emblema del hábito de beber algo antes de la cena y data al menos del siglo XVII: “El orden regular era almuerzo-comida y cena. El almuerzo debió ser muy temprano; la comida antes de las 2 de la tarde; la cena se ordenaba a las seis. Del lapso de tiempo entre el almuerzo y la comida deriva la tradicional once, cuya etimología derivan los costumbristas chilenos y peruanos de las once letras del aguardiente, que los frailes utilizaban como un eufemismo que disimulara el sentido de la invitación (Pereira Salas, 1977: 45). También se relaciona a la once con la costumbre de tomar té a las cinco de la tarde, imitando los usos ingleses. Morales la define como: “Refrigerio tomado a media tarde consistente generalmente en un taza de bebida caliente con azúcar y pan, tostadas, galletas y mermeladas o dulces (...) En uso pl. y en metalenguaje, con alusión al uso chileno del siglo XVIII ‘Eran las diez y media de la mañana, hora de la merienda, que entonces todavía se llamaba almuerzo, a la manera peninsular, o a las cinco en punto de la tarde, hora que empezaba a ser nombrada como de onces sin que nadie supiera por qué motivo’ ” (Morales, 2006: 1937).

¹¹⁰ Esto data del período en el que se decreta la jornada única laboral (década de 1960), cuando en Chile se transforman en general los horarios de ingesta y las secuencias de cuatro comidas diarias a sólo tres. Como corolario de estos cambios, en esa época aparecen el “plato único” —que se expende en diversos establecimientos para los oficinistas— y las onces-comidas.

tradición de las cuatro comidas diarias no son demasiado generalizados, observándose en ellos que las cantidades consumidas en la once y la cena son porciones pequeñas. Silvia Ibáñez, casada con un descendiente de árabe, ilustra así esta tendencia:

A veces tomamos once juntos con mi marido, un té con un pan y algo dulce. Después, como a las nueve comemos generalmente lo que me queda del almuerzo, si no le preparo verduras y algo de carne con una fruta. Pero comemos mucho menos en la noche. Yo, eso sí, todos los días como a las cinco tomo un té con pan, queso, quesillo —yo soy cause-ra— con ají colorado. En el verano si no ha sobrado, hago un kebbe crudo o kebbe nier¹¹¹ que puede acompañar la comida de la cena.

La segunda tendencia la apreciamos en aquellos que sólo cenan, sin tomar once, consumiendo lo que ha sobrado del almuerzo. Se privilegian en esta situación las ensaladas y las frutas de postre; muchas veces se trata de un solo servicio, en el que el plato de fondo se acompaña con diversas ensaladas. Según el tipo de preparación se bebe vino —si hay carnes o pescados— o un jarabe hecho en casa o dietético. Las cantidades y porciones del plato de fondo son pequeñas, no así las de las ensaladas. Los horarios de estas ingestas oscilan entre las 19.30 a las 21 horas y pueden o no ir acompañadas de una bebida caliente para finalizar.

En muchos de estos últimos casos, la once tradicional ha quedado reservada para los días festivos y/o para cuando se invita durante la semana a amigas o parientes, expresamente, a ellas. En esas ocasiones, panes especiales (negro, amasado en casa, etc.) y galletas, küchenes o tortas se despliegan en las mesas, junto con mermeladas, quesos, jamones. El té o el café con leche es la bebida caliente que acompaña a estos alimentos. Claramente, la once es una situación alimentaria que persigue la combinación de lo dulce con lo salado.

Una de las razones que se esgrimen para haber postergado esta costumbre de la once son las calorías que supone el consumo de dulces, lácteos, cecinas y sobre todo de pan. En algunas ocasiones escuchamos decir que se prefería la cena porque en ella predominaba lo salado y se podía evitar el pan. Patricia nos ilustra este alejamiento de los dulces y de los hidratos de carbono del siguiente modo:

¹¹¹ Consiste en *Un trigo fino que compras y lo preparas con una posta rosada molida; se come crudo, con aceite, cebolla cruda y ensalada* (Sonia de Kahuak).

El año pasado, cuando mis hermanos vivían en la casa, siempre había kuchen, queques a la hora de once y los fines de semana. Ahora es re fome: uno abre el refrigerador, y como que nada que te tiente, mi mamá lo ha impuesto, le hacemos el quite a los dulces y ¡por supuesto al pan! Para las fiestas y cumpleaños nos desquitamos, eso sí.

Hemos observado también una tercera fórmula que produce una situación mixta, ligada a diferencias de género y generación: en algunos casos, las mujeres —sobre todo las que no trabajan fuera de su hogar— mantienen la costumbre de la once, ocasión en la que consumen pan con algún acompañamiento dulce o salado, queque o kuchen, y té caliente; los maridos e hijos, en cambio, cenan lo que haya sobrado del almuerzo. Como vemos, las mujeres evitan cenar y reemplazan la última ingesta por la once —entre las cinco y las siete de la tarde— y dicen que más tarde “acompañan” a sus familiares en la mesa comiendo una fruta o bebiendo algo caliente.

Por último, existe una cuarta tendencia, no totalmente generalizada, pero sí bastante común, en la que se aprecia una mezcla de elementos de la once con la cena: la “once-comida” propiamente tal. Entonces, se comen restos del almuerzo junto a panes con dulces, quesos, té y café, o bien, si nada ha sobrado, se prepara un bistec o una pechuga de pollo que se acompaña con alguna ensalada más otros componentes de la once tradicional, como cecinas, huevos revueltos, palta y, de manera muy extendida, cuando hay niños(as) o adolescentes, cereales con fruta y/o leche. Esta once-comida a veces puede prepararse en forma especial, agregando a los elementos tradicionales de la once un plato cocinado para la ocasión como, por ejemplo, en el invierno, una sopa.

En los casos de familias con niños(as) en edad escolar o universitaria, las onces-comidas o las cenas son el momento en el cual todo el grupo familiar se reúne en la mesa del comedor o cocina, muchas veces viendo los noticiarios en la televisión ello ocurre frecuentemente cuando no se cena en el comedor.

Aun cuando existen estas variaciones en la semana, es generalizado entre las familias de las clases media y alta osorninas que los fines de semana se consuma la once tradicional con galletas, queques o kuchen y variedades de panes con quesos, quesillos y algunos embutidos. Esta once supone el despliegue simultáneo de los alimentos en la mesa y dependerá de su abundancia si se cenará o no. Es una ocasión en la que muy

frecuentemente los miembros del grupo invitan a parientes y o amigos(as) a compartir, de manera especial, los preparados dulces en los que se exhiben y prodigan los saberes y especialidades de la dueña de casa (o de su empleada doméstica), así como las recetas de galletas, küchenes, queques y tortas tradicionales de las familias o de la ciudad (cuando son comprados) y las mermeladas. También en esta once del fin de semana es posible advertir diferencias estacionales: en el verano se gusta de incorporar tomates como acompañamiento del pan, y en el invierno son frecuentes las sopaipillas y los panqueques con mermeladas. Los fines de semana la once puede iniciarse entre las cinco y seis de la tarde y prolongarse hasta las ocho o nueve de la noche. En algunos casos observamos que esta ingesta era finalizada con el ofrecimiento de un bajativo.

Podemos colegir, entonces, que no se podría afirmar que la última ingesta del día constituya dentro de las clases media y alta una situación estructurada como la del almuerzo, pero sí encontramos algunas semejanzas dentro de sus variaciones. En muchos casos, se replica la estructura del desayuno con cereales, lácteos, dulces y una bebida caliente, o bien se replica el almuerzo, pero con un solo servicio y en porciones de menor cantidad (según lo que haya sobrado se consumirá algún alimento líquido o sólido, pero en el invierno se prefieren las cremas y sopas). Nuevamente, en los casos en que se cena, las ensaladas son protagónicas. Así, la oposición frío/caliente continúa operando como en el almuerzo (y cuando hay postre —casi siempre frutas— este es frío). También se puede distinguir una recurrencia en la modalidad de la once u once-comida. En ella emergen con nitidez las oposiciones salado/dulce, frío/caliente, líquido/sólido, todas ellas “puestas” en la mesa, sin las secuencias de servicios, pero en las cuales cada comensal obedece a reglas implícitas: es frecuente constatar que se comienza por comer los alimentos salados y se termina con los dulces. Hemos participado en situaciones en las que el küchen, por ejemplo, se secciona una vez que los panes combinados con elementos salados han sido consumidos. Asimismo, de ocasiones en las que se han ofrecido ensaladas y, una vez que éstas fueron consumidas, se siguió con las frutas. El té o café caliente y la leche —que casi siempre acompañan a la once-comida— se beben durante todo el proceso alimentario y es común el “repetirse” de ellos cuando se inicia la ingesta de lo dulce.

La memoria sobre la última comida del día es variable. Por ejemplo, en el caso de la tradición alemana, Erika señala:

Antes se tomaba once, generalmente había algo dulce, salado también, se ponía en la mesa cecina, queso, como ahora, té y café, pero se comía mucho más pan.

Blanca Teresa, en la vertiente chileno-mestiza, rememora:

A las cuatro de la tarde era la once, que repetía más o menos lo mismo del desayuno, a excepción del día domingo que había dulces, tortas, todas esas cosas. En la noche te daban sopa, había comida nueva siempre, alguna carne picada o guiso y postres de arroz con leche.

Estos recuerdos no difieren mucho de los de la tradición francesa de Jacqueline:

En La Barra, a las cuatro de la tarde tomábamos té, era la once, que era igual al desayuno, pero siempre había algún queque, küchen, pedacito de algo, y en la noche, sopa y postre.

Es claro, entonces, que en algunos casos los cambios no han sido sustanciales en cuanto a lo que se ingiere como “once”, sino relativos a los horarios y a la compenetración de ésta con la cena, subsistiendo la marca de lo dulce. No ha habido una renuncia absoluta a esta ingesta que supone lo dulce/salado como centro y, por cierto, la presencia del pan. Así, es la once-comida lo que trae la novedad y la diferencia. Sin duda, hace unas cuantas décadas no se habría concebido esta juntura de alimentos típicos de la once con los de la cena, esta suerte de “hibridaje” que parece ser el que comenzará a predominar en el futuro cercano como última comida del día y que hoy nos comunica que, de algún modo u otro, no es fácil dejar la costumbre de la once o el “permiso” para comer alimentos dulces.

¿Cuál es el panorama en el mundo popular? Hemos identificado dos orientaciones: la primera, la cena propiamente tal, compuesta por el mismo plato del almuerzo, acompañado de pan, jugo o bebida, que culmina a veces con café o leche con algún endulzante si hay niños o jóvenes en el grupo familiar. De acuerdo a la cantidad de comida que haya sobrado al mediodía y de los ingresos, el pan puede llevar algún acompañamiento (casi siempre huevos revueltos o una cecina). La cena variará de acuerdo al ciclo vital de la familia y a su pertenencia étnica, observándose que para los últimos consumos del día, los migrantes huilliches prefieren las

sopas —como vimos en los almuerzos—, el pan¹¹² y el mate. Esta cena se realiza entre las ocho y nueve de la noche, dependiendo de los horarios de trabajo o estudio de los miembros del grupo. La cena será una ocasión de encuentro entre aquéllos, quienes se reunirán en el espacio único que —en la mayoría de los casos— conforman el comedor, la cocina y el living; se cena, entonces, viendo las noticias u otros programas de televisión.

La segunda tendencia es la de la once-comida. Ésta, según el tamaño de la familia, ocupará los restos del almuerzo complementados, generalmente, con pan con huevos revueltos o cebolla frita con huevos, algún embutido como mortadela y, de acuerdo a los ingresos del momento, habrá queso o algo dulce (por lo común queque o mermeladas confeccionadas en casa). En invierno es corriente que se preparen alimentos fritos para la once-comida, como sopaipillas o panqueques de papa con algún acompañamiento como mermelada o miel. En el verano, el pan con tomate, cebolla o pebre marca la última ingesta. Esta once-comida se consume con té, café con leche o mate, a veces con leche o yogur si hay niños. Hemos observado que en familias de adultos jóvenes con hijos pequeños o adolescentes, es frecuente que en la once-comida haya un “picoteo”¹¹³ con papas fritas en paquetes,¹¹⁴ cebollas en escabeche y quesos, acompañados de bebidas de fantasía. Si bien esta fórmula no está muy extendida, sí la percibimos en aquellos grupos familiares en los que se cuenta con un poco más de ingresos. En las situaciones de mayor pobreza, en la once-comida se consume mucho pan con bebidas calientes, papas cocidas con algún picante, al que se agrega un “pavo de harina”,¹¹⁵ que consiste en

¹¹² En ocasiones hemos visto que las papas reemplazan al pan; ello dependerá de su precio y de la reserva que se tenga, pues muchas veces se tiene en mediería alguna siembra del tubérculo o se han recibido y guardado, como regalo de la parentela del campo, una cantidad variable de papas ensacadas. Cuando hay mucha escasez y no hay dinero para el pan, las papas operan como un sustituto al que, agregándole un “picante pobre” o simplemente ají, sirve como compañía de los caldos nocturnos.

¹¹³ Este término se deriva de picar, relacionado con “Servirse los diversos bocadillos o exquisiteces en un cóctel” (Morales, 2006: 2182). En este caso se trata de una variedad de alimentos en pequeños trozos, donde prima el queso, las aceitunas y sobre todo productos salados envasados. Ana nos informa así sobre el sentido del “picoteo”: *A los niños les encanta picotear y a nosotros también, es que es como estar de fiesta en la semana.*

¹¹⁴ Cuando preguntamos por las razones de ello, muchas veces se nos dijo que era más barato comprar las papas fritas, pues así se ahorra gas y aceite.

¹¹⁵ También se le denomina “ulpo”: “Bebida o mazamorra de harina tostada con agua fría/chicha nueva de manzana con harina tostada de trigo o linaza (...) Pronunciación vulgar del centro urpo. Anticuado ulpu, ‘mezcla rala de harina de maíz con agua’” (Lenz, 1910: 758). Según este autor, la etimología es mapuche. Pereira consigna el ulpo como preparación

una taza de harina tostada con agua hirviendo y azúcar, que en el verano lleva agua fría y sirve para saciar la sed. Del mismo modo, este “pavo” puede combinarse con chicha (en el verano), vino y también leche. Es un alimento considerado “llenador” y que ayuda a paliar el hambre.

Del mismo modo que en las clases media y alta, en la clase baja la once es ingesta obligada de los días festivos y en ella la repostería guarda un sitio privilegiado. Entonces, es frecuente que las mujeres horneen queque, küchen de manzanas, rosquitas o panqueques de papas en el invierno. En ocasiones, en los domingos estivales se prepara o compra un küchen de frambuesas. En esas jornadas festivas también se procura comer algo salado especial (casi siempre cecinas). Asimismo, es el día en que se congrega la parentela y la once-comida —después de un almuerzo distinto al que se consume el resto de la semana— corona con dulces esta sociabilidad.

Podemos colegir que bajo la modalidad de cena operan los mismos criterios del almuerzo, con un plato único acompañado de pan, en que se privilegia lo líquido caliente cuando se cocina especialmente para la cena. En esta vertiente hay un predominio de lo caliente y lo salado (el plato único y el té, mate o café), matizado por lo frío del jugo y del postre en los casos en que se consuman. En las casas donde se opta por la once-comida también se aprecia una dominancia de las preparaciones calientes y saladas, siendo el pan el alimento clave. Esta norma se rompe los fines de semana, cuando lo dulce será el gustema que se enseñoera, sin dejar de tener el pan su sitio de importancia.

En cuanto a las memorias de esta ingesta, Nancy señala:

Acá, en Osorno, cuando éramos chicos había cuatro comidas; se tomaba una once con pan con mermelada, mi mamá hacía hartas mermeladas de membrillos, murta, mosqueta.

Bernarda, descendiente huilliche, conocerá el concepto de once recién cuando se emplea en casas de “chilenos” y “alemanes”:

Nosotros no conocíamos la once; en la noche su caldito, su pan con mate y un causeíto, cebollita si había; después ya trabajé con los alemanes y

extendida en el siglo XVII: “Los que no probaban el *chivato* (aguardiente mezclado) debían contentarse con un *chercán* o un *ulpo* u otra de las diversas combinaciones de la harina de curagua o de llalli, como un *tente en pie* necesario para esperar la hora del condumio” (1977: 45).

tomaban su buena once, la señora era bien galletera y los domingos sus buenos küchenes; los otros patrones chilenos tenían menos plata, pero las onces eran buenas, con harto pan y queso, mermelada.

De este modo, en el mundo popular de origen urbano la once aparece como memoria y tradición, no así entre quienes provienen del mundo campesino y huilliche, donde como última comida del día prevalece la cena, basada en alguna sopa o caldo. Serán los mestizajes y sincretismos culinarios los que conjunten los gustos hacia el consumo de alimentos dulces los días festivos, así como la once emergerá como un universal de los días festivos.

Semejanzas y diferencias

Entre los habitantes de Osorno, la once, once-comida o cena seguirá los patrones y hábitos de cada clase social y pertenencia étnica, distinguiéndose entre las clases media y alta mayor variedad de orientaciones. En estos sectores la once sigue de algún modo la estructura del desayuno (oposición dulce/salado) y la cena, la del almuerzo aunque disminuyen los servicios. En el mundo popular ésta puede ser réplica del almuerzo o bien una once-comida que, al esquema del desayuno incorpora nuevos alimentos para consumir con el pan. En todos los casos la cantidad ingerida es menor que en las comidas diurnas. En la clase alta prevalece la oposición frío/caliente y en el universo popular hay una tendencia hacia los alimentos y bebidas calientes. De todos modos, las diferencias entre ambos sectores son visibles en la variedad de opciones, por un lado, y en la calidad de los alimentos, por el otro.

A modo de corolario

El análisis del cotidiano alimenticio de los distintos grupos sociales y étnicos que componen la ciudad de Osorno da cuenta de que, a nivel mayoritario, existen tres comidas:¹¹⁶ desayuno, almuerzo y cena u once-comida.

¹¹⁶ Recordemos la distinción de Nicod citada por Douglas: “Cuando se consumen alimentos en el marco de una situación estructurada podemos decir que se trata de una comida. Una comida se diferencia de un snack en lo siguiente: un snack es una situación alimentaria no estructurada, en el curso del cual se pueden servir dos o más alimentos, independientes los unos de los otros. Se puede decir que una situación es no estructurada en la medida en que

Cada una de ellas sigue reglas acordadas socialmente y están determinadas por los ingresos y construcciones simbólicas sobre lo que se incorpora como alimento. Es así como en las clases media y alta se advierte una fuerte tendencia a comer menor cantidad, más “sano” y más ligero, haciendo predominar el consumo de ensaladas y alimentos dietéticos. Sin embargo, estas mismas clases estructuran su dieta sobre todo a base de carnes (rojas de preferencia y blancas, en su mayoría aves y muy escasamente pescados y mariscos), así como de derivados lácteos como leche, queso y crema. Del mismo modo, el gustema dulce espreciado y consumido. En estas clases es muy común que el desayuno sea una comida, que aun cuando no está sometido a servicios, sí obedece a una combinatoria prescrita de pan con acompañamientos dulces y/o salados y de una bebida caliente (completándose la oposición complementaria líquido/sólido). El almuerzo, no obstante, en casi todos los casos posee una reglamentación clara de sucesiones y combinaciones, según hemos descrito. Por último, la cena u onces-comida, tal como el desayuno, por lo general no está sometida a normas de sucesión, pero sí de combinación, en que las oposiciones dulce/salado y líquido/sólido son clave. Una constante es que los sábados y domingos se consideren como días en que se debe comer mejor y en que los dulces serán protagonistas a la hora de la once.

Los principios de condimentación se ajustan al valor de lo suave y poco aliñado y, en cuanto a la transformación de los alimentos en platos, en la clase alta es frecuente que una empleada doméstica sea artífice de los mismos, dirigida por la patrona quien hace las veces de portero económico y distribuidora. En términos de tradiciones culturales, se aprecia que los descendientes de diversas oleadas migratorias (antiguas y más recientes, como alemanas y francesas, y sirias, respectivamente) mantienen en sus menús cotidianos ciertos platos provenientes de sus memorias culinarias, combinados con preparaciones de la tradición mestiza chilena. Del mismo modo, los grupos pertenecientes a esta última han adoptado, sobre todo de la vertiente cultural alemana, algunas recetas de platos salados o agridulces, y muy especialmente la repostería.

Todos estos elementos, además de las maneras de mesa, serán signos de la distinción social de las clases media y alta; el consumo de determinados aceites y vinagres, la adopción de nuevas preparaciones —como el

no hay una regla que prescriba los alimentos que deben servirse juntos y que no se impone una situación estricta cuando se sirven varios alimentos. Un snack puede ir o no acompañado de bebidas” (1995: 180).

sushi—, la continuidad de ciertas recetas que distinguen el origen familiar, servirán para que se cumpla el “somos lo que comemos”.

Los grupos populares y migrantes mapuche-huilliches se distinguen por su gusto por las comidas aderezadas, inclinándose más hacia lo picante, y por la contundencia de sus contenidos. Se advierte en especial el aprecio de la carne roja, aunque su dieta es inevitablemente más vegetariana, debido a las limitaciones que imponen sus ingresos (más que debido a sus gustos). Las carnes grasas son las que predominarán en sus platos, así como las legumbres, las papas y el pan. El desayuno seguirá una regla de combinación entre bebidas calientes y pan; el almuerzo consistirá en un solo plato, y en ocasiones habrá un postre; la cena u onces-comida será una proyección del desayuno agregándose un elemento más y donde ojalá lo frito tenga algún espacio. La oposición sólido/líquido —también por razones de presupuesto— se presentará como alternancia en los días de la semana, siguiendo una suerte de sucesión semanal. Aquí, la ideología de la “comida sana” no tiene mayor cabida, siendo más bien la comida sabrosa y llenadora la que guía los imaginarios de lo que es bueno o malo comer. Es posible apreciar que cada vez que se cuenta con mayores ingresos, ocupan un lugar central las carnes así como los alimentos envasados, por la “magia” de sus contenidos: fritos, salados, crujientes, a un precio alcanzable.

En los hogares populares de Osorno son las mujeres, las madres o dueñas de casa, las hermanas mayores o las abuelas, en los casos de familias extensas, quienes cocinan y actúan de porteros económicos y distribuidoras de las raciones. En cuanto a las vertientes culturales, se advierte que existen tres grandes tradiciones que operan en las adopciones y reproducción de recetas: por un lado, la tradición mapuche-huilliche con el consumo de milcao, chapaleles, muday, luche, cochayuyo, ñachi, entre otros; la alemana, en forma directa o mestizada, y la mestizo-chilena. Las adopciones provenientes del cauce alemán en el empleo doméstico, ya sea en casas de descendientes europeos o en casas de chilenos, por lo general está relacionada con la repostería. En el último caso, es frecuente el traspaso de ciertos platos o formas especiales de preparación de los mismos. Por cierto, también se produce el tránsito inverso: desde el mundo popular a las otras clases y tradiciones, por lo común en una relación entre patrona y empleada que permanece muchas veces en silencio, como hemos detallado más arriba. Las marcas de la identidad de clase y étnica tendrán su correlato en la mantención de determinados platos, sobre todo de aquéllos relacionados con la tradición mapuche-huilliche.

Por último, es de destacar el hecho de que hallamos en todos los grupos estudiados una similitud que dice relación con la proyección de los platos de los días festivos y sus recetas hacia las celebraciones colectivas y privadas. En este sentido, la noción universal de cocina como lenguaje nos muestra su función mimética, rítmica¹¹⁷ y ritual también en Osorno, las marcas del prestigio y la valoración social de ciertos alimentos y formas de cocinarlos se pone en escena justamente cuando la comunidad debe verificarse en tanto tal, como veremos en los próximos capítulos.

3.3 El gasto dispendioso de las fiestas: carnes, masas y dulces en los manteles festivos

3.3.1 Dieciocho de septiembre

*Cuanto más importante es el aspecto ceremonial,
más tendencia tenemos a mechar los alimentos,
a ahogarlos en mantequilla o aceite*
MARY DOUGLAS (1995:189)

*Carnes, masas y dulces en los manteles osorninos del
Dieciocho de Septiembre*

La comida es un tópico central en los rituales festivos anuales¹¹⁸ de los y las habitantes de Osorno. Las celebraciones que referimos poseen anclajes colectivos y son compartidas a lo largo del país, como las fiestas patrias y las fiestas de fin de año —con su carácter secular y religioso— y

¹¹⁷ Parafraseamos aquí a Douglas cuando dice: “Mediante este análisis empezamos a ver aparecer un sistema alimentario que, como otros sistemas simbólicos, posee unas características miméticas y rítmicas. Así la evocación del todo mediante la estructura de las partes es una técnica muy empleada en música y en poesía para atraer la atención y despertar el interés” (1995: 184).

¹¹⁸ Nos referiremos solamente a las festividades seculares que poseen una regularidad comunitaria y a aquellas como los cumpleaños, que son individuales pero congregan a la familia y los amigos. Hemos dejado de lado los matrimonios, bautizos y otras celebraciones religiosas, como la Candelaria o eventos como la Feria Agrícola (Feria de la Sago), aun cuando haremos algunas referencias a ellas, porque preferimos centrarnos en situaciones rituales más pautadas en cuanto a sus componentes culinarios y que nos permiten acercarnos al cruce de las identidades nacionales con las locales que se expresan por esta vía.

otras, como los cumpleaños,¹¹⁹ que poseen un sello familiar y personal.¹²⁰ Observaremos que muchas de las estructuras culinarias de los días domingo se repetirán durante estas jornadas, pero con platos y preparaciones especialmente asociadas a las mismas. Las fiestas, en tanto detención de lo cotidiano, constituyen un espacio privilegiado para conocer el despliegue de las identidades regionales, locales, familiares y personales, y de los símbolos culinarios que las expresan y legitiman a partir del sacrificio ritual —el dispendio festivo— que traen consigo. La fiesta conjunta y suspende el día a día, representando una ocasión en que las distintas clases sociales y tradiciones étnicas se suman, de un modo u otro, a una celebración que supone un gasto y “destrucción del excedente”, además de una verificación por parte de la comunidad a la que se pertenece. Por ello, el comensalismo festivo nos acerca a los espacios de la sociabilidad y de construcción comunitaria en Osorno, así como a los sonidos y pliegues en que los mestizajes culturales se prodigan para hablarnos del encuentro con el “mundo” que se produce —parafraseando a Bajtin, citado por Rebeco (2005)— cuando la boca abierta tritura y masca los alimentos que simbolizan los dones naturales transformados en sociales.

Asados, fritos y dulces en las mesas del Dieciocho de Septiembre

Aun cuando las festividades patrias que rememoran la Independencia dejaron en forma paulatina de tener la fuerza aglutinante que poseían antes del golpe militar de Estado de 1973, en las regiones y localidades fuera de Santiago ellas han mantenido su peso como espacios seculares en los cuales se expresa la pertenencia a la comunidad nacional. En Osorno, esta celebración se desarrolla los días 18 y 19¹²¹ de septiembre, y consta de un desfile militar el primer día y de competencias y fuegos artificiales, el

¹¹⁹ En Osorno ha existido desde antiguo la tradición de celebrar los cumpleaños y no los santos, como ocurría en la zona central, donde la situación era inversa. De todos modos, la secularización iniciada en la década del sesenta del siglo pasado, restó protagonismo a la celebración de los santos en todo el país, disminuyendo los días festivos relacionados con éstos.

¹²⁰ Jesús Contreras (1993) propone una clasificatoria de las fiestas en ecofiestas, teofiestas, fiestas seculares y fiestas rituales privadas. Recientemente, Rebeco (2005) propone otra categoría: fiestas mixtas, para dar cuenta de celebraciones donde se mezcla lo religioso con lo secular (una fiesta de San Juan impulsada por el municipio, por ejemplo).

¹²¹ La fiesta es denominada “el 18”, comprendiendo con ese término a los dos días de celebraciones, estipulados a nivel nacional.

segundo. El 18, la Plaza de Armas de la ciudad es visitada por la población osornina, sin distinciones de clases o étnicas, congregándose al mediodía para participar del desfile militar. Ese día, en la plaza y sus alrededores se libra una “guerra de chayas” que no respeta género ni generación ni pertenencia social, pues todos son tocados por la lluvia de papel picado y colorido; el jolgorio a veces ha llevado al extremo de echar chaya en la boca de las personas, sobre lo cual —desde nuestros afanes— podríamos decir: hasta de “hacer comer chaya”. Luego del desfile, el rito continuará en las casas de parientes o amigos donde se comerá una abundante cantidad de empanadas fritas en aceite o manteca y muchos alfajores, y se beberán distintas bebidas alcohólicas. El 18 marca la ingesta generalizada de vinos, chichas, combinados, entre otros.

El día 19, en la misma Plaza de Armas de la ciudad, se desarrollan diversas competencias (de ensacados, de garzones, etc.)¹²² y la noche se corona con el lanzamiento de fuegos artificiales que son observados por la gran mayoría de los(as) osorninos(as) en un ritual colectivo que con sus luminarias de colores eclipsa las diferencias de clase y étnicas. Este día es tradicional que se coma carne asada en diversas formas y de distintos tipos.

Las ramadas, por razones climáticas, se instalan en locales cerrados,¹²³ sedes sociales, de bomberos, rotarios, instituciones de beneficencia, el Club Alemán, entre otras, que se adornan especialmente de guirnaldas con los colores de la bandera (blanco, azul y rojo), escarapelas y asimismo pequeñas banderitas. En las ramadas osorninas se retorna a la segmentación de clase o étnica, pues según la pertenencia social de las personas se acudirá a tal o cual recinto;¹²⁴ pero será generalizado en ellas el consumo de empanadas y bebidas alcohólicas, a veces cazuelas y recientemente anticuchos.

¹²² El ensacado es una carrera entre varias personas que corren cada una dentro de un saco, lo que dificulta la marcha; la de garzones consiste en una carrera en que éstos avanzan provistos de bandejas con copas que no deben caérseles mientras corren.

¹²³ Muchos restaurantes, como el conocido Piero, cierran esos días, pues la tradición es más bien “instalar” ramadas en las sedes sociales: *El Dieciocho no hago nada en el restaurante, ¡qué gane plata el resto, yo no! No me preocupo, pongo banderas sí, el 18 abro a mediodía y el 19 cierro, y dependiendo de si cae fin de semana, cierro todo el fin de semana, y así la gente que trabaja conmigo festeja con aguinaldo y con todo lo que quieran* (Juan Pablo).

¹²⁴ En ocasiones, los jóvenes de las clases media y alta acuden a las ramadas populares, produciéndose otro momento de entrecruzamiento social: *Una vez fui a las ramadas de San Pablo, ahí todo lo que se escuchaban eran rancheras y rancheras, poca cumbia, había mucha empanada y chicha de manzana, incluso el piso era de tierra* (Cristián).

Para el 18 no sólo se actualizan estas costumbres públicas; en el plano más privado se guardan muchos gestos antiguos, como recuerda Jacqueline:

Antes había muchos preparativos: en primer lugar, nos vestían, entraba la primavera en esa época, para el Dieciocho, entonces siempre mi mamá nos había hecho algún vestidito con florcita y usábamos ropa nueva para el Dieciocho. Y actualmente yo diría que aquí en el sur todavía se usa eso, que van a llegar las fiestas de Pascua, Año Nuevo o el Dieciocho y la gente se prepara, limpia, lava cortinas, muebles y hace un montón de cosas, que no se hacen en otros períodos.¹²⁵

De esta manera, la celebración de las fiestas patrias posee varias dimensiones que tocan lo conmemorativo (la Independencia de España, la entrada a la República), que produce y legitima un sentido de pertenencia nacional. Sin embargo, en Osorno, la realización particular de esa macroidentidad se encabalga con la identidad local que se expresa en el núcleo urbano de la plaza, como ombligo donde confluyen las diferencias para anularse en la congregación ritual, en los juegos con chayas, en las luminarias y en el desfile militar. Pero, esa identidad local tendrá también una clara expresión culinaria en las microidentidades familiares que en el mundo privado seguirán, no obstante, una tradición que identifica y diferencia a los osorninos del resto del país.

¿Qué se come en las fiestas del 18? ¿Cuáles son estas especificidades expresadas en el lenguaje culinario? Antes que nada, es importante señalar que casi todos(as) nuestros(as) entrevistados(as) coinciden en señalar que no ha habido grandes variaciones entre el pasado y el presente en los alimentos que se consumen en el rito secular, siguiéndose la tradición de las empanadas fritas, la carne asada, los alfajores y la ingesta de bebidas alcohólicas, de manera transversal a los distintos sectores sociales y tradiciones culturales. Así, estamos frente a un hecho de “larga duración” que además pauta en forma ritual el consumo de cada uno de esos alimentos. La conjunción comunitaria, su universalidad, queda claramente definida en las palabras de Sonia, descendiente de árabe. Ella nos dice:

¹²⁵ Hasta más o menos la década de 1970 era generalizado en el país esta suerte de “renovación” personal y de los inmuebles: las fachadas de las casas debían pintarse para la ocasión, ostentar banderas; toda la ciudad debía lucir aseada, del mismo modo que las personas. El ritual del Dieciocho, anunciador de la primavera, exigía una especie de amplio renacimiento comunitario.

Para el Dieciocho yo no hago nada especial. Compró los alfajores, porque la hojarasca no la sé hacer. De repente una parrilladita o hago empanadas. Uno dice que te da lo mismo, pero en el fondo no te da nada lo mismo, porque es el país donde tú naciste, creciste, te educaste, tus padres llegaron, hicieron su vida, formaron su familia.... entonces es un país... mi padre siempre dijo, yo soy agradecido de este país, porque este es el país que me acogió y me dio todo lo que tengo. Gracias a mi mujer y mi familia yo soy lo que soy. Así que uno no puede decir “me da lo mismo”. Yo creo que lo digo de la boca para afuera.

Hemos podido constatar que ninguna de las tradiciones étnicas se sustrae a la celebración y a consumir las comidas obligadas de la misma. Este “de la boca para afuera” grafica muy claramente que la “distancia” con lo chileno se borra en las celebraciones del Dieciocho, compartiéndose el sentido comunitario de “pertenecer a un país”. Veamos entonces cómo se expresa la fiesta en el universo culinario.

En primer lugar, el Dieciocho supone un gasto festivo considerable, en términos tanto del trabajo requerido como del dinero para la compra de los alimentos, sobre todo entre de las familias del mundo popular. La estructura¹²⁶ del ritual culinario es así: el 18 es el día en que reinan las masas saladas y dulces. En el primer caso, se trata mayoritariamente de empanadas fritas, pero también hechas en horno, en algunas casas de preferencia del mundo popular, así como de sopaipillas untadas con pebre. En el segundo, serán los alfajores rellenos de chancaca¹²⁷ o manjar (que suponen siempre una masa de hojarasca horneada). Sopaipillas, empanadas y alfajores son por lo común confeccionados por las mujeres de cada hogar, ya sean las empleadas domésticas o las dueñas de casa, quienes —en el caso de las empanadas— deben dedicarse desde el día anterior al festejo a preparar el relleno. A diferencia de la zona central, las empanadas se prefieren fritas en vez de horneadas y en el mundo popular el pino es de carne. En las otras clases pueden ser también rellenas con queso o

¹²⁶ Por cierto, esta estructura admite variaciones y cambios, pero lo que nos interesa es mostrar las regularidades que detectamos.

¹²⁷ La chancaca es un pan de la miel del azúcar de caña. Su etimología proviene del nahuatl (azúcar moreno), pero también se piensa del quechua ch'amkay o triturar (ver RAE), Lenz nos dice: “Chancaca, azúcar ordinaria de color café con leche hecha de residuos de la fabricación del azúcar que viene del Perú (los vendedores de las calles de Santiago gritan ¡chancaca de Paira fina!..” (1910: 248).

mariscos y muchas veces se combinan con empanadas de horno.¹²⁸ En ocasiones, estas últimas son compradas y en los casos donde existe alguna ligazón con la zona central se preparan en las casas. De todas formas, la confección de las empanadas —en todas sus variantes— constituye lo que podríamos denominar un verdadero “sacrificio”,¹²⁹ en cuanto al trabajo que implica fabricarlas en gran cantidad, y a su sentido de comida ritual y festiva.

La empanada, sobre todo la de horno, es una preparación considerada como “chilena” en todo el país y emerge como un emblema culinario del orden de lo envuelto, lo cubierto¹³⁰ y que sintetiza gustemas, técnicas culinarias y principios de condimentación comunes en el territorio; por ello, el Dieciocho de Septiembre es por antonomasia el día en que se comen empanadas a lo largo de casi todo Chile. En Osorno, la diferencia norte/sur se expresa culinariamente en la distinción entre empanada de horno/empanada frita, siendo lo frito el elemento que produce la identidad, y por extensión la masa y el interior, que difieren en cada caso.¹³¹

¹²⁸ En los hogares de las clases media y alta se produce, a veces, una combinación de empanadas fritas el 18 y de horno el 19, para ser consumidas antes del asado.

¹²⁹ Utilizo el término sacrificio en el sentido de “ofrenda” y gasto. En este caso la empanada es una suerte de ofrenda que se devora “canibalísticamente” como metáfora del trabajo femenino que la produce.

¹³⁰ Que alude a ciertos rasgos chilenos que se ligan a un gusto por lo “tapado” (ver Montecino, 2004c), por aquello que “vela” lo que hay en su interior. Como la humita, la empanada también pertenece a preparaciones que aparecen como “regalo”, en la medida en que es sorpresa lo que ella esconde en su interior (en este caso: sabores, texturas, olores), como ha derivado Rebeco (2005) para la XVIII región del país.

¹³¹ La preparación de ambas masas y pinos es distinta, como podemos apreciar en estas recetas de la ciudad: “*Empanadas fritas. Ingredientes:* 4 tazas de harina; 1 cda de postre de manteca, sal, agua hirviendo. *Preparación:* Se forma una rueda con la harina; en el centro se pone la manteca, sal y agua bien caliente, y se revuelve todo con una paleta de madera. La masa debe quedar semidura. Se soba bastante hasta que suene y forme ampollas. Se rellenan con pino o queso. Se estira la masa delgada. El pino se hace con carne cocida y picada, cebolla en cuadritos, un poco de ají, sal y perejil. Se agrega caldo del cocido de la carne y harina para ligar. Al hacer las empanadas, agregarles huevo duro cortado en pedacitos y pasas al gusto”. Las “*empanadas de horno* tienen como *ingredientes* 4 tazas de harina, 2 cdas de manteca derretida, 1 taza de leche, 1 cda rasa de polvos de hornear. *Preparación:* se junta todo esto, no se soba, no se uslearea y se forman las empanadas relleniéndolas con el pino. El pino se hace con carne cruda picada y se fríe en aceite o manteca. Luego se añade bastante cebolla picada en cuadros (no muy chicos), sal y ají al gusto. Una vez que esté blanda la carne, se le agrega un poquito de pimienta y agua. Se deshace 1 cda de harina para que el pino quede medio cremoso. Se deja enfriar el pino y se le agrega perejil picado. Rellenar las empanadas, colocarles pedazos de huevo duro y aceitunas al gusto” (Los Maitenes, 1992: 88-89).

De ahí que la inclinación por consumir estas últimas en las fiestas patrias se enmarque en un juego de identidades regionales, sobre todo en el universo popular, que se entrecruza con las nacionales. Del mismo modo, la preparación y consumo en las clases media y alta de la combinación de empanadas de horno y fritas durante la festividad, da cuenta de la mantención de un doble gesto que conjunta y disyunta a la comunidad osornina con la nacional.

Incluso Erika, descendiente de alemanes, ilustra esta puesta en escena de las identidades:

Las empanadas no pueden faltar el Dieciocho. Las hace mi nana; son de pino fritas, a veces las hacemos de marisco, con pasta de marisco, o de queso, todas fritas, no de horno. En el norte se usa más la de horno. A mí me gustan de horno también, pero no las hacemos acá, éstas las compro. Para el Dieciocho tiene que ser frita, aquí en el sur tiene que ser frito, pero las de horno uno las come también...

El polo de las masas dulces constituidas por los alfajores,¹³² por su parte, representan la compañía infaltable de las empanadas fritas del día 18. La propagación del aroma de los alfajores indica la pronta llegada de las fiestas patrias y, por extensión, de la primavera, estación en que es posible vislumbrar algunos cielos abiertos y notar una leve disminución de la implacable lluvia sureña y del tono gris de los días. Ya sea con hojarascas compradas o hechas en la casa, los alfajores, a diferencia de las empanadas, son preparados con semanas de antelación por las mujeres, de las diversas clases y tradiciones étnicas. El trabajo de su relleno es

¹³² Los alfajores se inscriben en la tradición criolla de Chile, Bolivia y Perú. En este último país: “El rey de los postres, prácticamente una obligación en los días de fiesta, y cuya presencia provoca la algarabía, es el famoso alfajor de Penco, cuyo antiguo nombre era alfajor de yemas, y que posiblemente pasó a denominarse Penco por el tipo de miel de caña que provenía de esa localidad chilena (...) Este dulce también lo encontramos en Bolivia y el norte de Chile, pero el que se elabora en Moquegua es magistral. Las claras deben batirse a mano “hasta que un tenedor pueda pararse al medio” y las yemas hasta que estén blancas y espumosas. Se estabiliza el volumen con un “cascarón” de pisco y se le da consistencia y suavidad con un poco de harina y manteca” (Olivas, 1996: 326). La receta osornina es la siguiente: “12 yemas, 12 cdtas de harina, 2 cdtas de alcohol o licor fuerte. Se hace la masa y se soba mucho hasta que suene. Se extiende la masa delgadita, se pincha con tenedor y se cortan. Horno bien caliente para que se enrespen. Se rellenan con manjar” (Los Maitenes, 1992: 171). Es interesante destacar que es este dulce, signado con el peso de lo hispánico y no otros marcados por lo alemán —cuya tradición es dominante en la repostería osornina—, el que se consume en la fiesta nacional.

esencial, ya sea de manjar blanco o chancaca. Hemos detectado que en el mundo popular la chancaca es más utilizada que el manjar, y que éste en ocasiones es comprado, pero existe una alta valoración respecto de las mujeres que lo producen, y la medida de lo “blanco” de su resultado aumenta el prestigio de quien lo ha preparado. Jacqueline, descendiente de franceses, nos dice:

Para el Dieciocho, típico de esta zona son los alfajores. Fíjate que venía el otro día una amiga mía, estuvimos en un té, y dice: “Qué cosa más rara, yo quise comprar hojarascas en Santiago y no se venden”, ella no sabía que no era costumbre de Santiago. A nosotros nos gustan con chancaca, pero sobre todo de manjar. Hay más predilección por eso, pero la chancaca bien preparada es súper rica. Yo hago el manjar acá en la casa, es realmente manjar blanco como lo dice su nombre, no como el que se hace con leche condensada.

Desde el universo popular, Angélica cuenta:

Tienen que ser los alfajores de chancaca de todas maneras para el Dieciocho. Las hojarascas no las compro, las encargo. Yo no las hago, las hace mi suegra, o mi suegra o mi mamá, ellas las preparan. Mi suegra cuando las hace ella pone todo lo que lleva, nueces, los higos, naranja, pasas, lleva un montón de cosas la chancaca, la que es original, y el color igual bonito, livianita. Por lo general una persona conocida tiene que preparar las hojarascas, ahí se sabe que son buenas. Las de los negocios son muy gruesas, no son sabrosas, son duras. En los supermercados, en los negocios venden, pero las buenas generalmente son caseras.

De este modo, la fiesta del Dieciocho pone en marcha símbolos culinarios que distinguen lo nacional, lo local, así como las identidades de género. Las empanadas, ya sea en su versión frita u horneada, así como los alfajores, colocan en el escenario el trabajo femenino —como dijimos—, su sacrificio, que hace que la fiesta cumpla con su sentido de construir comunidad teniendo como eje la transformación de lo natural (convertir lo crudo en cocido), pero también la destrucción de lo transformado (la cultura, el consumo), que confirma el ciclo de lo humano en lo social. En este caso es la tradición culinaria la que hace posible perdurar el gesto del gasto festivo, que propicia la inclusión de cada sujeto en la comunidad.

Nos parece de gran relevancia destacar que serán las mujeres quienes, desde el interior de sus cocinas, se conviertan el día Dieciocho en artífices y articuladoras de la posibilidad de que discurran el dispendio y la circulación de los dones (empanadas fritas, sopaipillas y alfajores) dentro y entre las familias. Veamos más detalladamente cómo opera este trabajo. En primer lugar, existe similitud en las masas de la empanada frita y del alfajor, en tanto es necesario sobar la masa (no uslearla como en el caso de las empanadas de horno), es decir, la “mano” (el cuerpo) de la cocinera se torna clave en el resultado, y lo mismo sucede con las sopaipillas. Por otra parte, ambas masas (de empanada y alfajor) implican “rellenar” —no olvidemos que la etimología de alfajor (del árabe hispano) es precisamente: relleno.¹³³

Así se trata, por una parte, de una masa que se fríe que entonces implica no sólo un gasto de energías humanas para preparar la masa, sino también un gasto monetario expresado en el abundante aceite o manteca requeridos y en el combustible utilizado (gas o leña); igual cosa puede decirse de las sopaipillas. Por otra parte, el horneado de los hojaldres del alfajor supone también una considerable inversión (en combustible), y asimismo la preparación del manjar blanco y la chancaca (inversión de tiempo).

Mas, también, las sopaipillas, empanadas y alfajores que manan del trabajo femenino, colocarán en la escena de la fiesta dieciochera la multiplicidad de formas de lo cocido: lo frito (un gustemapreciado), lo horneado, lo hervido, como queriéndonos decir que en esas celebraciones es la cultura (lo cocido) lo que debe simbolizarse como representación de las identidades; nada es crudo, incluso la carne del pino de las empanadas fritas está previamente cocido y la participación del ají en el pino da cuenta de una sobrecocción de lo picante en el sofrito. Del mismo modo, los gustemas dulce/salado serán los que dominen en la fiesta, e incluso en el pino de las empanadas se aprecia la dulce participación de las pasas.¹³⁴

¹³³ Corominas lo define así: “Alfajor, 1495. Del ár. hispano hasú íd (clásico hásw ‘relleno’) de la raíz h-s-w ‘rellenar’; se han empleado también en castellano las formas *alajú* y *alajur*” (1973:39). La RAE agrega: “Alfajor (del ár. hisp. *fasair*, éste del persa *afsor*; jugo, y éste del pelvi *afsurdan*, exprimir). m. alajú. 2 Rosquilla de alajú. 3 Am. mer. Golosina compuesta por dos rodajas delgadas de masa adheridas una a otra con dulce y a veces recubierta de chocolate, merengue, etc.”

¹³⁴ Podríamos leer en ello la proyección de la once del día domingo, en su conjugación permanente de la oposición dulce/salado.

En muchos hogares es costumbre que en el desayuno del día 18 los alfajores constituyan el centro de la primera ingesta y que, luego de asistir al desfile militar en la plaza, se regrese a comer empanadas fritas y una cazuela de ave. Esta ritualidad culinaria se observa sobre todo en la clase media-baja y en el universo popular, así como entre los migrantes campesinos o huilliches que signan la cazuela con carácter festivo. En estos casos, hemos visto que la cazuela opera como una antesala del derroche carnívoro que vendrá por la noche o durante el día 19. Todo parece ocurrir en un *continuum* donde el gasto conmemorativo establece un equilibrio entre endo y exococina, así como los correlatos de género que veremos más adelante. La cazuela muta claramente su condición de intimidad (lo hervido), trocándose en plato ritualizado en la medida en que para el mundo de los pobres supone también “gasto” y derroche (de combustible y de contenidos).

Si en general el 18 es el reino de la masa rellena y está signado por el trabajo femenino al interior de la cocina y por el protagonismo de las mujeres, así como por una “democratización” del consumo y de los gustos,¹³⁵ el 19 lo es de “el asado”: masculino, exterior, dispendioso y “jerárquico”.¹³⁶ Durante las fiestas del 18 de septiembre, Chile entero huele a carne y a vino, de norte a sur del país —y entre las cordilleras de los Andes y de la Costa— pareciera que miles de fuegos y brasas “abrazaran” con sus

¹³⁵ Ello no significa que en muchas casas no se coma carne durante el día 18; se trata de las “marcas” y predominancias de un día, que queremos sacar a luz porque ellas nos sirven para ilustrar los juegos de diferencias que se producen durante estas fiestas.

¹³⁶ Recordemos que Lévi-Strauss detecta la oposición asado/hervido como masculino/femenino y señala que el asado es una marca de lo exterior, del despliegue ritual dispendioso, de lo colectivo; en cambio, lo hervido es lo interior, lo familiar. Lévi-Strauss ve la olla del hervido como metáfora de lo íntimo y lo cósmico: “Lo hervido se cocina en el interior (de un recipiente), mientras que lo asado se cocina por fuera, además lo hervido participa muy a menudo de lo que podría llamarse una ‘endocina’, hecha para el uso íntimo y destinada a un grupo cerrado, mientras que lo asado participa de la exococina, la que se ofrece a los invitados. (...) A veces también como ocurre con frecuencia en América y sin duda en otras partes, las afinidades de lo asado y lo hervido se darán respectivamente con la vida en el monte (exterior a la comunidad de la aldea) y la vida sedentaria (en el interior de la aldea). De allí una asociación subsidiaria del asado con los hombres y de lo hervido con las mujeres” (1968: 44-45). En Argentina, cuyo consumo de carne en general y de asado en particular es una característica de su gastronomía, Álvarez y Pinotti citando a Tobin da cuenta del asado como un plato nacional, marcador de identidad, que permite establecer lazos sociales y “como símbolo de la identidad nacional, fuertemente patriarcal y machista en su núcleo denso, el asado también privilegia a los hombres por sobre las mujeres” (2000:261).

humos y olores los 4.200 kilómetros de continente y el alcohol pusiera la nota de alegría y el estímulo para seguir comiendo y bailando.¹³⁷

Empero, “el asado” de Osorno posee una serie de variaciones¹³⁸ y genera una clara distinción social dada fundamentalmente por la cantidad, clase de carne y tipo de preparación. Así, el consumo de “el asado”, siendo común, produce claras diferencias: mientras las clases media y alta marcan la ocasión con asados al palo de vacuno y cordero o parrilladas de lomo y filete, los sectores populares lo harán con asados de cerdo, parrilladas de “asado de tira”, “asado carnicero” o diversas carnes cocinadas en discos,¹³⁹ o al horno. Por cierto, cada vez que las familias de los sectores más pobres cuentan con dinero, el gasto ritual no se deja de lado y se compran animales (sobre todo corderos) para prepararlos al palo o a la parrilla. Sin embargo, esta posibilidad se ve restringida, en muchos casos, por los pequeños patios que las familias populares tienen en las poblaciones de la ciudad. La clase alta no sólo cuenta con terrazas y jardines amplios, sino con campos propios en las afueras de Osorno, de familiares o amigos, donde se despliega el banquete carnívoro “dieciochero”. Angélica lo expresa así:

Para el 18 como sea tiene que haber carne. A cualquier parte que usted vaya, por más pobre que sea, va a pillar una carne. Puede ser a la parrilla, asado al palo, al horno, al disco; pero por lo general en esta zona

¹³⁷ En el pasado, los asados de las fiestas patrias se realizaban en el campo, en las afueras de los pueblos y ciudades, o en las ramadas; mas, desde hace unas décadas se han comenzado a “privatizar” la festividad, realizándose en los jardines, patios, parcelas o campos propios, e incluso en las terrazas de edificios donde es posible instalar parrillas y comprar el carbón en los supermercados. Los precios de las carnes —a excepción de cortes como lomo y filete— se han tornado accesibles a la gran mayoría de la población y por ello también se ha hecho un plato común en la celebración de cumpleaños u ocasiones de carácter público (como las elecciones y partidos de fútbol), festejados con asados que congregan a parientes o amigos. Dentro de las novedades de estos asados contemporáneos está el “chori-pan”, que consiste en un pan relleno con longaniza, que ha sido asada junto a la carne y sirve para “entretener el estómago” hasta que hasta que la carne esté a punto.

¹³⁸ En el acápite de las trilogías se encontrará una mayor profundización de esta “constelación social de la distinción” que produce el consumo de carne en Osorno.

¹³⁹ Se trata de los discos de los arados que funcionan como enormes sartenes tipo wok, en donde se cocina una diversidad de carnes rojas y blancas fritas en aceite, que las personas del mundo popular consideran como “asado al disco”, pero que la clase alta no incluyen bajo la clasificatoria de “asado”. El disco permite, por supuesto, un ahorro en la cocción de la carne. La abundancia de presas provenientes de distintas partes de los animales —ya sea de aves, cerdos (o sus derivados), vacunos y ovinos—, posibilita un acceso a estas preciadas fuentes de proteínas para los escasos ingresos de los pobres osorninos.

lo más típico es asado al palo. Para el 18 no se usa mucho el cordero porque está demasiado nuevo, y el que hay es de supermercado y esa carne se hace agua, lo mismo que el chancho. Entonces para que sea un buen asado tiene que ser carne de la zona y ojalá que sea al palo (...) lo ideal es el palo.

Con todas sus diferencias, “el asado” es el momento de máximo poder congregatorio de las festividades patrias: todas las familias o amigos(as) se reúnen ese día en torno a la carne y al fuego que lo asa (o semicuece en el caso del disco), así como alrededor del hombre que lo prepara. Podríamos decir que “asado” del día 19 pone en escena la autoridad masculina, dada por la “mano” del asador, por las carnes que ha puesto en el palo, la parrilla o el disco,¹⁴⁰ por sus conocimientos de los puntos de cocción y muy especialmente por la generosidad de las presas en los platos.

A diferencia de alfajores y empanadas, en el asado el trabajo masculino se da fuera de la cocina (reino de las mujeres) y se expresa en el momento mismo de la ingesta, es inmediato y mimético al ritual que convoca: representa el orden de lo social (la patria) en una performance familiar donde lo masculino ocupa el lugar apical. Su derroche no es en energía de trabajo culinario (en oposición al sacrificio femenino y doméstico), sino en el cuanto al poder adquisitivo que permite acceder a mucha y buena carne para asar (sacrificio masculino producto de su trabajo extradoméstico).¹⁴¹

¹⁴⁰ Aun cuando hemos observado en algunas ocasiones que las carnes al disco pueden ser preparadas por mujeres, ellas igual se abstienen de participar, limitándose a cortar las presas de pollo o disponiendo en fuentes las variedades de carnes que intervendrán en el festín. En ese sentido, el disco pone en escena una mayor complementariedad entre hombres y mujeres en la factura de “el asado”.

¹⁴¹ La relación entre asado y sacrificio ha sido pensada por Kurnitzky al plantear que el animal sacrificado representa vicariamente una primera “ofrenda” humana a los dioses, la cual sufre una serie de sustituciones hasta llegar a la moneda y sostiene: “El principio de intercambio que se desarrolla con el culto sacrificial estaba pues sustancialmente ligado a la esfera de lo sacro, donde había que pagar a los dioses vida, cosechas y riquezas precisamente con sacrificios; uno les era deudor. Pero después pasaron los conceptos de las formas sacras a las seculares, y en general al comercio de intercambio, que empezaba a desarrollarse con la modificación de la estructura social” (1978: 43). Así, la comida sacrificial pública adquirió en las sociedades antiguas una gran importancia y consistió en la muerte de un bovino ya que se consideraba la carne como el plato más noble, pues los dioses la recibían y “lo que queda, y naturalmente es la parte principal, se reparte entre quienes asisten a la comida. El reparto es un asunto de la mayor importancia (...) Esta comida era un asunto de estado y la operación más importante era el trinchado del asado sacrificial; porque en el trozo que recibe cada participante se manifiesta la estimación de su valía, o sea que a la jerarquía social corresponde la jerarquía de los trozos del asado; cada quien recibe el trozo que le corresponde a su posición” (Kurnitzky, 1978: 44-45).

La figura masculina que se activa el día 19 puede corresponder al padre de una familia, a un hermano, tío o amigo que convoca al resto en torno a la carne asada que se va cociendo de acuerdo a su gusto, a lo que él considera el punto adecuado,¹⁴² y con las operaciones propias de su “estilo” de asador. Así como la figura del Presidente —y del poder militar— domina en las distintas escenas con que el Estado celebra la Independencia,¹⁴³ la figura del hombre que asa¹⁴⁴ prevalece en las familias y/o en los núcleos ampliados.

En todas sus manifestaciones de clase y étnicas, “el asado” se acompaña invariablemente de papas cocidas¹⁴⁵ y de abundantes ensaladas. A

¹⁴² Esto no implica que en muchos casos el “asador” tenga en consideración la manera como le gusta a cada cual el punto de cocción, o que una vez que haya trozado la carne que estima está perfecta, continúe asando para quienes deseen algo más “quemado”.

¹⁴³ Ritualmente, todos los años la televisión se encarga de mostrar al Presidente de la República en el Te Deum católico (el poder religioso) y evangélico (este último de reciente data), en el Teatro Municipal escuchando una ópera y presidiendo la Parada Militar del 19 de septiembre, donde se verifica el poder militar. Si entendemos el sacrificio con una “raíz canibal”: “[de la cual] procede todo ritual sacrificial, trátese del sacrificio de miembros de la tribu, de la muerte ritual de infantes para asegurarse una buena cosecha (...) o de la muerte de individuos ajenos a la tribu con el mismo fin. La relación natural socialmente mediada es siempre la misma: la sociedad necesita un sacrificio para que al mismo tiempo que se reintegra a la naturaleza asegura su dominio sobre ésta” (Kurnitzky, 1978: 50). Podríamos decir que simbólicamente “el asado” del 19 de septiembre conmemora el sacrificio de los héroes patrios, pero también activa el imaginario del endocanibalismo (como lo entiende Poulain desde la incorporación positiva). Es decir, la ingesta simbólica del jefe (el Presidente) nos repleta de sus cualidades, pero al mismo tiempo su muerte y la repartición de sus partes operan como reintegración a la “patria” (la comunidad) y como ceremonia de dominio (político, militar, masculino). Es interesante señalar al respecto que en el plano literario Roberto Hozven (2005) llama la atención sobre la figura de la “presidentofagia” y el canibalismo presente en la sociedad chilena que aparece en la narrativa de Joaquín Edwards Bello: “Sostengo que en esta Copia Feliz del Edén el civilismo, el militarismo, el socialismo, todo acaba en canibalismo, a causa de lo mal educados que estamos”. Este canibalismo se hace visible en las más variadas costumbres nuestras: la “presidentofagia”, el “homenaje desaparecedor”, la “voluntad pública de destrucción”, el “sadismo solapado...” (12). En una nota, Hozven indica que la “presidentofagia” es definida así por Edwards Bello: “Atacar para destruir a las personas que de alguna manera descuellan, ha sido un hecho corriente, y proviene de la envidia de un conjunto de fracasados (...) el acto de comerse a los mandatarios. El primero fue don Pedro de Valdivia devorado por los nativos” (2005, 12).

¹⁴⁴ Esa figura de algún modo evoca la ruralidad y al patrón del fundo (aun cuando sus empleados eran los que asaban los animales bajo sus órdenes), pero en especial, desde nuestra óptica, representa la autoridad masculina sobre el dominio de lo público, de la repartición de los bienes (y los excedentes) y la reposición del “padre ausente” (ver Montecino, 1996) en la escena familiar. Lo notable es que esta reposición se efectúe cuando se celebra la fiesta nacional.

¹⁴⁵ Llama la atención que en la zona central del país el pan y muy especialmente el pan amasado es tanto o más imprescindible en los asados que las papas en el sur y en el norte (donde se acostumbra comer “el asado” con papas cocidas aderezadas con una salsa a la huancaina).

veces, una variante de papas con mayonesa puede ir junto a las cocidas, pero siempre el tubérculo será la guarnición imprescindible de la carne. Es como si esa oposición levistrossiana de lo asado como masculino y lo cocido como femenino se actualizara en el consumo festivo, conjuntando y poniendo en escena el equilibrio femenino/masculino (papa cocida/carne asada) en el plato con el que se celebra la pertenencia a una patria. La papa, recordemos, es un gustema de larga data, remontándose a los estómagos prehispánicos de la zona osornina, también asociada a lo femenino y emblema alimenticio del sur de Chile.¹⁴⁶ De este modo, la masculinidad presente en el asado se matiza con la presencia de la papa hervida;¹⁴⁷ sin embargo, es claro que no logra eclipsar el centro del plato dieciochero que es el gran trozo de carne asada y apetitosa que los comensales devoran hasta saciar su voracidad “canibalística”.

En este banquete tampoco puede faltar el pebre, consistente en cebolla picada, tomate y cilantro aderezados con ají o la “ensalada chilena”, compuesta de cebolla en pluma y tomates en gajos a lo que a veces se le agrega ají verde picado. El componente picante emerge en estas formas como una parte importante de lo que se entiende por “el asado”. Asimismo, una variedad de ensaladas puede desplegarse sobre los manteles; en el caso del universo popular, esta ocasión será la adecuada para consumir una variedad de platos con lechugas, repollos y coliflores mezcladas con zanahoria rallada, o para preparar la llamada ensalada rusa, de papas con mayonesa y otras fórmulas.

De este modo, “el asado” osornino supone la carne asada, las papas cocidas, los picantes y ensaladas, guardando un equilibrio donde lo caliente/frío se enseñoorea de los paladares. Como sucede en el resto del país, el vino es otro personaje clave de la celebración, pero muy especialmente en la ingesta de “el asado”. Tanto antes como durante y después de comer la carne, el vino —sobre todo el tinto— se adueña de la fiesta. El asador lo va tomando mientras cuida de su animal o sus presas, y le acompañan los comensales que esperan ansiosos el momento de engullir la carne asada

¹⁴⁶ En el acápite siguiente retomaremos este tema con mayor profundidad.

¹⁴⁷ Es interesante notar que en el caso de Argentina el hombre no pierde nunca el “control” de lo que se come, pues cuando el asado se acompaña de papas, batatas, cebollas o pimientos morrones, éstos son también asados en la parrilla, y —como en el caso de la zona central chilena— el pan es el acompañamiento fundamental, “al punto que la forma más auténtica de comer asado es sobre un gran trozo de pan, con un cuchillo... y sin tenedor” (Álvarez y Pinotti, 2002: 263).

que trae consigo ese goce arcaico del imaginario de la incorporación, y que los ha congregado en torno a las brasas o el fuego, en un ritual de verificación de las pertenencias. Ya sea en su variante de garrafa de litro o medio litro, botella o caja, el vino es por antonomasia el compañero de “el asado”, operando en este caso una perfecta armonía entre la succión y el mascar. La libación del vino aproxima al goce del seno materno y la mordedura de la carne recuerda la norma, el castigo y la separatividad de ese seno en pos de la entrada a lo social.¹⁴⁸

Como corolario podemos decir que las fiestas del 18 de septiembre hacen comparecer y proyectan en las distintas mesas osorninas los componentes preciados de su dieta local: las carnes, las masas y los dulces. Del mismo modo, activan la totalidad de las técnicas culinarias: lo frito, lo horneado, lo cocido, lo asado. Y, como en todo el país, allí se ostentan los emblemas culinarios del ritual nacional: empanadas,¹⁴⁹ carne asada y vino tinto.¹⁵⁰ Sin embargo, las identidades locales emergen con la incorporación del gustema dulce (los alfajores) y con la técnica de lo frito, por un lado y, por el otro, con la división sexual del trabajo culinario.¹⁵¹ El 18 es un día donde lo femenino es protagonista de los emblemas alimenticios de la celebración: las empanadas fritas y de horno y los alfajores. Masas rellenas ya sea con componentes dulces o salados que brotan de las manos y saberes de las mujeres. Lo mismo sucede con la cazuela, distintiva de las capas populares. Todas estas preparaciones suponen conocimientos e implican elaboración, tiempo y atención, por ello están plegadas a la “cultura” en términos levistrossianos. Así, podríamos sostener que el primer

¹⁴⁸ Harrus-Révidi (1997) aporta una interesante discusión desde el psicoanálisis sobre el estadio oral, la pulsión oral, el comer y la gastronomía.

¹⁴⁹ En todo Chile las empanadas tienen un marcado carácter festivo, siendo la comida preferida el día domingo; tanto es así que hubo un tiempo en que se denominó a los cadetes o conscriptos que hacían el servicio militar y salían el fin de semana con el apelativo de “empanadas”. Se cumple aquí también la mimesis festiva de los alimentos del sábado o domingo proyectados en las fiestas colectivas.

¹⁵⁰ Resultan tan emblemáticos estos alimentos que un eslogan de la candidatura de Salvador Allende explicaba lo diferente del cambio que se propiciaba con esta frase: “Una revolución con empanadas y vino tinto”.

¹⁵¹ En el mundo urbano santiaguino, por ejemplo, es frecuente que las mujeres del mundo popular preparen empanadas de horno, pero en la gran mayoría de las casas ellas son compradas en fábricas, panaderías o supermercados. Así, en la capital esta distinción del trabajo culinario femenino deja de operar con la fuerza que adquiere en Osorno. En cambio, el asado sí permanece, en la zona central, como labor preferentemente masculina.

día de fiesta lo que emerge es una suerte de “matria”¹⁵² culinaria, con la predominancia de la factura de la masa y de lo cocido; una matria que pone de relieve el papel clave (el sacrificio) de las mujeres en la mantención del orden social y colectivo desde los espacios íntimos, a partir de los cuales circularán los dones de la fiesta nacional.

Por otro lado, el día 19 es el día de la carne asada, de dominio masculino, cocinada en el exterior de la casa o en el campo, más cerca de lo “crudo” (de la naturaleza), recordemos que el mismo Lévi-Strauss coloca en el triángulo culinario lo asado muy cerca de lo crudo, de lo menos elaborado. Ello se aprecia en que sólo se requiere del fuego y de la carne en el asado al palo, y de una simple rejilla, en el caso de la parrilla, y de la sal como único aderezo que admite la “ortodoxia” de los asadores; el asado al disco, en cambio, está más cerca de lo cocido, pues intermedia un recipiente entre la carne y el fuego, además de un poco de aceite y sal.¹⁵³ Del mismo modo, las ensaladas y los picantes reputados de fríos, están asimismo junto a lo crudo (aunque elaboradas comúnmente por las mujeres), a excepción de las papas cocidas que son “culturales”, pero en este caso sin ningún tipo de preparación —más allá del hervor—, lo que las hace aproximarse a lo más “natural”. Así, el 19 es el día del *pater*, de la patria culinaria y, paradójicamente, de lo “más natural” en cuanto a los procedimientos técnicos, pero de lo más dispendioso y prestigioso en cuanto al valor social atribuido al alimento (la carne) y a su repartición. Esto, porque es un día en que la “patria culinaria” articula la reproducción de la experiencia de pertenecer a una comunidad más amplia “destruyendo”, derrochando los excedentes para así permitir que las posiciones sociales de los sujetos tengan un sentido.

Es interesante notar la inversión que ocurre en Osorno en relación a la zona central, pues el desfile militar ocurre el día 18 (el día de la “matria”) en la plaza de la ciudad y el 19 —cuando se produce el desfile militar nacional— se convierte en el día de una “patria” masculina, carnívora y “asada”, coronada con fuegos artificiales que conjuntan, al finalizar esa

¹⁵² Varias autoras que han investigado sobre las dimensiones de género en América Latina se han referido a la existencia de una “matria” para explicar el peso de las madres y de lo femenino en la constitución de los órdenes sociales y en la simbolización de los territorios nacionales (Alonso, 1995; Montecino, 1996).

¹⁵³ Se podría decir que en el caso de los hombres más pobres su precariedad los “feminiza” respecto del modelo de la masculinidad dominante asociada a las otras modalidades de asado.

misma jornada, las diferencia sociales. Los fuegos con que se cocina la carne y los fuegos que sellan la noche¹⁵⁴ operan como “asadores” culturales para todos: ricos, pobres, huilliches, alemanes, árabes, franceses, y cuanto diferencia emerja es estrechada y ceñida por las ascuas del cielo y la tierra. La noche (y a veces la lluvia) apagará el ruido de las luminarias y el crepitar de las parrillas de ese último día de fiesta en que los(as) osorninos(as) ponen en escena su pertenencia a un género, a una comunidad nacional y al mismo tiempo a un espacio local. Lo masculino y lo femenino, sus equilibrios, conflictos y fugas se asoman en las comidas que celebran las fiestas patrias, y el lenguaje de las semejanzas y diferencias que actualizan permite atisbar la complejidad de las relaciones con que se trama la vida social en Osorno.

3.3.2 Navidad y Año Nuevo

Las fiestas de fin de año, Navidad¹⁵⁵ y Año Nuevo, traen a las mesas de Osorno el protagonismo y despliegue de las preparaciones dulces. El azúcar¹⁵⁶ se enseñorea en los paladares; aunque lo salado —presente en los asados de carnes, patos y pavos— tiene una gran relevancia, será la repostería la que domine con sus peculiaridades de clase y etnicidad —expresadas en las distintas modalidades de galletas, panes de pascua, küchenes, tortas y postres. No es difícil observar que es en estas ocasiones festivas cuando el gustema de lo dulce, que muchos piensan es influjo de la cultura alemana de la zona, emerja con fuerza.¹⁵⁷ La preparación y consumo de

¹⁵⁴ Esta costumbre de los fuegos artificiales la noche del día 19 no es propia de otras zonas del país, en las que éstos están asociados al Año Nuevo; la tradición en Osorno quizás haya quedado como anuncio simbólico del renacer y renovación que entraña la primavera.

¹⁵⁵ Aun cuando cada vez es más común en Chile la celebración de Pascua de Resurrección, corrientemente la Navidad suele denominarse con el nombre de la primera, Pascua, extendiéndose este nombre incluso al de preparaciones típicas de Navidad, como el llamado “pan de Pascua”.

¹⁵⁶ Se ha escrito mucho sobre el azúcar y la “revolución” económica y de los gustos que trajo consigo su masificación (Sydney Mintz [1997] es uno de sus más conocidos teóricos) y, tal como dice Ritchie, “Puesto que no se trata de un alimento vital, las luchas y los esfuerzos que caracterizaron la revolución del azúcar pueden parecernos un despilfarro excesivo. Sin embargo, no debemos olvidar que el deseo de comer es psicológico, no fisiológico, y aunque algunos gustos alimenticios han cambiado con el paso del tiempo, el deseo por el azúcar ha permanecido invariable” (1994: 153.)

¹⁵⁷ La tradición de la repostería de la zona central chilena proviene del período colonial, cuando los conventos de monjas —como fue común en América (Olivas, 1996)— fueron los grandes proveedores e introductores de recetas. Sin embargo, como sabemos, Osorno no tuvo

masas dulces atravesará todos los segmentos; no obstante, serán también estos festejos un tiempo propicio para que se expresen las diferencias étnicas y de clase, las tradiciones familiares y las memorias de tal o cual localidad donde nacieron los antepasados.

Las celebraciones de fin de año traen consigo asimismo el trabajo femenino de quizás mayor prestigio en Osorno, expresado en la preparación de galletas y panes de pascua, küchenes y tortas. La cualidad de “curiosa” de una mujer está signada, entre otros haceres y saberes, por tener “buena mano” para la repostería, lo que se pone a prueba los fines de semanas comunes —como vimos en el cotidiano alimenticio—, pero de manera especial para Navidad y el Año Nuevo. La primera, relacionada con el nacimiento de Cristo y asociada a los niños, supone en especial lo dulce como centro culinario. La Navidad está signada como una celebración donde predominan los gustemas femeninos (recordemos que la oposición dulce/salado es análoga a mujer/hombre y también a niño/adulto). Mas ello se matizará de acuerdo a la pertenencia étnica y de clase, según veremos más adelante.

¿Cómo se celebra la Navidad y el Año Nuevo en el universo popular?¹⁵⁸ Dos elementos marcarán los rituales de fin de año: la repostería y el asado de cordero al palo. Este testimonio de Ana María nos servirá para ilustrar un común denominador:

Para la Pacua nosotros hacemos asado de cordero al palo y por supuesto ñachi. Eso sí lo hacen los hombres, lo preparan con cebollita y creo que cilantro. Esa parte sí que nunca me ha gustado verla cuando la hacen. Aparte que no estoy cuando la hacen. Compran el cordero, lo

ese permanente influjo colonial y sin duda son las migraciones europeas del siglo XIX, junto con los aportes hispánicos (vía el mundo chilote), las que han aportado a su actual “cultura de lo dulce”.

¹⁵⁸ Hay que señalar que será a mediados del siglo pasado cuando la Navidad y el Año Nuevo tomen un carácter más masivo y se incorpore el “árbol de pascua” y los regalos comprados como parte de la celebración. Muchos(as) osorninos(as) mayores de 60 años recuerdan que en el pasado el festejo se ligaba más a la cena en familia y los presentes eran alimentos producidos en las casas (galletas, frutas, por ejemplo). Sin duda, en todo Chile, el desarrollo del mercado y la creciente globalización cultural pondrán el acento en tradiciones como el “viejito pascuero” o Santa Claus y la profusión de dádivas (regalos). En muchos testimonios de mujeres populares e indígenas en Osorno escuchamos que la adopción de esta fiesta se liga a la posibilidad que ellas tienen ahora de regalar a sus hijos, sobre todo a las hijas, las muñecas y juguetes que ellas nunca tuvieron y que veían eran comunes en las casas de los(as) hijos(as) de los(as) ricos(as).

matan y hacen el ñachi. El asado de cordero se come con papas cocidas. Nosotras nos hemos preocupado antes de tener galletitas, pancito de pascua y hacemos küchenes de frambuesa, eso no puede faltar, y por supuesto la ponchera con ponche a la romana. El asado —que lleva papas y ensaladas surtidas, maíz con mayonesa, lo típico de la estación— se come como a las diez y media, cosa que a las doce ya estemos todos comidos para los regalos; se come afuera igual que para el 18 y los cumpleaños. Después de abrir los regalos servimos el ponche y ahí comienza el picoteo de galletas, dulcecitos, queques. Se toma también cerveza, vinito y a nosotras con mis cuñadas nos gusta tomar el pisco sour.

Esta aproximación da cuenta de los cruces culturales que operan en la cocina navideña del mundo popular (y a veces de la clase media). Como veremos con detalle en el próximo capítulo, el ñachi es una ingesta ligada al mundo mapuche-huilliche: supone el consumo de la sangre del cordero que mana de su traquea cuando es sacrificado. El cordero es colgado y su sangre cae en una vasija que contiene aliños, y justo antes de coagularse es consumida con pan y vino. En este caso, es un yantar privativo de los hombres (quienes son los dueños también del asado al palo o a la parrilla) que causa, muchas veces, rechazo en las mujeres. Pero tras él también está el reconocimiento de que se trata de una costumbre huilliche que el “blanqueo” urbano desea olvidar. Así, el “sacrificio del cordero pascual” se hace presente ya no como metonimia (la parte por el todo) sino como metáfora del sacrificio que anuncia el nacimiento de Jesús.

Si los hombres se encargan de actualizar el sentido de la venida de Cristo a la Tierra comiendo la sangre cruda del cordero, así como traen al escenario sus propios orígenes mestizos o indígenas, en una operación inversa las mujeres se encargarán de producir un alimento completamente elaborado y dulce, tomado de las tradiciones europeas, el que de algún modo, “suaviza” la memoria de pertenecer a linajes prehispánicos, que opera como polo equilibrante del ritual “sangriento” masculino. Así, el asado de cordero/galletitas y otros dulces pone en operación lo masculino/femenino, lo indio/blanco, lo bárbaro/civilizado, naturaleza/cultura, todo ello dentro de un imaginario de género que lo contiene y que se expresa en la culinaria festiva.

La costumbre de comer el cordero “nuevo” en las fiestas de fin de año se asocia también con la entrada del verano, cuando estos animales están aptos para ser consumidos, y es muy generalizada entre los distintos

segmentos sociales osorninos. Pudimos constatar que el rito del ñachi funciona de manera amplia, pero que no es descrito en las conversaciones y sólo aparece cuando se instala la pregunta.¹⁵⁹ Según el dinero con que cuenten las familias para esas ocasiones festivas, el asado será de cordero —y como vimos, en su máxima expresión: al palo— de modo contrario se asarán otras carnes en parrillas, discos u hornos, e incluso en las situaciones que observamos de mayor pobreza se procura cenar un pollo asado al horno.

Como dijimos, en Navidad y Año Nuevo se pondrán en la mesa los dulces que las manos femeninas elaboran. En el mundo popular, aun cuando se confeccionan galletas y panes de pascua, los küchenes de frambuesa son parte del protocolo obligado. El conocimiento de las recetas de las masas dulces casi siempre ha sido obtenido, por parte de las mujeres populares, al laborar como empleadas domésticas en casas particulares; quienes no han tenido esa experiencia “heredarán” tales recetas de parte de algún miembro de su familia o amigas, o por último le pedirán a quien sepa que les enseñe. También, suele ser común en los barrios populares que algunas mujeres confeccionen en sus casas küchenes y tortas, y los vendan a vecinos y conocidos. Éstos suelen tener mayor prestigio que los que se compran en panaderías o supermercados. Así, el carácter artesanal de las masas dulces es fundamental para la aprobación y aceptación de los comensales en épocas festivas. El küchen de frambuesa posee el signo de lo alemán, pero “releído”, según algunas mujeres, que lo consideran más propio de la ciudad, de los “osorninos”, porque de acuerdo a ellas los “gringos” prefieren el de miga.¹⁶⁰ Por el contrario, otras, como Angélica, lo definen así:

La mesa en la Pascua tiene que estar bonita, adornadita, ojalá con flores. Esta zona es de alemanes, pero hay costumbres que se han ido arraigando en todos: una Pascua sin küchen de frambuesas con

¹⁵⁹ Generalmente, cuando hicimos la pregunta el o la interrogado(a) contestaba primero con una sonrisa y a veces con un gesto de complicidad, que daba por sentado mi “conocimiento” de una costumbre que se mantiene en penumbras, de la cual no se habla, por sus connotaciones étnicas y de “brutalidad”, pero que se mantiene en la zona. En el capítulo siguiente la tratamos con mayor detalle.

¹⁶⁰ Resulta interesante señalar que, efectivamente, en el “autorizado” recetario de Yennis Wetzel (s/f) este küchen de frambuesas no está consignado como parte de la cocina alemana del sur de Chile, pero tampoco en la cocina de Osorno de Los Maitenes.

crema, ¡y eso tiene que estar a la vista!, tiene que verse, es la envidia del que la preparó...

Conjeturamos que esta preparación y su consumo permiten “blanquearse” y pertenecer, de algún modo, a una ciudad —a una comunidad— que hace suya una tradición considerada “propia” de los alemanes. Así, todos pueden ser un poco alemanes (“blancos”) al “incorporar” simbólicamente en sus estómagos —y primero en sus ojos— los elementos positivos (el alto estatus y prestigio) que éstos poseen. Actuaría acá el “principio de incorporación” —de Fischler— que opera por contaminación positiva de lo externo (lo europeo). El ñachi, en cambio, funciona como un principio de incorporación que opera por contaminación negativa de lo interno (lo huilliche). Esta idea de que las cosas dulces tienen que verse, mostrarse en la mesa para que todos puedan darse cuenta de las habilidades alcanzadas y de la imitación de los gestos de los “europeos”, pone de manifiesto el hecho de que a través de la culinaria, y sobre todo de la apropiación de los saberes ligados a la repostería, y por tanto al gustema dulce, se está más cerca del polo de lo blanco. Del mismo modo, asar al palo supone un derroche festivo que aproxima el mundo popular al de las clases media y alta.

Pero, no sólo lo dulce de las masas forma parte del ritual culinario de Navidad y Año Nuevo, también lo son las bebidas alcohólicas o “tragos”. Entonces, la “ponchera” es el continente que aparece en las mesas, ya sea a “la romana” (champagne con naranja o piña y azúcar) o bien “con frutas”¹⁶¹ (que puede ser vino blanco o tinto con diversas frutas picadas), clero (vino tinto con frutillas) y, por cierto, vainas, pisco sour, “pilsen” (cervezas) y vino, son consumidos durante la cena de Navidad y en la noche del Año Nuevo. Es interesante señalar que aunque se compra champaña, ésta más tiene relación con su descorche en el momento en que suenan las sirenas que anuncian la llegada del nuevo año que con su libación. En algunas casas se opta por comprar una champaña que ya está mezclado con piña (es dulce, por lo tanto) y así no se incurre en más gastos, en la medida en que es bebida por todos (ampliamente aceptada porque su sabor es dulce).

Es evidente que en lo dulce, tanto en la masa como en los tragos, lo clave son las frutas; ello se vincula a que las fiestas de fin de año reciben

¹⁶¹ Estas frutas suelen ser en conservas (a veces de tarro compradas en supermercados) y es muy popular la combinación de piña, durazno y plátano.

el calor del verano y el anuncio de la cosecha de muchos árboles frutales, y aun cuando para los(as) osorninos(as) hoy en día es posible conseguir en los supermercados fruta durante todo el año, permanece la noción de “celebrar” cuando son utilizados los productos vegetales de la estación estival.¹⁶²

La Navidad será así una fiesta que convoque, en el mundo popular, a la familia en torno a mesas nocturnas,¹⁶³ donde ñachis y asados de corderos (acompañados como es costumbre con papas, ensaladas y pebres) se encuentren con galletas, küchenes y a veces con tortas. Dulce y salado, femenino y masculino establecen un diálogo en que lo interno/externo y lo exógeno/endógeno pondrán de manifiesto las diferencias de género, clase y etnicidad que habitan en el espacio social osornino y que la historia ha confabulado expresando sus claros y oscuros en la cocina que corona las fiestas del fin de año.

Las mujeres se esmeran en la decoración de la mesa de Navidad y Año Nuevo y, en la de este último, es costumbre bastante extendida el colocar tres platos que “llaman a la abundancia” para el año que se inaugura: uno con sal, otro con lentejas y otro con arroz sin cocer. Este trío de alimentos porta connotaciones simbólicas universales y locales: la sal está asociada a la riqueza y, por cierto, es el bien culinario que permite la preservación (a través de charquis de carnes y pescados) y el sabor; de manera muy clara, además, la sal es un “contra” para los malos espíritus.¹⁶⁴ Las lentejas representan energías para el trabajo y riqueza (recordemos que a lo largo de Chile es común que el día lunes se almuercen lentejas o porotos, legumbres necesarias para iniciar con fuerza y augurios de dinero la semana), y

¹⁶² Todavía muchos(as) recuerdan el jolgorio del verano que producían las cosechas de la murra (mora), de las frambuesas y frutillas, de las manzanas, de las guindas y peras, entre otras, y el hartarse comiendo y comiendo mientras se ayudaba a cosecharlas.

¹⁶³ En algunos casos se asiste con la familia a la Misa del Gallo y se puede cenar antes o después de esta liturgia.

¹⁶⁴ En gran parte de Chile la sal sirve para detectar a los brujos, para espantar a ciertos seres maléficos, pues posee el poder de repeler lo maligno. También se piensa que si se coloca sal debajo del asiento de una visita inoportuna ésta se irá pronto. Se cree asimismo que derramar sal trae consigo la mala suerte; para contrarrestar esta posibilidad se deben arrojar tres puñados hacia atrás (véase Montecino, 2003a). La amplitud semántica de la sal en América Latina ha sido estudiada por Wörrle quien señala: “el que se ocupa de la sal está desenredando un nudo que, al igual que una red multidimensional, a través de cuerdas gruesas y finas, se conecta con un sinnúmero de otros nudos o áreas culturales extendidos desde la medicina, por la cosmología y la mitología, hasta la brujería, y desde la organización social, por métodos de producción y sistemas de comercio, hasta la política” (1999: 9).

el arroz¹⁶⁵ es un sustituto de los granos preciados como el trigo y el maíz. Lo blanco y lo oscuro estarán presentes en la mesa, lo mineral y lo vegetal, pero sobre todo la actualización de la prosperidad en la metáfora de los alimentos crudos como imágenes del dinero, la feracidad de la tierra y la fertilidad de los campos. Del mismo modo, un plato de lentejas con arroz, símil crudo de uno cocido que anuncia la transformación de lo natural en riqueza (lo cocido, la cultura). Además, este “conjuro” para el año venidero pone de manifiesto alimentos que exponen la oposición líquido/seco, por cuanto las lentejas están en el orden de los platos del primer término y el arroz del segundo.

Por último, el Año Nuevo en el universo popular es una ocasión en la que se manifiesta el comensalismo y los deseos de prosperidad individual y social, pero sobre todo la convivencia alegre de los cuerpos en el baile, la fiesta por excelencia. Alicia nos cuenta:

La Pascua es más de los niños. Nosotros no tuvimos estas pascuas, en el campo no se celebraba nada, ni regalos. Ahora es para ellos, los dulces, las tortas, se come más calmado, harta carne y ensaladas, no mucho trago. El Año Nuevo, ahí se toma hartito, casi curarse no más. Se hace asado también con papas mayo, tomamos pisco, las poncheras, las pilsen. Nosotros somos unidos con los vecinos y como yo cocino rico, ellos están allegados donde mí, y bailamos abrazados, hacemos cola,¹⁶⁶ los grandes y un montón de chiquillos chicos, bailando hasta la amanecida.

En las clases media y alta existe una clara demarcación entre la celebración de la Navidad como fiesta familiar (cena y regalos), y el Año Nuevo como día de cena en familia (en la casa o restaurante) y luego de baile fuera del hogar con amigos(as) —sobre todo en el caso de los(as) jóvenes. Incluso, no es infrecuente que adultos y adultos mayores se reúnan con otros parientes o amistades y celebren por separado de su prole

¹⁶⁵ Por cierto, en Asia oriental este alimento posee las connotaciones que el trigo tiene en Occidente y, según Biedermann, “Dicen que comer arroz ceremonialmente en presencia de sacerdotes budistas asegura prosperidad y felicidad en la vida pública y privada” (1993: 47-48). En Chile existe la costumbre, como en muchos otros sitios, de arrojar arroz a los novios, con un claro sentido de suerte y en evidente relación con la reproducción biológica y la producción doméstica (la cocina).

¹⁶⁶ Se refiere a hacer un “trecito” en el que los bailarines, uno tras otro (tomados de la cintura) recorren los patios e interiores de las casas y a veces las calles del vecindario al son de la música (que suele ser cumbia).

más joven. Al igual que en el mundo popular, lo dulce es consustancial a las fiestas navideñas y, tal como para el 18 de septiembre las mujeres trabajan con antelación en la confección de los alfajores, ahora se afanarán en la factura y acopio¹⁶⁷ del pan de pascua y de las galletas de pascua. Cada familia posee sus propias recetas de galletas, heredadas de sus parentelas femeninas, y colocará gran esmero en lograr la perfección de la masa y de los gustos característicos de la preparación. Lo interesante es hacer notar que, a diferencia de los alfajores, las galletas son hechas por distintas generaciones de mujeres, donde se destacan las más jóvenes.¹⁶⁸ Las más clásicas son las galletas de miel con formas de animales, casitas, pintadas y adornadas con un glaseado o bolitas de colores. Ésta será una labor frecuente en los distintos hogares y, unas semanas antes y después de las celebraciones, las invitaciones o “atenciones” a las visitas estarán obligatoriamente signadas por un té o café con pan o galletas de pascua. Está dentro de las costumbres de esta fecha, también, el regalar canastitos o bolsitas con galletas o pan de pascua.

Como es obvio, las familias descendientes de alemanes marcan los inicios de los festejos navideños con la confección de diversas galletas.¹⁶⁹ Asimismo, las cenas en estas ocasiones son generalmente motivo para preparar patos o pavos asados con recetas de sus respectivos linajes: pavos rellenos con almendras y ensaladas de papas con mayonesa,¹⁷⁰ patos asados con puré de manzanas y repollo morado o patos rellenos con castañas serán recetas frecuentes que se desplegarán en manteles especiales (verdes y rojos) y en medio de mesas cuya estética enuncia el sentido navideño del festejo. Se bebe vino y champaña en la cena de Navidad, y el Año Nuevo puede estar también coronado con un asado de cordero al palo¹⁷¹ (en el

¹⁶⁷ El pan de pascua y las galletas se inscriben al interior de la clasificatoria de “caseras”; de ese modo, si no se preparan en los hogares se comprarán a mujeres que tienen alta reputación en su factura o, en última instancia, en pastelerías de prestigio como el Renania (cuyos dueños son descendientes de alemanes).

¹⁶⁸ Observamos en algunos casos cómo jovencitas de 11 y 12 años se intercambiaban recetas por teléfono o por vía email y/o se juntaban a hacer galletas en la casa de una u otra amiga.

¹⁶⁹ Siendo comunes las de miel, jengibre y limón.

¹⁷⁰ La diferencia entre estas papas con mayonesa y las que en forma corriente se comen en el mundo popular, radica en que las clases media y alta prefieren “alivianar” la mayonesa mezclándola con yogur.

¹⁷¹ El rito del ñachi, por supuesto, no se produce; algunas personas nos dijeron que quizás los empleados que mataban al cordero lo podrían hacer, pero jamás los descendientes de alemanes.

campo de algún amigo o pariente) o celebrado con centolla,¹⁷² pavo frío y muchas ensaladas. Los postres de estas cenas pueden ser tiramisú, helados¹⁷³ con frutas, mousse de menta con chocolate; pero, de manera principal, torta de merengue con frambuesas. Esta torta es consustancial a las cenas de las fiestas de fin de año de las clases media y alta —como lo es el küchen en el universo más popular— y su prestigio radica en el tipo de receta que se aplica. Sin duda, la memoria¹⁷⁴ de cada familia descendiente de alemanes se activa con fuerza en estas fechas, en las que predomina lo dulce en postres, galletas y tortas, y lo agridulce en los platos de fondo.

Al interior de la tradición de los sirios que moran en Osorno (provenientes de la zona de Marvín), Sonia nos cuenta sobre su celebración del Año Nuevo:

El día de Año Nuevo hacemos una fiesta especial en familia, no salimos a bailar ni a comer afuera. Se prende una vela por cada comensal o bien pones en la mesa un fuentón de velas en la misma cantidad de personas que hay. Comemos específicamente frutas, una mesa llena de todas las frutas que hay en la época: uvas, peras, manzanas, ciruelas, melones, sandías. Hay frutas frescas y frutos secos: almendras, pasas, maní, nueces, pepas de girasol. A mí me gusta hacer esa mesa con dulces, con caramelos, con pasteles, tortas. No se come salado. Antes hacía baklawa (pastel de hoja relleno con almíbar, que son ocho capas por arriba y ocho capas por abajo), crujiente, que se reventaba en la boca.

No todas las familias de descendientes de sirios mantienen esta tradición de las “mesas dulces”, pero sí las fiestas de fin de año son ocasión para desplegar recetas propias, como las hojitas de parra, zapallitos rellenos, arroz, a veces burgol, combinados con platos típicos de la culinaria navideña osornina. Esto ocurre sobre todo cuando hay matrimonios mixtos. Pero incluso en esos casos se desplegarán los dulces propios, como

¹⁷² En la clase alta y en el segmento de descendientes de alemanes con dinero, la centolla es un plato distintivo y se sirve casi siempre como entrada y de segundo, las aves rellenas asadas.

¹⁷³ Por lo general los helados también son confeccionados en casa.

¹⁷⁴ Erika, por ejemplo, nos dice: *Mi mamá hacía pato para la Pascua y pavo también, pero el pavo lo criaba y alimentaba ella. En Alemania la costumbre es comer ganso para la Pascua, porque allá es invierno, acá no comemos ganso porque es verano y en verano no se comen.*

las “delicias turcas”¹⁷⁵ y baklawas que se combinarán con tortas de merengue u otros postres.

En casi todo el segmento de las clases media y alta la Navidad es celebrada con una cena cuyos servicios se inician con un aperitivo (pisco sour, ponche a la romana, borgoña, con diversos quesos), una entrada (en los de más altos ingresos, como dijimos, casi siempre centolla o algún producto del mar de carácter “refinado”), un plato de fondo (pato, pavo e incluso cordero al horno, acompañado de ensaladas o papas salteadas) y un postre muy elaborado o torta de merengue con frutilla. Esta cena puede degustarse antes o después de abrir los regalos, de acuerdo al ciclo vital de la familia (cuando hay niños los regalos se abren antes de comer) o de composición (nuclear o ampliada). La Navidad conjunta a todos(as) los(as) miembros del grupo, lo que no ocurre con el Año Nuevo, en el cual, como señalamos, generalmente se cena afuera,¹⁷⁶ en casas de amistades, o en el campo con un asado de cordero. Se bebe vino y la champaña se abre a las doce de la noche, cuando el ritual exige los abrazos de felicidades para el nuevo año.

En algunos casos se han “adoptado” costumbres reputadas como del “norte”, que consisten en comer una cucharada de lentejas cocidas, uvas o salir de la casa con una maleta; pero ellas no están generalizadas. Las primeras apuntan a la prosperidad económica y la última a la posibilidad de viajar al extranjero. En algunos casos, las mujeres de una familia se regalan entre ellas calzones amarillos que, para tener éxito en el amor, deben colocarse detrás de una puerta al sonar las doce.

Se podría decir que en todas las clases sociales la Navidad se relaciona con la endocina —las carnes horneadas y las preparaciones dulces; es decir, está más ligada a lo femenino— y el Año Nuevo vinculado a la exococina —con asados de cordero al palo o cenas en restaurantes o con

¹⁷⁵ Silvia nos dice que a éstas también se les llaman “raja” (nosotras la hemos encontrado denominadas “halqüm” en Berr y Junis, [1979:170]): “Tú la haces en una asadera. Eso es azúcar, una gota de esencia o de menta, nueces, colapez o gelatina sin sabor, una pizca de colorante vegetal, rosado si es de rosa, verde si es de menta. Disuelves el azúcar en taza y media de agua y aparte disuelves la colapez. Haces un almíbar que hierva no más, no de pelo. A la colapez disuelta le agregas la esencia. Todo se junta y se deja hervir, suelta una espuma que tienes que sacar. Tomas una asadera, la mojas con agua fría o bien ligeramente enmantecuada. Ahí pones las nueces picadas y encima echas ese almíbar con colapez, lo dejas que se amolde bien, un día o dos, para que se seque. Lo cortas en tiras largas y después lo espolvoreas con azúcar flor”.

¹⁷⁶ En fiestas organizadas en algún club social, el Club de Campo de Osorno, o en restaurantes.

amigos, un poco más cerca de lo masculino. Es notorio que hay conjunciones y disyunciones que nos muestran el abanico de diferencias sociales y los efectos de las adopciones, imitaciones y mestizajes, pero podemos apreciar que la culinaria desplegada en Navidad y Año Nuevo repite o proyecta la asociación genérica femenino/masculino de las fiestas patrias y pone en el escenario las oposiciones características de los gustemas locales: lo dulce y lo salado. Sin embargo, lo que emerge como verificación de las identidades se relaciona con lo local (los dulces y asados que caracterizan a Osorno), pero sobre todo lo que restalla son las múltiples pertenencias familiares, étnicas y de clase.

Es evidente que lo dulce conjunta. No obstante, un análisis fino nos muestra las grandes distancias en los modos de preparar, en la calidad de los ingredientes y en las adaptaciones. La revisión de la confección del *küchen* y la torta de frambuesa nos sirven para ilustrar esto. La fruta roja opera como unificador social (y en ocasiones la crema),¹⁷⁷ pero la masa emerge como disyuntora, en la medida en que en un caso se trata de una masa de harina y en la otra de merengue (hecha a base de huevos);¹⁷⁸ es decir, en dos modalidades distintas, en dos recetas diversas. En este sentido, escuchamos muchas veces y de manera paternalista (o “maternalista”) que a las mujeres de las clases media y alta les hacía “mucho gracia” que en el mundo popular las mujeres —las empleadas domésticas— copiaran sus recetas de dulces, pero siempre hacían la salvedad (establecían las diferencias) en cuanto al grosor de las masas, al uso de las cantidades de azúcar, crema, estética, poniendo muy en claro “la distinción” entre unos y otros resultados.¹⁷⁹

Resulta evidente que en las fiestas de fin de año, una religiosa y otra secular, afloran las distintas tradiciones culturales presentes en Osorno, y tanto lo europeo, lo mestizo y lo indígena hacen gala de sus expresiones culinarias propias y de sus rituales alimenticios. Dulces, ñachis, horneados

¹⁷⁷ El *küchen* de frambuesas en el mundo popular se hace muchas veces con crema pastelera (huevo, azúcar, maicena y leche), aunque también se usa crema.

¹⁷⁸ Asimismo, podríamos aun hilar más fino y encontrar en la confección del *küchen* diferencias como, por ejemplo, en el uso o no de la crema pastelera a la que aludimos en la nota anterior.

¹⁷⁹ Aunque también en muchos casos se regocijaban de la “cholita” o “mujercita” con “buena mano”, a la que ellas habían “adiestrado” de tal manera que era casi imposible reconocer quién confeccionaba alguna receta. En esto apreciamos el “narcisismo de las pequeñas diferencias”, como llamó Freud a esta obsesión por establecer las diferencias entre semejantes.

y asados se consumen en mesas estéticamente concebidas de acuerdo a los “gustos” de cada sector social, en las que lo dulce (y los regalos) será el elemento de conjunción más prístino y el que evoque de manera inequívoca que la celebración es de los(as) “niños(as)”, convirtiéndose así todos(as), de manera simbólica, un poco en infantes, con permiso en esas fechas de “golosear” y de zamparse grandes cantidades de “dulzura” y gozo.

3.3.3 Cumpleaños

La celebración de los cumpleaños en el mundo popular no es ocasión de grandes festejos y las razones que los(as) entrevistados(as) nos dieron para ello siempre respondieron a motivos económicos. Angélica lo explica así:

Acá se celebra todo lo que se puede. Cuando los bolsillos andan apretados no se celebran los cumpleaños, a veces no más se hace un esfuerzo con los chicos. Entre la gente común y corriente uno celebra todo lo que venga, siempre va a haber un pretexto para juntarse, que viene una sobrina, que un tío; pero cuando no hay plata, no se celebra no más.

Pudimos percibir que en los sectores más pobres se privilegia el Dieciocho de Septiembre y las fiestas de fin de año como rituales de gastos y derroche.¹⁸⁰ De esta manera, los cumpleaños sólo demandarán atención festiva cuando haya el dinero para ello. En todo caso, se buscará celebrar a los(as) niños(as), generalmente invitando a algunos(as) compañeros(as) de colegio y a la parentela cercana. En ocasiones, el cumpleaños de un abuelo o abuela se ha convertido en el rito que conjunta a la familia y se procura festejarlo con abundante comida.

La celebración de los cumpleaños de los(as) niños(as) supone un gran esmero de parte de los padres, pero sobre todo de la madre; suelen consistir en una torta de alguna fruta (piña o duraznos), galletas, panes con queso, mortadelas, bebidas de fantasía. Globos y serpentinas coronarán la estética de ese día y, si hay dinero, a ello se sumará la decoración de la mesa con un mantel plástico colorido, platos de cartón con dibujos infantiles y

¹⁸⁰ En sectores de migrantes huiliches y campesinos, la fiesta de La Candelaria también está inserta en el calendario anual del dispendio.

primorosas servilletas de papel. Cuando los(as) hijos(as) comienzan a crecer y se acercan a la adolescencia, muchas madres nos dijeron que veían con preocupación que ellos(as) comenzaban a demandar una parrilla o un disco para preparar un asado con sus amigos(as), lo cual era percibido como una presión no fácil de satisfacer dado el gasto económico que ello importa para los magros ingresos.

Observamos que los(as) adultos(as) celebran de modo discreto sus cumpleaños, con lo que se denomina un “cocktail” o “picoteo”, que trae a las mesas pequeños sándwiches con queso o algún embutido; si es invierno habrá sopaipillas y empanadas fritas. Pero, en muchos casos, los emblemas del festejo estarán compuestos por un sinnúmero de papas fritas, “suffitos” y otros alimentos de fantasía envasados, que cada vez adquieren mayor prestigio en la gama de los alimentos festivos¹⁸¹ y a los que se puede acceder a bajos precios. Se bebe cerveza y vino, y si hay mayor poder adquisitivo pisco sour. Los cumpleaños de los(as) adultos mayores que congregan a las familias se celebrarán con un almuerzo o cena en la que se servirá carne al horno o bien preparada al disco, parrillada o curanto en olla, de acuerdo a las finanzas o de la “vaca”¹⁸² que haya realizado la parentela.

La celebración de cumpleaños y santos no fue una costumbre conocida en el pasado rural¹⁸³ de muchos migrantes huilliches y campesinos; más bien, ellos advierten que es un uso de la ciudad y que los niños, sobre

¹⁸¹ En una ocasión asistimos al cumpleaños de una mujer adulta mayor de descendencia huilliche, cuya fiesta fue organizada por su hija, quien desplegó en la mesa una enorme cantidad de productos envasados de cóctel, y aunque la festejada los probaba poco, constantemente se maravillaba ante la “abundancia” presente en la mesa de su cumpleaños.

¹⁸² Este término define las ocasiones en que se reúnen aportes colectivos de dinero para realizar un festejo. Es una modalidad de uso frecuente en períodos de escasez y está extendida en el país como un modo en que amigos(a) o parientes recolectan el dinero necesario para comer y festejar juntos. En el pasado, cuando los aportes se realizan en especies se denominaba a esto hacer un “malón”, pero aun cuando continúa esta práctica ese término ya no es utilizado de manera amplia. Morales consigna que la palabra “vaca” o la expresión “hacer una vaca” es un americanismo extendido que significa “reunir dinero varias personas para un gasto o una inversión común” (2006: 3156).

¹⁸³ Muchas fiestas campesinas se han perdido en la ciudad, como la celebración de San Juan, la que era coronada con la ingesta de carne de cerdo y de variadas preparaciones de papas, como veremos en el siguiente capítulo; del mismo modo, las fiestas de “angelitos”, que se realizaban cuando moría una guagua o un(a) niño(a), suponían varios días de velorio, acompañados de abundante chicha y vino, de cazuelas y baile. Incluso, existía la costumbre de “prestar el angelito” a otra familia para que no terminara el motivo para comer, beber y bailar.

todo, han aprendido en el colegio, por imitación de sus compañeros(as) o que la han visto en la televisión. También, algunas mujeres que en la actualidad o en el pasado han laborado en casas particulares, dicen que conocieron esa costumbre en las casas de sus patrones y que les ha parecido una fiesta bonita para los(as) niños(as).

Sin embargo, en el mundo de las clases media y alta los cumpleaños son celebrados de manera obligada en todas las generaciones. Por cierto, y de acuerdo a la edad, lo culinario representará un centro más o menos importante del ritual de la celebración del cumpleaños. Para los(as) más pequeños(as), estas fiestas implican juegos, globos y chayas, destinándose los preparados culinarios a los(as) adultos(as) que acompañan a los(as) invitados(as), en la infaltable torta, las galletas, los variados canapés, el té o las bebidas. En algunos casos, los cumpleaños son celebrados en el jardín infantil o colegio al que asiste el/la cumpleañosero(a), y es el curso entero el que participa del festejo bajo el cuidado de parvularias, constituido por un comensalismo básicamente compuesto por alimentos dulces. Cuando los(as) niños(as) son un poco más grandes, la celebración se realiza a la “hora de onces”, con “picoteo”, tortas —es común la de cuchufliés—¹⁸⁴ y galletas dulces.

Ya cercanos(as) a la adolescencia se agasaja a los jóvenes con hot-dogs, papas fritas y bebidas gaseosas. Los cumpleaños serán ocasiones, a veces, de dobles celebraciones: con la parentela y luego con los(as) amigos(as). En el primer caso se cocina un almuerzo o cena con los platos favoritos del/de la festejado(a). Patricia, integrante de una familia de descendencia francesa, nos cuenta:

En los cumpleaños nos desquitamos de la dieta que hacemos y comemos mucho. Depende la hora que sea la invitación familiar, si es en el almuerzo se parte con los quesitos, el aperitivo, las galletitas; después una entrada, que puede ser de salmón ahumado o un huevo con alguna salsa, pero una entrada rica y elegantita. Y de segundo depende de quién esté de cumpleaños: un bife bourbignon, un coq au vin ¡ése es el típico que yo pido! De ahí se pasa al postre y luego a la torta. Algunos con el postre ya no quieren más, otros esperan la torta. En mi casa lo típico es la torta blanca, esa la hacía mi hermana, pero ahora como no está

¹⁸⁴ Cuchufli: “barquillo cilíndrico de unos 15 cm de largo, relleno con manjar blanco” (Morales, 2006: 788).

la mandamos a hacer a la señora de Valladares; puede ser de hoja, de ciruelas, la de naranja, la crocante o la de merengue con frambuesa. En la noche me junto con mis amigos(as) y podemos hacer un asado o ahora que he aprendido a hacer sushi, los invito a comer.

Cuando hay cumpleaños emblemáticos como los sesenta, setenta u ochenta años, es frecuente que la fiesta adquiera una mayor significación, en cuyo caso tal vez se arrienden locales o se contrate a una banquetera,¹⁸⁵ pero siempre habrá platos que serán cocinados de manera casera, sobre todo los postres y tortas. Esto último se debe a que, como antes señaláramos, en estos grupos sociales los cumpleaños vienen aparejados con los “gustos” personales que, en definitiva, son los gustos de las recetas dulces o saladas que caracterizan el consumo y la tradición culinaria de la familia. Es el día en que se admiten los deseos culinarios y la gula de los(as) festejados(as), en especial como se observa que opera de manera generalizada respecto de las tortas. Cada miembro de la familia siente predilección por una en particular, la cual es casi siempre una receta de especialidad de la madre o de la abuela, transmitida por generaciones. Existe una amplia variedad de tortas, pero son más comunes las de milhojas, la pompadour, de chocolate con nueces,¹⁸⁶ de ciruela, de moka.

Cuando se comparan las celebraciones de los cumpleaños entre los distintos segmentos osorninos, es posible advertir cómo asoman con mayor fuerza las diferencias económicas y de tradición culinaria, tanto en el ámbito de lo salado como en el de lo dulce, así como las distintas posibilidades de realizar gastos festivos. En los cumpleaños se activarán, en las clases media y alta, las memorias familiares de lo dulce y lo salado y se pondrá en escena aquella melancolía del gusto a la cual se refiere Tununa Mercado:

ninguna partitura podría dar cuenta de los grados de plenitud y frustración que un alimento segrega y, sin embargo, la perduración de esas

¹⁸⁵ Por lo general las banqueteras a las cuales recurren las clases media y alta son mujeres conocidas y con reputación de buenas cocineras. También es frecuente que para las bodas se contraten estos mismos servicios, que en ocasiones suponen el arriendo de mesas y sillas, y la atención de mozos en las casas o en clubes sociales.

¹⁸⁶ Erika, descendiente de alemanes nos contaba: *Cuando mi marido cumplió 60 años le hicimos una fiesta en grande, yo hice dos tortas de chocolate con nueces que es la que le fascina; después hice dos más con una capita de masa con nueces, las tres capas son iguales y entremedio va la crema de chantilly.*

oscilaciones en la memoria es proporcional a la fugacidad con la que se precipitan las sensaciones hasta borrarse (...) Si hay una búsqueda melancólica es la de ese objeto que las papilas gustativas alguna vez cotejaron y que la evocación sólo podría restituir como un regusto lejano y espectral. (2003: 9)

Pareciera que la superación de esa melancolía es la que se activa en los cumpleaños de los sectores acomodados, ocasión en la que se persigue la plenitud del gusto heredado que, en definitiva, funda y reproduce una genealogía “propia” del yantar.

A modo de corolario

El gasto festivo de los(as) osorninos(as) nos ha expuesto los múltiples sonidos de las semejanzas y diferencias en los modos de celebrar. Se puede decir que las fiestas patrias conjuntan los gustos y las formas de cocina; ellas aparecen como una celebración que reifica, en el ritual culinario y su consecuente sacrificio, las posiciones de género, las identidades nacionales y locales. En el primer caso, alfajores, empanadas, vino y carne asada son ingesta común en todos los sectores. El “equilibrio” femenino/masculino se actualiza en la oposición dulce/salado horneado/asado y endococina/exococina. Lo local, la identidad sureña y osornina, emerge en la oposición empanada frita/empanada horneada, que es equivalente a sur/norte; del mismo modo, el gustema dulce —presente en los alfajores— especifica las identidades locales frente a lo nacional (una celebración “salada”).

En el caso de las fiestas de fin de año, lo que emerge es la especificación de identidades étnicas locales, pero también la conjunción a través de lo dulce (el pan de pascua, las galletas, el küchen y la torta de frambuesas). Las identidades étnicas pondrán de manifiesto un registro que oscila entre el polo de lo más europeo (lo dulce, lo horneado de aves) y lo más huilliche (el ñachi), pasando por el elemento común del asado al palo de cordero (compartido por todas las clases y tradiciones). Lo dulce será, sin embargo, el emblema de lo local que “blanquea” a los(as) osorninos(as) quienes, a través del consumo y preparación de galletas, panes de pascua y otros productos derivados, adoptados o mestizados de la repostería “alemana”, ponen de manifiesto su deseo de pertenencia a una comunidad más “europea” que indígena.

Por último, en las celebraciones de los cumpleaños el lenguaje de la cocina nos hablará de las brechas sociales, de la clara “distinción” de tradiciones étnicas y clases sociales, en la medida en que el dispendio festivo de las clases media y alta se inscribe y se despliega en un espacio culinario que sobre todo reproduce las identidades familiares a través de los gustos personales (que son “orgullosamente” heredados). Lo dulce será el dominio de un ritual festivo en el que también aparece lo salado, pero en particular la mantención de una costumbre heredada del mundo anglosajón y no mestizo (hispano-mapuche), que se expande a todas las clases, pero que se ancla de preferencia en las dominantes.

3.4 La triada carne, papas, dulces

Si quisiéramos definir los alimentos emblemáticos¹⁸⁷ de la ciudad de Osorno —tanto desde la propia observación, como desde el punto de vista de sus habitantes—, la tríada carne, papas y dulces emerge como haz distintivo de su cocina. Su análisis, ahora desde el punto de vista de las recetas, nos permite adentrarnos en la estructura social y en los contenidos simbólicos que operan para producir la distinción social a través del gusto. Ante la pregunta ¿qué caracteriza a la cocina de Osorno?: la “carne” y el “küchen” son los términos que nacen espontánea y generalizadamente en la respuesta; luego se señalará a las papas, sobre todo de parte del universo popular.

3.4.1 La carne

Al interior de la clasificatoria de lo que se entiende por “carne” encontramos, en primer lugar, la de vacuno; en segundo, la de cordero, y por último, la de cerdo. Inicialmente, las carnes de aves y pescados no son considerados dentro de esta clasificación. En escala, las dos primeras ganan en prestigio y la tercera ocupa un lugar central en el consumo del universo popular. Es muy claro que las nuevas tendencias de la dietética han influido fuertemente en esta valuación de la carne de cerdo, en la medida en que su “grasa” es una de las causas del aumento del colesterol y se la tiene como “peligrosa” para la salud. Todos(as) coinciden en señalar

¹⁸⁷ Es decir, aquello que los propios habitantes consideran como “su cocina” (Contreras y Gracia, 2005)

que en el pasado el cerdo ocupaba un sitio de privilegio, pues se cocinaba cotidianamente con manteca, y su faena marcaba las labores del invierno y constituía una verdadera fiesta. Los migrantes alemanes aportaron con sus conocimientos de elaboración de jamones, cecinas y embutidos, así como también lo hizo la tradición hispano-mapuche. Hoy día, en los sectores rurales cercanos a Osorno se mantiene el consumo y el gusto por la carne de cerdo, y asimismo en el universo popular urbano. Más allá de esto, la carne en general es un alimento muypreciado por los(as) osorninos(as), quienes la incluyen de manera frecuente en su dieta; en ello, la marca ganadera de su economía es visible.

Las formas de preparar la carne están asociadas a las situaciones alimentarias (fiestas o menú cotidiano) y a las pertenencias sociales y étnicas, según hemos visto en los acápite anteriores. Así, podemos distinguir en el ápice la carne asada, luego la hervida, la frita, la ahumada y la seca. Pero, incluidos en la mención del consumo de la carne animal se incorpora también el de las vísceras y la sangre, como veremos más adelante.

El asado

Esta fórmula, que puede aplicarse tanto con la carne de vacuno, cerdo y cerdo que, como hemos dicho, está en la cúspide de los gustemas, admite las formas de *asado al palo*, *a la parrilla*, *al horno*, *al disco*. Sin duda, el primero representa para las distintas clases y etnias el marcador social máspreciado (puesto que implica un consumo festivo dispendioso y sacrificial), siendo el disco el signo del consumo popular, tenido por quienes pertenecen a las clases media y alta como “vulgar”, como una “majamama”¹⁸⁸ (así se refería a él una descendiente de alemanes) donde se confunden los trozos de carne y muchas veces vísceras y embutidos. El asado a la parrilla sigue en prestigio al asado al palo y el asado al horno conjunta las diversas clases en un claro signo festivo y de ocasiones especiales (es la preparación de los días domingo y de las celebraciones familiares). A estas distinciones se une el tipo de carne consumida, que en la modalidad a la parrilla adquirirá su máxima representación social: lomos y filetes asociados para los ricos; plateada y otros cortes, para las clases media y baja.

¹⁸⁸ Esta palabra significa: “Enredo, engaño, solapado, sobre todo en cuentas y negocios” (Academia Chilena de la Lengua, 1978: 138).

El asado al palo por antonomasia es el de cordero y cuando es de vacuno es muypreciado el “asado de tira”. El diálogo que sostuvimos entre Jorge (un hombre reputado en Osorno como gran conocedor de los saberes del asado de vacuno y cordero), y un adulto mayor, Chito, nos ilustra las modulaciones de esta técnica:

Sonia: ¿Cómo se hace el asado al palo?

Chito: Antes era obligado hacer el asado al palo con tiaca,¹⁸⁹ un arbusto parecido al maqui.¹⁹⁰

Jorge: Sí, con una buena vara de tiaca de cinco o seis metros, en lo posible, porque se “huinchean”¹⁹¹ y no se quiebran, aguantan el peso del asado. Muchos se han modernizado y utilizan el fierro, y hasta un asador eléctrico.

Sonia: ¿Qué leña prefieres?

Jorge: Para el carbón, yo prefiero el pellín,¹⁹² el ulmo,¹⁹³ no el pino.

Sonia: ¿Y la carne, hay alguna en especial?

Jorge: La carne para que sea buena tiene que tener un tiempo de maduración, que se llama. Tú matas al animal y lo dejas entre diez y catorce días colgado a cero grado en una cámara frigorífica —no congelado.

Sonia: ¿Y cuando no había frigoríficos?

Chito: Los frigoríficos comenzaron a funcionar acá yo creo que antes de 1950, pero antes, lo maduraban en la “carnicera”, ahí lo colgaban. La carnicera era una caja con una malla que se guardaba en los subterráneos de las casas o bien en algún lugar fresco, que se venteara a la sombra; pero los dejabas unos cuatro cinco días.

¹⁸⁹ Lenz consiga esta voz así: “Tiáca, vulg. de un arbolito del sur. *Calduvia paniculata*. . . Etimología: evidentemente mapuche, pero no está en los diccionarios. . . Nota: no se debe confundir con esta planta la conocida planta medicinal triaca (*Argylia Huidobriana*). . .” (718).

¹⁹⁰ Se trata de un arbusto muy común en el centro y sur del país, *Aristotelia maqui*, tiene pequeños frutos morados y dulces de los cuales se hacía chicha. Los mapuches usan sus ramas en sus ceremonias religiosas.

¹⁹¹ Esta expresión viene de huincha (voz quechua) que designa al cintillo que los hombres colocaban en su cabeza, la expresión “hacerse huincha” significa doblarse, encogerse (Rodríguez, 1985: 257), por ello “huinchean” en la frase quiere expresar que las varas se doblan.

¹⁹² El término pellín es mapuche y designa “el corazón duro de la madera de ciertos árboles, especialmente del roble chileno (*Nothofagus obliqua*), del espino (*Acacia cavenia*) i otros (...) la madera interior del roble viejo (cp. “hualle” i “coyan”, tb. se dice “roble pellín” (Lenz, 1910: 570-571).

¹⁹³ Es el árbol *Eucryphia cordifolia*, cuya etimología —según Lenz— probablemente es mapuche. Sus flores y maderas son reputadas por su agradable fragancia y la “miel de ulmo” es en particular sabrosa y aromática.

Sonia: Bueno ¿y qué parte del animal se prefiere?

Jorge: La mejor carne, la más sabrosa para el palo es el estomaguillo o el asado de tira, porque tienen harta grasa y esa es la gracia para que no se te seque...

Chito: La grasa se va derritiendo con el calor...

Jorge: Y eso te va dejando, el sabor y la blandura te la va dejando la grasa.

Chito: Una carne sin grasa te queda seca y dura, una cuestión sin gusto a nada

Sonia: Entonces, ¿tiene que quedar jugosita por dentro?

Jorge: El asado al palo es cocido...

Chito: No como la parrilla que el lomo es a punto.

Jorge: El asado al palo tienes que hacerlo con fuego fuerte, colocas el asador a cierta altura, no muy bajo, hay gente que le gusta estar echándole fueguito de a poco...

Chito: ¡Eso no sirve! te queda una carne como cocida en agua.

Jorge: ¿Qué pasa con el fuego fuerte?: que se te seca la carne por fuera al tiro y te queda esa cascarita tostada. Y de ahí lo empiezas a hacer lento no más y se empieza a cocer parejito. Lo otro: yo no uso aliño para la carne, solamente le echo sal, a los cuarenta minutos más o menos cuando empieza la grasa a deshacerse...

Sonia: ¿Cuándo se dice que un hombre tiene “buena mano para el asado”?

Chito: Un hombre que sabe de asados, que tiene “mano” es porque se preocupa de todos los detalles, del fuego, de la carne buena.

Jorge: Eso es lo primordial, hay que partir por la carne, mientras más edad, más sabrosa es la carne, es más firme, pero sabrosa. Acá es costumbre los lomos de buey para la parrilla, igual los dejas madurar unos quince días y quedan espectaculares.

Chito: ¡A mí me da risa cuando dicen “madurar”, porque en realidad dejan que se pudra un poco la carne...

Jorge: Pero, a cero grado no se pudre.

Chito: ¡Ah! mi abuelo que era francés se lo comía así, dejaba la carne dos o tres días tapada con un paño y luego lo asaba...

Sonia: ¿Cuál es la mejor época para el asado?

Jorge: A mí me gusta hacer asados en la primavera y el otoño, en verano hace mucho calor. ¡Lo que se me olvidaba decir!: la gracia del asado está en cómo lo cortes. Cuando el asado está listo, no es llegar

y empezar a picotearlo como los pavos, hay que ir sacando... cómo te explico...

Chito: Por lonjas, que salga con la parte exterior e interior, y si es de costilla, se va sacando costilla por costilla.

Como hemos visto, las ocasiones en las que se consume el asado al palo o a la parrilla son eminentemente festivas y estacionales, pero también para reuniones de amigos y cumpleaños. En el ámbito de los restaurantes y en las clases media y alta, las parrillas consisten en asar lomo y filete de vacuno; las partes definidas como más “finas” y las porciones acostumbradas por la “gente de la zona” son de 280 a 300 grs.¹⁹⁴ Las parrillas de los sectores menos pudientes constan de “plateada”,¹⁹⁵ longanizas y a veces hasta de pollos.

Tan importante como el tipo de carne, sobre todo en la parrilla, es el “punto”, un marcador de clase y a veces de género. Muchos(as) entrevistados(as) coincidieron en señalar que a la gente más “sofisticada” le gusta comer la carne “menos cocida” y a los más “comunes” bien cocida, como “suela”.¹⁹⁶ Los que “saben” la prefieren a punto y hay un consenso en que la carne de poca grasa es la que queda mejor menos cocida y, en ese predicado, el filete es el preferido.¹⁹⁷ Pero, también, se producen ciertos matices de género y se asocian las carnes más cercanas a lo crudo (las más a punto) al gusto de los hombres y las más “cocidas”, al de las mujeres.

Entendido como “asado” por algunos y por otros como una forma de “frito-cocido”, hay quienes señalan que la costumbre del disco data de unas cuatro o cinco décadas atrás. El procedimiento consiste en ocupar

¹⁹⁴ Información entregada por Carlos Weger, dueño del Hotel Weger y a cargo del Club Alemán.

¹⁹⁵ Plateada: “cierta pieza de carne de forma rectangular, algo aplanada, cubierta por un lado de grasa y por el otro de una tela gruesa, que se halla sobre el costillar de la res vacuna” (Morales, 2006: 2277).

¹⁹⁶ Este adjetivo hace una analogía con la dureza de la suela de los zapatos. Es una expresión muy extendida en todo Chile para designar una carne que ha quedado tiesa y rígida luego de ser cocinada.

¹⁹⁷ El aprovisionamiento de carnes, en los casos en que no se posean campos, se realiza en los frigoríficos cercanos a la ciudad o en supermercados donde se sabe que venden carne de la zona. Desde hace un tiempo está llegando a Chile carne brasileña que es rechazada por los “gourmets” —o gourmand— carnívoros. Del mismo modo, hay un solo restaurante reputado por la mayoría de comensales de las clases media y alta como un lugar donde es posible comer buenos asados a la parrilla: Las Brasas.

los discos de los arados que ya no se usan, tapándoles los huecos y usándolos como grandes “sartenes” donde se coloca la carne. Andrés opina:

Yo creo que el disco debe haber surgido en el campo, para las cosechas; los trabajadores hacen ahí sus comidas que son una mezcla de un montón de cosas: papas, carne, pollo, verduras y luego, cuando se pusieron de moda los camping y ellos empiezan a salir,¹⁹⁸ habrán dicho: “podemos llevar el disco porque ahí podemos cocinar”.

Esta fórmula del disco, que ante los ojos de los más pudientes aparece como no correspondiente a lo que se entiende por asado, sí lo es de acuerdo a las categorías de los sectores populares. Nancy nos relata:

La parrillada la hacemos con la carne de cerdo, vacuno y pollo; mi mamá hace una pasta con ají cacho de cabra molido (ese rojo, picante) con ajo, orégano, un poquito de vinagre, limón y sal, eso se lo pone a la carne en una fuente grande, enlozada es mejor, y cuando está el disco listo, con un poco de aceite, usted va poniendo la carne de vacuno primero, después la de cerdo y después se va dando vuelta, va poniendo la de pollo, y ahí le pone la salchicha y el chorizo si quiere ponerle. Eso al final. Luego, un poco de vino blanco —pero del malo, no del bueno— y eso se tapa con un lavatorio y eso se deja ahí y ¡le va a dar un juguito! Eso es una parrillada más moderna, es como lo hacemos ahora.

De este modo, para la clasificatoria de los más pobres la “parrillada” es sinónimo de “asar” al disco una combinatoria de carnes procedentes de distintos animales con una técnica parecida a los curantos¹⁹⁹ en olla, pero que no incluye mariscos. Por supuesto, se trata de una manera de comer abundante (pues la carne no se “achica”) y se satisfacen los deseos carnívoros. Esta “parrillada-disco” también se consume en ocasiones festivas

¹⁹⁸ Con esto de “empiezan a salir” se connota un fenómeno más o menos extendido en el país, que es el acceso a automóviles por parte de las clases populares, lo que abre la posibilidad de llegar a espacios y realizar actividades recreativas más allá de las “fronteras” poblacionales o campesinas.

¹⁹⁹ El curanto consiste en una elaboración de capas de mariscos y diversas carnes, coronada con otras preparaciones de papas (milcao y chapalele) que se cocina en un hoyo en la tierra en cuyo fondo se han dejado brasas. El curanto en olla sigue el mismo procedimiento de las diversas capas, pero es cocinado dentro de una enorme olla. La similitud que advertimos radica en la admisión de variadas carnes en un mismo plato.

y permite una comensalidad sin incurrir en gastos excesivos. Desde la mirada de los más pobres, la mezcla de carnes no es vista como algo negativo sino, por el contrario, actualiza la prodigalidad de una invitación o celebración entre parientes y amigos. La preparación trae el equilibrio femenino-masculino, en la medida en que las mujeres participan en el “adobo” de la carne, lo que hace que “el asado” deje de ser un espacio absolutamente masculino, como sucede en las clases media y alta.

A diferencia del asado al palo, a la parrilla y al disco, que crean un lenguaje de diferencias, anclado en lo masculino y en la exococina, el asado al horno es una técnica que atraviesa los diversos segmentos sociales. Como lo señaláramos en páginas previas, es una preparación que signa de modo claro los días sábado o domingo y algunas fiestas. Cuando no hay suficiente dinero, en el mundo popular permite celebrar los rituales colectivos como el 18 de Septiembre, Navidad y Año Nuevo, cumpliendo con el consumo sacrificial y de derroche que supone la carne “asada”. El horneado es eminentemente femenino y opera en forma nítida como endococina.

Es interesante consignar que casi siempre son las aves las que se preparan al horno —pollos, patos, pavos y gansos—, pero también las carnes de cordero, chanco y vacuno. De acuerdo a las distintas tradiciones étnicas, las recetas variarán, sobre todo aquellas relativas a las aves, las que, en las clases media y alta con descendencia alemana, contemplan su preparación con frutas (como manzanas, ciruelas, castañas, etc.). El cordero horneado es un gustema transversal que aparece en platos con adobos de ají (muy ligado a los gustos populares) hasta, por ejemplo, en el “ragú”, que se sirve en hogares de descendencia francesa.

El asado al horno de cerdo es consumido con mayor frecuencia en el universo popular. Como dijimos, las carnes de este animal han dejado de ser preciadas en las otras clases,²⁰⁰ en la medida en que se ha transformado en una suerte de carne “tabuizada”. Pero, la memoria de su consumo pervive en los polos de los descendientes de alemanes, en los mestizo-chilenos y en los migrantes huilliches. Nuestros(as) entrevistados(as) recuerdan las matanzas de los chanchos como verdaderos festines en los

²⁰⁰ Aun cuando ello no signifique que no se añoren sus sabores, escuchamos de labios de muchos y muchas una “resignación” sólo justificada por razones de salud. Las clases media y alta comienzan a reemplazar la carne de cerdo por la de jabalí que es ofrecida en algunos restaurantes de la zona como, por ejemplo, el asado de jabalí que se come en El Espantapájaros, en las cercanías de Frutillar.

cuales se extraía la manteca, se hacían longanizas,²⁰¹ perniles, prietas²⁰² y chicharrones.²⁰³ Un distintivo de la tradición alemana lo constituyen hasta hoy las denominadas “longanizas alemanas”, cuya diferencia con las corrientes es que *son más insípidas, con menos condimento; son más suave, más diet, comparándolas con las chilenas* (Erika).

Algunos(as) migrantes huilliches lamentan que en la ciudad no se pueda “matar chancho”, conformándose con comprar su manteca y sus presas. En sus memoria culinaria los chicharrones, prietas y longanizas que eran degustados en el campo no son los mismos que se pueden probar hoy en día. Pero, la manteca es uno de los derivados del cerdo que mantiene su primacía para la fritura de sopaipillas y empanadas, y para la confección del milcao.

Lo crudo

El asado de cordero al palo trae consigo una forma de ingesta cruda ligada al mundo de las clases populares. Cuando hay más poder de compra, y sobre todo, como vimos, para la fiesta de Año Nuevo, esta fórmula es la que reina en sus casas. En ellas el asado al palo obtiene el privilegio de valoración dentro del concepto de los “asados”; es el que más gusta porque activa una serie de costumbres culinarias, además de movilizar no sólo a los hombres en su factura, como veremos más adelante. De las preparaciones derivadas (crudo y cocido) que siguen a este asado, podemos sostener que ellas se asientan más en el polo de las tradiciones chileno-mestizas y huilliches, aunque por cierto su consumo puede verificarse en otros casos (aunque no de manera generalizada).

Lo crudo está representado en el consumo de la sangre del cordero a través del ñachi. Por medio de una muy precisa cita damos cuenta de esta preparación:

Ñachi caliente: el cordero con sus cuatro patas amarradas es colgado en la rama de un árbol, quedando a 1.20 cms del suelo. Se preparan brasas con leña o carbón y una vez listas se colocan en una pala y sobre

²⁰¹ Es un embutido delgado que se hace con la carne de cerdo adobada y picada (Delgado, 1997: 139).

²⁰² Es la sangre del cerdo, cocida y aliñada con cebolla y condimentos que son embutidos en sus tripas.

²⁰³ Residuo de las pellas del cerdo, después de derretida la manteca (RAE).

ella una sartén con manteca donde se fríen cebollinos, perejil, cilantro, ajo picado, salsa de ají y una pizca de orégano y otra de comino. Esta ceremonia del ñachi se lleva a cabo muy temprano en la mañana, antes del desayuno. Los comensales se agrupan alrededor del cordero pre-munidos de sendas tacitas de café; el maestro de ceremonias entonces limpia de lanas el cuello del cordero mediante un cuchillo bien afilado, lava la región con agua pura y luego secciona las venas yugulares; un ayudante acerca la pala con la sartén, ubicándola debajo de la cabeza del cordero, recibiendo de esta manera la sangre que fluye por la herida, mezclándola con los condimentos; entonces los invitados, uno tras otro, van sacando el ñachi con las tacitas y la beben con fruición, antes de que se coagule, alternando con pan amasado y vino blanco heladito por el frío de amanecida o con pisco puro si el frío aprieta.

Ñachi frío: Cuando los invitados son remolones y se levantan tarde, no hay ceremonia, en este caso el cordero es acostado de lado sobre la mesa con cabeza y cuello asomados por el borde y la sangre cae a una fuente plana donde hay picado abundante cebollino, cilantro y ají verde, se revuelve y se deja coagular. Una vez solidificada la sangre se corta con un cuchillo cuadrículándola, formando así calugas de 3 cm, que se riegan con jugo de limón. Antes de almuerzo o a media mañana cada invitado, esta vez con una cuchara, se sirve los cuadrados de ñachi moteados de verde y los acompañan con pan y vino. (Marín, 1997: 176-177)

Es interesante resaltar que la ingesta del ñachi no aparece, como lo notáramos en el capítulo anterior, en las descripciones espontáneas del sacrificio del cordero, sino que toda vez que se inquiera por ella. Se la diferencia del apoll (en que se hace un corte en la tráquea del cordero y por ella se introducen condimentos; el cordero muere asfixiado y luego se extraen sus pulmones, los “bofes”, que se cuecen y consumen) por ser ésta una costumbre de los “antiguos”, del pasado. El apoll, en contraste con el ñachi, aparece como una “barbaridad” propia de los indígenas desde la mirada mestizo-chilena, pero no sancionada por el universo popular y por el migrante huilliche, a pesar de declarar no practicarla abiertamente.²⁰⁴ El

²⁰⁴ Como indicáramos en una nota anterior, cuando hicimos la pregunta y nuestro conocimiento “autorizó” el referirse a esta costumbre, la información fluyó a través de una relación que me tornaba “cómplice” de una especie de secreto que sólo conocen los “iniciados” o quienes forman parte de la tradición mapuche-huilliche. Este silencio da cuenta de la carga social que implica la segregación y desvalorización de lo indígena, en general, en Osorno

ñachi, ya sea desde la primera o segunda modalidad —siendo esta última la que se observa con mayor frecuencia en Osorno—, sí es un rito de consumo general entre los hombres que hacen el asado de cordero, y en la clase alta es común que los empleados de los campos, encargados de sacrificar a estos animales, se beneficien con su consumo. En la ciudad, por otro lado, migrantes campesinos e indígenas compran los corderos vivos en la Feria de Rahue y los sacrifican en sus pequeños patios, donde realizan el ritual del ñachi.

Como ya hemos dicho, esta preparación “cruda” (aunque debe ser diferenciada del ricoll, que consiste en beber directamente de la yugular que mana la sangre)²⁰⁵ está ligada a los hombres adultos al ser definida como algo “fuerte”, que da reciedumbre y que sólo quienes poseen un buen “espíritu” pueden consumir sin correr el riesgo de marearse o enfermarse. Pocas mujeres declararon haber comido ñachi, aunque las migrantes huilliches decían hacerlo cuando en sus hogares se sacrificaba un cordero. De parte del universo de los descendientes de alemanes, árabes y franceses se expresó un inmediato rechazo ante la pregunta de si conocían o consumían ñachi, incluso algunos(as) manifestaron que la sola mención de la palabra les producía asco.

Sin embargo, hay que señalar que una nueva modalidad de consumo de carne cruda comienza a emerger muy claramente entre los sectores de jóvenes provenientes de los estratos medio y alto: se trata de “los crudos”, cuya costumbre caracteriza a la ciudad de Valdivia —en la cual es famoso el restaurante que los prepara y que ha instalado una filial en Osorno. El crudo (o tártaro) en tanto es una receta asociada a la tradición alemana no despierta los mismos rechazos que la costumbre mapuche-huilliche de consumir el ñachi, otro polo de lo no cocido, del consumo “natural” de un alimento.

Por ello, sostenemos que en la actualidad los polos culturales de lo huilliche y de lo alemán se conjuntan en el gusto de lo crudo; en el consumo de la sangre, en el primer caso, y de la carne, en el segundo. En

y de la introyección de la misma. El “somos lo que comemos” se aplica en este caso en la ocultación de un ritual culinario tenido por los no mapuches como “salvaje”, poco civilizado y de connotaciones caníbales. La negación de la costumbre de comer sangre “cruda” evita así la catalogación de una identidad, de un “ser sangriento” y bárbaro. Pero, aun con esa carga, la práctica se mantiene en la ciudad como discurso subterráneo de identificación con la cultura huilliche.

²⁰⁵ En este sentido, podríamos decir que cuando se usa limón o vinagre, la sangre se “cuece”.

ambos la sal, el limón y lo picante (cebolla, ají o pimienta) operan como factores de “cocción”, pero se disuntan en el elemento de lo crudo que unos admiten sin problemas en la sangre, pero no en la carne, y los otros en ésta, pero jamás en la primera. De esta manera, lo que revelan las valoraciones hacia una u otra costumbre es nada más que el sistema de estatus y prestigio que se construye en la ciudad de Osorno y que coloca, dentro de un orden jerárquico, a unos (los “europeos”) por encima de los otros (los indígenas).

Lo cocido

Las carnes cocidas están ligadas de manera dominante a los distintos tipos de cazuelas, pero también a otros guisos. Continuemos con la constelación de la carne de cordero y veamos luego las otras formas. Una vez que el cordero ha sido descuerado, se le extraen los “interiores” que son: corazón, riñón, pana, chunchules (tripas), huachacogote, riñones, guata (estómago); y lo exterior: cola, pene, criadillas, lengua. En el primer caso, se trata de las vísceras que en todas las capas sociales se asocian a lo hervido, a recetas y preparaciones como la butifarra,²⁰⁶ el chauchau²⁰⁷ y el causeo,²⁰⁸ y

²⁰⁶ Esta preparación es descrita así: *Para hacer la butifarra te traen la guata entera del cordero, y adentro le echan las tripas, la cabeza y las patas. Todo se pone a cocer y le haces un aliño con bastante cebolla frita y echas ahí todo molido. Las patitas yo las ponía entera, pero todo lo demás, hasta la lengua, todo molido. Todo eso lo metes adentro bien aliñado, le echas un poco de pan remojado, leche y huevo. A las butifarras generalmente les echas diez o doce huevos, los bates aparte, los juntas y llenas tus butifarras y después tienen que estar unas tres horas cociéndose y las tienes que ir pinchando para que no revienten* (Blanca Teresa)

²⁰⁷ El chauchau, por su parte, consiste en: *El interior del cordero cuando se mata, tú aprovechas el corazón, los riñones, la pana, los chunchulitos (...) Y ahí los aprovechas y haces una cuestión que se llama el chauchau o cocimiento Y lo haces con harta cebolla, aliños, lo pones en una olla grande, le echas vino blanco o tinto, le agregas un poquito de harina o de pan rallado para espesar un poquito. Ése es el preámbulo del asado. Usas la pana, los riñones, la cola, todas esas cosas, porque el resto se usa para las butifarras* (Jorge). Lenz (1910) dice que la palabra chauchau designa la comida entre los marineros, el rancho, o un causeo, comida fiambre en el sur, también revoltijo de cosas que no se distinguen bien. No encuentra la etimología.

²⁰⁸ *Cauceo es una preparación con la víscera del cordero: ahí entran los chunchules, la pana, el huachacogote, las criadillas, los riñones, la cola y algunos le meten hasta el “pájaro” (el pene) del cordero. Todo eso se echa a cocer, se hace con cebolla. Y eso se come antes de empezar a comer la carne* (Chito). Lenz consigna el término causeo como quechua y su uso en Chile como sinónimo de “comer alguna cosa fiambre fuera de la hora de las comidas principales” (1910: 187).

que operan como una suerte de “acompañamiento” o derivados del asado al palo de cordero, un preámbulo de su ingesta. Es notorio que estas recetas pertenecen y están ligadas a la tradición mestiza chilena (los descendientes de alemanes y otras colonias, aunque las conocen, no las signan positivamente dentro de sus gustos) y aparecen como marcadores de la clase media mestizo-chilena, del mundo popular y del huilliche.

Mención especial merecen las “guatitas”,²⁰⁹ un guiso que (como vimos en el primer acápite) es consumido en la dieta cotidiana del mundo popular, como asimismo en algunos hogares de la clase media. El signo distintivo de las guatitas está en su principio de condimentación: el ají o “picante” con que se preparan. Alicia entrega la siguiente información, que coincide con lo que señalan otras entrevistadas que preparan el guiso:

El otro día me dijeron que las guatitas picantes que yo preparo se llaman a “la española”, pero yo las hago como siempre lo vi a mi mamá. Primero pico la cebolla en pluma, la cebolla se fríe, se hace un sofrito y se le coloca sal, pimienta y ají en capi que corto en varios pedazos y después se lo saco, porque es para darle el gusto y que pique. Aparte cocino las guatas, tienen que estar limpiecitas, la guata se lava bien antes de ponerla a cocer se cortan en rodajas, en trozos larguitos y una buena cantidad de caldo. Ese caldo no se bota, con él se prepara el guiso. Junto las guatas cocidas con el sofrito y lo dejo hervir diez a quince minutos, todo junto, y después eso se espesa con pan rallado y se apaga el gas. Ahí se le coloca la salsa de tomate, a unos dos kilos de guata le pongo un medio paquete de salsa. Para servir le pongo una papa porque acá en el sur tiene que haber papa, y le pongo perejil picado, nunca cilantro, a la guata le viene el perejil, de eso me he dado cuenta.

Las “guatitas picantes” es un plato que se puede degustar comúnmente en las cocinerías y forma parte de la constelación de los “interiores” de los animales que se utilizan luego de su sacrificio. Las guatitas pueden ser sólo de vacuno o “surtidas”, modo en que se conjunta una mezcla de panzas de cordero, vacuno y cerdo; a veces se venden semicocidas en los puestos de la Feria de Rahue.

²⁰⁹ De “huata” una voz mapuche que designa la barriga, vientre o panza y que se utiliza como sinónimo del estómago de los rumiantes, corderos y vacunos, y asimismo del chancho. Se usa “guatita” para referirse a las que se usan en los guisos y a los guisos mismos (Lenz, 1910).

La otra modalidad, emblemática y característica del consumo de carne cocida, es bajo la forma de cazuelas.²¹⁰ Hay que señalar que cuando se dice “cazuela” la asociación inmediata es la que se confecciona con vacuno, por ello el “apellido” resulta ser clave: de ave, de chanco, de cordero con luche, de cochayuyo, “chilena”. Las cazuelas están asociadas como gustema a la “gente de campo”,²¹¹ pero son consumidas transversalmente en los distintos sectores. Las cocineras establecen diferencias entre la cazuela de vacuno y la de ave. Así, la primera debe llevar un trozo grande de zapallo, papa, una presa de carne con hueso (osobuco o costilla), arroz y *la carne debe ser frita; en el norte las cosas se hierven, acá se fríe primero, acá a la gente le gusta esa grasita encima, si la carne es buena tiene que tener su grasita, eso les gusta sobre todo a los que tienen costumbres más de campo*, afirma Angélica.

Esta “grasita” es la que, en general, hará las diferencias en el consumo de cazuela por segmentos sociales, persiguiéndose en las clases media y alta, eliminarla tanto en la de vacuno como en la de ave. El sofrito de la cazuela de vacuno se hace con cebolla, ajo y zanahoria, aliñado con sal, pimienta, orégano y pimentón, pues se busca que el caldo sea cercano a lo rojo y más bien oscuro; en cambio, la cazuela de ave debe ser “amarilla”, y debe llevar choclo, papas y arroz. Las más o menos cantidades de ajo y condimentos hará también las diferencias del consumo entre sectores sociales.²¹²

Estas diferencias en los tipos de cazuelas producen, como hemos apreciado, identidades locales como norte²¹³/sur, campo/ciudad, así como

²¹⁰ La cazuela es un plato reputado de nacional, pero cada zona posee sus “especialidades” locales y características particulares (Cf. Montecino, 2004b).

²¹¹ La cazuela resulta en las zonas campesinas un plato que se come en días de fiestas, antes de un asado por ejemplo. En los nguillatunes mapuches es frecuente que lo hervido y lo asado sean las fórmulas preferidas de la comida que se ingiere en el ritual.

²¹² Es preciso decir que cada cocinera, independiente de la clase social a la que pertenezca, posee una “verdad” sobre la cazuela. En este trabajo consignamos los relatos que con mayor frecuencia nos han narrado. Debemos precisar, eso sí, que hay quienes sostienen que la cazuela debe hacerse siempre con agua hirviendo, pues si es con agua fría la carne suelta todo su gusto y según algunas personas queda “fuerte”. Del mismo modo, hay quienes opinan que la diferencia entre la cazuela de vacuno y la de ave es que la segunda no lleva zapallo; otros(as) sostienen que sólo debe llevar arroz y nunca fideos (*la gente del norte le pone fideos ¡y de los gruesos! a la cazuela*, nos dijo Nancy). Por otro lado, se piensa que las cazuelas de la zona central son “aguadas”; en cambio, en el sur son de “calditos con consistencia” debido al uso de las cocinas a leña que permiten lograr una “comida reposada”, que es la que otorga esa cualidad de espeso.

²¹³ Esta noción de “norte” supone desde la zona central hasta Chillán.

matices de clase ligados a la condimentación y a la mayor o menor cantidad de grasa. También detectamos que las cazuelas de ave son de gusto más femenino que las de vacuno, estimadas —estas últimas— como más contundentes y de gusto masculino.

Por su lado, la cazuela de cordero con luche,²¹⁴ aunque es una preparación propia de Chiloé, se consume de modo frecuente en algunas mesas de la clase media y muy corrientemente en el mundo popular y huilliche migrante. Hay que señalar que la ingesta de algas como el cochayuyo y el luche está signada con un sentido negativo pues se le asocia al universo indígena.²¹⁵ De hecho, una antigua habitante del “paralelo 40” nos contaba que a chilotes y huilliches se les llamaba en el pasado “los come luche” o los “come cochayuyo”...²¹⁶ Estas algas también se han asociado a la pobreza, por cuanto en períodos de escasez las cazuelas sólo pueden ser preparadas de cochayuyo (es un alga que en varios guisos opera como un reemplazante vicario de la carne).²¹⁷

No obstante, la cazuela de cordero sin luche es apreciada por todos(as) los(as) osorninos(as). Erika, descendiente de alemanes, señala:

*La cazuela de cordero me fascina, es para mí lo máximo; uso del espinazo para arriba, la frío con ajo, ají y cebollita, después le pongo un poco de zanahoria, arvejita, papa, arroz, choclo. Pero generalmente el choclo lo cuezo aparte y le pongo un poquito de jugo de choclo a la cazuela, eso sí.*²¹⁸

²¹⁴ El origen de la palabra luche es mapuche y se trata de un alga (*Ulva latissima*) con hojas crespas y oscuras, que se utiliza en variados platos de la cocina mestizo chilena e indígena.

²¹⁵ Es interesante consignar que en el recetario mapuche-huilliche elaborado por el Apoülmen Mayor de la Butahuillimapu (cacique de la “gran tierra del sur”), las recetas con algas aparecen profusamente en el apartado de sopas y cazuelas (cazuela de cochayuyo, cazuela de luche y cordero, cazuela de rulama), en los platos de fondo (papas con luche, pastel de cochayuyo, tortilla de cochayuyo, empanadas de cochayuyo), y en las ensaladas (ensalada de lunfo). En el recetario de Los Maitenes (1992) sólo se consigna un pastel de cochayuyo y por supuesto que en el de cocina alemana de Wetzel (s/f), ninguna.

²¹⁶ El cochayuyo (*Durvillea utilissima*) es un alga de extensos tallos que se usa en diversos y antiguos platos a lo largo del país. Este modo despectivo de referirse a este segmento social arranca de los períodos en que era muy común, en el pasado y a veces en el presente, que para las cosechas “temporeros” chilotes y campesinos huilliches trabajaran en los fundos y se cocinaran sus platos, entre los cuales el luche y el cochayuyo eran parte de su dieta (estas algas prácticamente no pesan y es fácil transportarlas; además duran mucho, pues son secadas y sometidas a diversos procesos para su preservación).

²¹⁷ Más detalles en Montecino 2004b y 2005b.

²¹⁸ Es interesante señalar que las diferencias de esta cazuela respecto de aquella a la que se le agrega luche no son tantas. Por ejemplo, una receta huilliche es la siguiente: “1 kilo de

Dentro de las preparaciones que se consideran cazuela, hay una que es definida como característica de la ciudad de Osorno: la denominada “cazuela chilena”; en ésta, la carne de vacuno, cordero, chancho o ave es reemplazada por cholgas.²¹⁹ Esta receta está bastante extendida, pero sobre todo es parte de la dieta del mundo popular. La diferencia con el resto de las cazuelas es que lleva repollo, pero igual se cocina a base de un sofrito de cebolla, ajo y ají; deben elegirse las cholgas más grandes (pueden ser naturales o ahumadas), y se agregan zanahoria, pimiento, zapallo, a veces acelga y puerro. Encontramos que el gustema de la “cazuela chilena” a veces es compartido por descendientes de alemanes, tal como expresa Cornelia:

Lo que nosotros hacemos harto es la cazuela que le decimos “cazuela chilota”, la hacía mi bisabuela, es algo que adoptaron los alemanes, diría yo, que es la cholga ahumada con repollo y papas, exquisito.

De este modo, la “cazuela chilena” de Osorno opera como un plato mestizo donde se fusionan productos de varias tradiciones: la cholga, la papa y el zapallo prehispánicos, con el repollo, pimiento, puerros y acelgas de tradición europea, más el elemento de conjunción por excelencia, el caldo o sopa.

El sinnúmero de platos donde la carne cocida es central da cuenta de que este elemento de la tríada distintiva de Osorno posee una amplia constelación. No daremos cuenta acá de todas esas recetas, pero sí es preciso decir que las tradiciones árabes, alemanas y francesas también poseen una gran cantidad de platos en los que la carne de vacuno, cordero y cerdo es primordial. Así, por ejemplo, entre los descendientes de alemanes el goulash, el estofado de vacuno y cordero, el asado alemán, el fricasé de vacuno, las hamburguesas en salsa de mostaza y las “longanizas alemanas”, ocupan un lugar de privilegio entre las recetas que distinguen

papas; 1/4 kilo de zapallo; 1 zanahoria; 3 dientes de ajo; 1 taza de locro; 1/4 pan de luce; 1/2 paquete de chalota; 1/2 paquete de cilantro; 1/2 kilo de arvejas nuevas; 1/2 kilo de espinazo y cordero. Sal, agua y ají. Preparación: Se prepara el aliño, 3 dientes de ajo, ají, chalota y zanahoria. Luego se agrega la carne, se hierve por unos minutos y se incorporan las arvejas, papas y zapallo; cuando ya está todo casi cocido se agrega el locro haciendo hervir la cazuela durante 2 o 3 minutos más a fuego lento. Luego se agrega el cilantro y el luce para posteriormente retirar” (Alcafuz, 2003: 26).

²¹⁹ También se la conoce como “cholhua”, voz mapuche que designa a un molusco bivalbo (*Mytilus magellanicus* o *chilensis*) parecido a los mejillones (o choritos).

su tradición culinaria. Por su parte, los descendientes de árabes utilizan la carne de vacuno (prefiriendo posta o cadera) para preparaciones como los ferritos, “kabab” y en los distintos guisos con rellenos de carne molida.

Fritos, ahumados y secos

Entre estas técnicas de preparación de la carne, lo frito se verifica de manera general en la forma de “bistec” y de hamburguesas. El primero, más ligado al consumo de las clases media y alta, y el segundo al universo más popular. La carne frita, sin embargo no es un gustema demasiado aceptado hoy por los segmentos más pudientes debido al predominio de las ideologías de la dietética y del cuerpo sano, prefiriéndose la modalidad de “bistec a la plancha”. En el mundo popular —como señalamos en el acápite del cotidiano alimenticio— se está haciendo común el consumo de hamburguesas prefabricadas, de reducido costo, que son fritas con manteca o con aceites de baja calidad; éstas son muy apreciadas pues aparecen como reemplazo del clásico y deseado bistec. Es común también, en distintos sectores sociales, que las sobras de la carne asada se utilicen fritas, al día siguiente, o bien se ocupen en guisos y ensaladas.²²⁰

Las modalidades del ahumado y el secado de la carne fueron práctica extendida y saboreada con gusto en el pasado. Hoy en día sólo se conserva el consumo de la carne como charqui²²¹ (secada y salada) en guisos como “el valdiviano”, que si bien se denomina así por ser un emblema de esa ciudad es compartido por los(as) habitantes de Osorno como un guiso

²²⁰ En casi todo el país ésta es una costumbre usual: el “salpicón”, que se usa como entrada y que consiste en lechuga picada muy fina, los restos de carne sobrantes del asado trozados muy pequeños, huevo duro finamente cortado o molido y aceitunas; también el “charqui-cán” y otros platos con papas, zapallos, zanahorias, etc., mezclados con los trozos sobrantes de la carne sofrita constituyen platos comunes.

²²¹ Lenz nos dice: “Charqui, lit. carne (esp. de vaca, ocasionalmente de otros animales domésticos i de caza, como guanacos) cortada en lonjas delgadas, casi siempre ligeramente salada, i secada al sol para conservarla; tasajo, cecina. Para consumir el charqui se le asa un poco i se machaca o muele en la piedra; molido se come crudo, machacado sirve para guisos (...) (su etimología es quechua). Los mapuches habrán conocido la preparación peruana desde la conquista de los incas” (1910: 263). Sin embargo, como el propio Lenz consigna y Augusta confirma, los mapuches llaman anim a la carne seca y salada; de cuadrúpedos, anim ilo, y a la de pescado: anim challwa, lo que nos hace pensar que ésta era una técnica de conservación ya conocida por ellos. Pensamos que el término charqui se popularizó en el país debido a que los españoles lo deben haber adoptado del mundo andino y los mapuches utilizaron ambas palabras (charqui y anim).

estimado transversalmente. Ese plato forma parte de la memoria culinaria de las distintas tradiciones culturales, pero sobre todo de la mestiza-chilena. El valdiviano consiste en asar el charqui en el horno, desmenuzarlo y combinarlo con cebolla frita, color, algo de ají y aliños, hasta que se forme un guiso espeso, pero cercano a lo que se entiende por “caldudo”.²²² Derivado también de los guisos con charqui es el charquicán,²²³ que en el pasado se confeccionaba con la carne desecada y que hoy puede hacerse, como dijimos, con los restos de la carne de un asado, pero asimismo con carne fresca. Éste consiste básicamente en una mezcla de papas, zanahorias, zapallo, choclo (según la estación), semiespeso, constituyendo un gusto muy asentado en la clase media y en el mundo popular.

Por último, lo ahumado como técnica está vinculado al consumo de la carne de pescados y mariscos. El salmón ahumado (que se prepara en grandes tarros de lata con humo de madera de ulmo) tiene gran prestigio entre las clases media y alta, así como las cholgas, choritos y navajuelas, en las clases populares y entre los migrantes huilliches.²²⁴

A modo de corolario

Este recorrido por la “pasión” carnívora de los(as) osorninos(as) nos muestra en su interior conjunciones y disyunciones, marcas en las que, dentro de las valuaciones sociales, el asado (lo cocido) representa lo más alto (lo más “blanco”) y el ñachi (lo crudo) lo más bajo (lo más mestizo e indígena). Del mismo modo, las técnicas del asado pondrán en escena las diferencias de clase y de poder adquisitivo: los más ricos pueden realizar con frecuencia el dispendio y el sacrificio que conlleva un asado al palo o a la parrilla; los más pobres se conforman con la modalidad del disco, llamándola parrilla, en una operación simbólica que les sirve para “homologar” su consumo al de las otras clases sociales.

²²² También “caldudo”, es decir, que no sea completamente líquido como una sopa ni espeso como una crema.

²²³ La palabra charquicán es una mapuchización que designa a un guiso de charqui “que se prepara con papas, cebolla, choclo, porotos verdes, ají i condimentos” (Lenz, 1910: 263).

²²⁴ La técnica del ahumado de pescados sigue vigente en las comunidades huilliches cercanas a la costa (como Bahía Mansa, Pucatrihue y Maicolpué), pero también lo que se denomina “charqui de pescado”, que consiste en salarlos, colocarlos al sol y luego colgarlos sobre la cocina a leña. Dos de los pescados más preciados para ese charqui son las sierras y los chancharros.

Desde la perspectiva de género, las carnes más cocidas son de gusto femenino y las más cercanas a lo crudo (el asado, el ñachi) son de preferencia masculina. Pero, también de manera inversa, lo más o menos cercano a lo crudo —sobre todo en las carnes a la parrilla—, desde la perspectiva de los más ricos, está más próximo a lo masculino y a la “distinción social”, al refinamiento de la clase alta; lo más cocido, en cambio, se asocia a la clase baja o a las personas “vulgares”. Esta valuación, como sabemos, varía cuando acercamos lo crudo al consumo de la sangre como ñachi, pero que se restaura cuando se piensa en el tártaro, aun cuando ambas modalidades estén asociadas al consumo masculino.

En cuanto a las técnicas, el correlato de género es claramente discernible: las carnes horneadas y cocidas en agua están relacionadas con el trabajo femenino, y las parrillas y “palos” a lo masculino. La oposición interior/exterior se anida en esa distinción y da cuenta de una división sexual del trabajo culinario, pero también de las modalidades de la endo y exococina, respectivamente. Esta distinción atraviesa los sectores sociales, pero adquiere un matiz con la técnica del disco la cual, en el mundo popular, admite la participación de las mujeres.

Lo asado/hervido, por su parte, pondrá en evidencia el contenido ritual y festivo del primero y el carácter más cotidiano e íntimo del segundo. El consumo de los “interiores” y “exteriores” bajo la segunda modalidad, da cuenta de la utilización al máximo de todas las partes de los animales lo que, con mayor o menor grado de elaboración culinaria, habla de una “economía”, pero también del gusto exacerbado por las carnes y del sacrificio animal —a través del “banquete”— como expresión de reintegración y cohesión social (y/o familiar). Las cazuelas, como el plato apical de la carne hervida, posibilita el conocer las expresiones y modulaciones del lenguaje culinario de las distintas clases y sus concreciones familiares; pero, de manera prístina ilumina una de las formas en las que el “narcisismo de las pequeñas diferencias” opera para fundar identidades locales, así como diferenciaciones de clase, étnicas, de género. Si consideramos que son las mujeres las responsables de la factura y del discurso particular que adquieren las cazuelas, podríamos colegir que ellas son creadoras y reproductoras de una gramática que se funda en la costumbre —o en los “habitus”, como diría Bourdieu— y que se actualiza cada vez que el plato de una específica cazuela es consumido. Las mujeres, entonces, tienen en sus manos —en el plano de la alimentación diaria y festiva— la activación de esos mecanismos que permiten a unos ser diferentes de otros.

Por último, podemos decir que la pasión carnívora está en un proceso de construir nuevas diferencias. Ellas giran, fundamentalmente, en torno a la grasa. La lipofobia que comienza a apoderarse de las clases media y alta osorninas hace que los más acomodados no disfruten a plenitud —dada su adscripción a las nuevas ideologías nutricionales— de los placeres que prodiga la consumición de carne, sobre todo de cerdo (y sus diversos embutidos derivados) y de las partes grasas de los vacunos. La creciente tabuización (por razones de salud o del ideal corporal) de las carnes rojas, en algunos casos produce culpa y ansiedad, y una lucha por alejarse de los manjares que se han gustado por generaciones. La solución de muchos es lo que llaman “el desquite” durante los días festivos (cuando se puede romper con el tabú). Por el contrario, los más pobres no se perciben afectados por esas ideologías que construyen al cuerpo como un “templo de la salud” y más bien hacen todo lo posible por manducar carnes grasas, por comerlas lo más seguido posible.²²⁵ En los sectores populares, el consumo de carnes está revestido de prestigio social en la medida en que se necesitan ingresos y excedentes para concretarlo. De este modo, cada vez que los presupuestos lo permitan se buscará el placer y la comilona de carnes de cerdos, corderos y vacunos.

Sin duda, esta nueva distinción se afina en las paradojas de un mundo donde el acceso a los bienes (materiales y simbólicos) es desigual y donde la comida específica a unos(as) y a otros(as). No obstante esta situación, en la cual los más ricos luchan contra el consumo de carnes y los más pobres lo persiguen con todos sus deseos, ellas siguen siendo consideradas como el signo distintivo de Osorno y rasgo de su identidad culinaria “carnívora” y golosa.

²²⁵ La nutricionista del consultorio de Rahue Alto (uno de los sectores más marginales de Osorno) nos decía: *Aun cuando por la televisión la gente empieza a tener mayor conciencia de la obesidad, lo ve más como un problema de los niños que de los adultos o abuelitos, porque toda la generación de esos adultos son obesos. Una vez llegó una señora que me decía: “el papá de mi hijo considera que el niño está flaco y se enoja conmigo porque no le doy más comida”. Entonces la señora le daba mayor ración al niño, y el niño estaba normal de peso. Lo que pasa es que el ideal es lo “gordito”. Acá, por ejemplo, no tenemos casos de anorexia en las adolescentes, acá jamás van a molestar a los chicos gordos en los colegios, porque ellos se ponen choros [valientes] y lo asumen sin problemas, no es ningún drama. Si hacemos una encuesta le aseguro que ningún chico sabe lo que es la anorexia, la bulimia, como conceptos. Una vez hubo un caso de bulimia en una niña, pero ella estudiaba en un colegio céntrico y la competencia con las otras compañeras la llevó a eso; pero un caso en muchos años (Nivia Yefi).*

3.4.2 La papa²²⁶

Este tubérculo constituyen un alimento central y emblemático en la dieta osornina de todas las clases sociales (aun cuando su transversalidad se ha visto también algo modificada, entre las clases media y alta, con el influjo de las nuevas ideologías nutricionales y sus consecuentes modelos del cuerpo delgado) y su constelación alimenticia, así como sus múltiples empleos, dibuja una verdadera “cultura de la papa”, como han denominado Arnold y Yapita (1996) a sus variados usos en el mundo andino boliviano y como lo ha resaltado Olivas (1998) para Perú.

Si bien en todas las tradiciones culturales osorninas la papa juega un papel central, sus formas de preparación serán las que modulen el lenguaje de las pertenencias a una u otra; pero, como siempre, también dentro de un cierto horizonte encontramos semejanzas entre los distintos sectores sociales. Así, y en primer lugar, es necesario relevar el gusto generalizado por las papas blancas (en detrimento de las “rojas” y las “moras”)²²⁷ y aunque se han perdido las múltiples denominaciones del tubérculo, la coraila todavía pervive en los labios de las cocineras.²²⁸ Esta clasificatoria

²²⁶ Papa es una palabra quechua para designar al tubérculo *Solanum tuberosum*; los mapuches la denominan poñü y no obstante disputarse el “origen” de su cultivo entre el mundo andino y el mapuche, desde las propias investigaciones de Lenz (“parece fuera de duda que en ninguna otra parte el cultivo de la papa en época precolombina había alcanzado una extensión e intensidad como en Chile i es más que probable que desde Chile este tubérculo haya conquistado el mundo” (1910: 561) hasta las actuales de Dilehay (1989). O, que dan cuenta del cultivo temprano de éstas en el sur de Chile, siendo Chiloé el lugar donde mayor variedad de ellas se ha producido en el mundo. Mösbach sostiene que el nombre “genuino” es “poñü” y a veces “filu cachu” o mata de la culebra “por sus insustituibles tubérculos (...) poñü se halla eclipsado casi en absoluto por la designación indígena peruana de la especie, que es la *papa*; los conquistadores españoles conocieron la planta, primeramente, en el Perú y de allí nos trajeron y generalizaron este nombre. Durante el secular e intenso cultivo de la *papa* se han seleccionado infinidad de variedades, razas y formas con sus designaciones específicas (...) Como rareza indígena anotamos su costumbre de verter unos canastos de tubérculos en agua estancada, dejarlos descomponerse allí (*funa poñü*: papas podridas), para sacarlas después, cocerlas y comérselas con mucha glotonería” (1999: 104).

²²⁷ Incluso la oposición norte/sur está signada por las papas, siendo consideradas las primeras “jabonosas” y las segundas “blandas”.

²²⁸ Adela, desde el mundo huilliche, nos habla así de las papas: *Recuerdo que cuando éramos chicos cosechábamos hartas papitas, blancas, negras, redondas, esa papa larga y redonda se llamaba “menalca”* [quizás sea similar a “nalca”, que consigna Lenz, 1910]; *ésa es especial para hacer ensalada rusa, se lava bien y se cuece con “chaleco”, después se le saca el cuerito. En mi casa siempre había una papa que le decíamos “mantequilla”, blanca, redonda, grande. Después llegó una papa azul, redonda, pero no sé cómo se llamaría,*

por colores es la que está arraigada en su discurso y aunque en algunos supermercados comienzan a vender la “papa azul” (o “papa cacho”, oriunda de Chiloé), sólo en ocasiones especiales será consumida en las casas y a veces se ofrece en algunos restaurantes de la zona.

Las llamadas papas topinambur,²²⁹ de usopreciado en la gastronomía de algunas casas de las clases media y alta, son consideradas como “introducidas”, no propias. Blanca Teresa nos cuenta al respecto:

Esas papas no son chilenas, las trajeron hace más o menos unos treinta años para alimentar a los chanchos, plantaban grandes extensiones, pero después se dieron cuenta que era un lío, así es que las dejaron para los jardines, por la flor amarilla que dan. Son ricas porque tienen gusto a alcachofas y la ensalada de papas con un poquito de topinambur queda muy bien, pero era alimento para los chanchos.

Ni papas azules ni topinambur ni otras especies pueden competir con el gusto generalizado por las “papas blancas”. La simbólica de la papa en gran parte del sur de Chile ha estado asociada en el mundo indígena a un bienpreciado; las “papas negras” (alhue poñi), por ejemplo, son concebidas como el alimento que comen los difuntos (la tierra del cielo) y la constelación de las Pleyades es llamada a veces Ngau Poñi (“montón de papas”) (Montecino, 2003a). Pero, en el mundo mestizo chileno —y también en el mapuche— las papas se han vinculado a la celebración de San Juan (solsticio de invierno),²³⁰ coronada con un estofado de cerdo²³¹ acompañado de papas cocidas. En la tradición osornina, San Juan estuvo marcado por la confección de grandes cantidades de “colau” o “colao”: papas lavadas y molidas de las que se extrae el líquido (chuño)

después llegó la coraila, esas crecían ¡así unas tremendas tableas! A mí me gusta la papa harinosa, no me gustan esas papas de chicle, porque esas ¡métele hervir, métele hervir y no se cuecen nunca! Podemos apreciar que el color y la forma de las papas son las medidas de la clasificación y, en menor proporción, su facilidad de cocción y textura.

²²⁹ Delgado (1997) las define como “Planta originaria de América del Norte, cuyo tubérculo es de pulpa prieta y sabor agradable.

²³⁰ Fue muy frecuente (hoy permanece como costumbre campesina) el realizar la “prueba de las papas”. Ésta consiste en dejar debajo de la cama tres papas: una con piel, otra a medio pelar y una pelada. Por la mañana se saca una de ellas con los ojos cerrados y la suerte del año (las buenas cosechas, salud, dinero) dependerá de cuál de ellas haya salido.

²³¹ En la zona central se le conoce como Estofado de San Juan y posee connotaciones simbólicas profundas derivadas del mestizaje hispano-mapuche (Montecino, 2004b).

y cuya “masa” se fríe o asa.²³² Esta forma de consumir las papas durante la celebración de San Juan todavía permanece en la memoria culinaria de muchos(as) habitantes(as) de la zona.

Otro elemento que cruza a las distintas clases sociales y grupos osorninos es el compartir algunas nociones que ligan a las papas y la salud. Se le asignan a estos tubérculos propiedades en la curación de algunas dolencias, pero sobre todo es comida obligada de quienes padecen enfermedades del estómago. Un “caldito de papa” es considerado medicina eficaz para quienes sufren del estómago o para quienes tienen una indigestión. Así lo expresa Alicia:

*La papa es muy buena como remedio, yo hago una sopita de papa blanca cuando tengo mal de orina, y también cuando tengo dolores de la matriz (el útero). Igual, cuando los chiquillos andan con diarrea o tienen dolores de guata yo les doy papita cocida y ¡santo remedio!*²³³

²³² No hemos encontrado referencias en los diccionarios sobre esta práctica, la RAE consigna como colada una “especie de mazamorra hecha con harina, agua o leche...”. En algunas casas, sobre todo, de los sectores rurales más cercanos a Osorno, todavía se prepara y consume el “colao” en invierno y tenemos la impresión de que se trata, por ello, de una fórmula mestizo-chilena (tomada posiblemente de Chiloé) propia de la zona. Chito nos informó: *El colao se hace para San Juan; yo recuerdo que en mi casa lo hacían, lo comían mucho. Pescaban tres o cuatro sacos de papas y lo molían en la misma máquina de hacer chicha, se encendía un brasero y se hacían pelotas grandes y se asaban, se daban vuelta rápido y se sacaban por capas; por su parte, Bernarda, migrante huilliche, nos dice: Eso no lo hacíamos nada en el campo, no era costumbre de nosotros, yo lo aprendí con una señora chilena. Empezaban ocho días antes de San Juan a rallar papas, se rallaban bien lavadas, con cáscara y todo. Después eso se dejaba en una artesa, con agua y todo, eso da jugo. Al otro día se le botaba un agua café que sale y se le ponía agua limpia, se dejaba amanecer, y al otro día otra vez se botaba. Son siete días que hay que estar cambiándole el agua. El conchito va quedando así como nieve, blanquito. Eso se freía por cucharadas, como pelotitas la señora lo iba friendo. Es como chuño, pero no es chuño puro, porque es la papa completa. Es muy rico, muy rico. Se comía acompañando la carne de chancho, los chicharrones. Ella me daba una olla grande de “colao” para la casa, ahí se comía fritito. Cárdenas menciona que en Chiloé se llama “colado” a: “Milcao colado”; rallado de papa.// Proceso para separar el almidón de la papa rallada lavando y decantando —una y otra vez— esta masa, hasta que la fécula se sedimente. La papa molida es entonces exprimida y usada como deche.// Cualquier pan hecho con este material” (1996: 70); el mismo autor define deche como el material para preparar milcao y “En forma de bolas de libra son dejadas en el soberado de la cocina a fogón para que se deshidraten y se pueda obtener de ellas erengo” (1996: 86), erengo, a su vez, “es la harina hecha con bolas de deche deshidratadas” (1996: 93). Dadas las maneras descritas por los(as) osorninos(as), es que pensamos que el “colao” adquiere formas especiales en la zona estudiada y que se trata de un “préstamo” releído por sus habitantes.*

²³³ Es interesante señalar que este uso medicinal es también conocido y extendido desde la zona central al sur de Chile. La papa o “poñi” “Vive en las cordilleras bajas desde Aconcagua a

De este modo, podemos apreciar que son múltiples las connotaciones simbólicas y los usos prácticos de la papa. Ya sea como fetiche en la manipulación mágica del futuro, como alimento de los antepasados, como marca del solsticio, como alimento festivo y cotidiano, así como medicinal, su protagonismo es indiscutible en el sur de Chile y la larga duración de su presencia es ineludible en las mesas de todo el país.

Acerquémonos ahora a esta “cultura de la papa” de la mano de las recetas. La papa cocida o “mallo papa”²³⁴ está asociada, en primer lugar, a la carne asada y a las cazuelas, y es un marcador universal para las diversas clases sociales. Ya sea como acompañamiento o como plato principal, en períodos de escasez es un alimento privilegiado en el mundo popular.

La papa cocida es uno de los elementos más arraigados en la memoria alimenticia, parte infaltable (como vimos) en los diversos asados, en diálogo constante con la carne. Un dueño de restaurante nos dice:

La gente aquí no es reacia al picante, si sirves un plato más picante que lo normal, sin asco se lo comen, pero lo más notorio es que están acostumbrados desde chiquititos a la papa al lado del plato, y mucha

Llanquihue. Medicinal: La papa cruda y rallada se aplica con éxito sobre las quemaduras y otras irritaciones de la piel (...) La infusión o ligera decocción de papa blanca (57 g por 450 cc de agua) es diurética y laxativa para las congestiones de hígado, riñones, vedija y útero (...) El chuño que de ella se hace, en uso externo se emplea en eritemas y otras afecciones agudas en la piel. Cruda o cocida es un alimento que conviene a los enfermos del hígado y con manteca puede permitírsele a los diabéticos. Alimenticio: Sus púberes son un gran alimento y la fécula que se extrae de ella, llamada chuño, es un alimento de digestión fácil recomendada para convalecientes y niños” (Muñoz, Barrea y Mesa, 1980). En el caso de nuestras pesquisas se aprecia que la papa cocida en sí es construida como un “alimento sano” y como uno que los enfermos, en general, deben comer debido a su “inocuidad” y, en particular, para sanar algunas dolencias.

²³⁴ Posiblemente derive del mapuche mallun o mallutun (cocer las papas peladas) y de mallo, cierta papa blanca, según Augusta (1910), pero tal vez se derive de “malla”: “papa cimarrón (*Solanum maglia* Schlecht.), la “papa silvestre” o “papa de la zorra” de mata bien parecida a la especie cultivada, , probablemente se trate de su forma primitiva. Produce tubérculos pequeños y amargos” (Mösbach, 1999). Cárdenas, por su parte, define “mallo” como: “Papas con color. Guiso a base de papas peladas hervidas, condimentadas con ají, sal y cebollas que, generalmente, acompañan a una comida mayor, como si fuera pan. (Un mallo y unos mates era nuestro desayuno)...Etim.: m. MALLUN “cocer en olla con agua la carne o las papas peladas”. Seguramente deriva de “mallo” una tierra blanca, parecida a la tiza, usada para teñir y condimentar” (1996:137) Algunas mujeres en Osorno me han especificado que “mallo papa”, significa: papas que se echan a cocer partidas en dos.

*gente pide un pedazo de carne con una papa cocida al lado y nada más, con suerte una ensalada. (Piero)*²³⁵

El denominado “picante pobre”, que implica papas cocidas con cuero (a veces también asadas al horno o a las brasas) y es comido con un “picante” hecho con el agua de las papas hervidas, ajo, ají y sal,²³⁶ es un plato que caracteriza el mundo mestizo chileno. Por otro lado, las papas cocidas con pebre son comunes y también, dentro del ámbito de lo cocido, las papas con arroz y con legumbres son parte de la dieta de los sectores populares. Del mismo modo, aunque ya pertenece a una preparación más elaborada, el puré (que supone la papa cocida, prensada y mezclada con leche y mantequilla) es una receta extendida en todos los sectores sociales.²³⁷

Las papas fritas son un manjar con que se deleitan todas las clases sociales y tradiciones étnicas; sin embargo, su consumo se ha visto restringido (tal como el de muchos otros alimentos considerados “calóricos”) en las clases media y alta; en los sectores más pobres se ingiere toda vez que haya dinero suficiente para dispendiar en aceite o manteca para la fritura. Por cierto, aparece como el gustema preferido de los jóvenes, quienes las consumen de preferencia envasadas. Dentro de lo frito, están también las papas rellenas, cercanas a las empanadas fritas, las cuales se obtienen luego de elaborar un puré que se rellena con un pino de carne o con queso. Esta fórmula es también transversal y hay quienes gustan de comerlas espolvoreadas de azúcar. En los restaurantes son muy solicitadas tanto las “papas rellenas” como las “papas duquesas”,²³⁸ y es interesante señalar que los descendientes de sirios también consumen un tipo característico

²³⁵ El restaurante Piero es uno de los establecimientos relativamente nuevos con mayor trayectoria. Es interesante señalar que su dueño es de Santiago, por lo cual nos ha entregado valiosa información comparativa. Hay que destacar que el tema de la ensalada es concebido, sobre todo por muchos de nuestros entrevistados hombres, como una comida de verano; lo mismo piensan muchos migrantes rurales, según señalara la nutricionista Nivia Yefi.

²³⁶ Se habla, por ejemplo, de *unas patas de vacuno causeadas con picante pobre* (Jorge).

²³⁷ También es común el “puré picante”, que es la preparación ya señalada pero a la que se agrega ají, generalmente cacho de cabra, por lo cual resulta de un color rojizo.

²³⁸ Cuya “masa” es similar a la de las papas rellenas, con la diferencia de que no llevan nada en su interior.

de “papa rellena”.²³⁹ Por otro lado, el pastel de papas y la tortilla de estos tubérculos son platos transversales.²⁴⁰

Sin embargo, pensamos que lo que define la “cultura culinaria de la papa” en Osorno son las recetas propias de los dos polos étnicos: el alemán²⁴¹ y el huilliche, y que han sido adoptadas por una gran parte de la población. Desde la vertiente de lo considerado como “más indio” emergen el milcao, el chapalele y el trotroyeco, preparaciones que suponen papa rallada (cruda y/o cocida) y manteca, y sus variaciones dependen de si son hervidos, fritos o asados. El trotroyeco es una suerte de milcao asado al palo (ojalá de maqui) y “pasado” con manteca o mantequilla. Hay que mencionar que todos los términos de estas preparaciones son mapuches.

El milcao,²⁴² mezcla de papa cruda (rallada) y cocida, es sin lugar a dudas el de mayor consumo y popularidad. Es posible comprarlo, como hemos dicho, en las ferias e incluso en los puestos estables dentro de ellas. Del mismo modo, en algunos supermercados, como el Bigger²⁴³, se ofrece y es preparación común en fiestas a beneficio de alguna causa social. Es un gustema muy valorado por los huilliches y considerado como algo “propio” de su tradición, según puede observarse en el recetario de comida mapuche huilliche del cacique de la “La gran tierra del Sur”²⁴⁴, y

²³⁹ Sonia nos informa: *Hacemos una papa rellena que es muy rica. Tú la ahuecas un poquito a la papa y le pones un pino de carne molida con arroz crudo, la carne picada a mano, bien finita, el arroz crudo, con un aliño de sal y pimienta, rellenas la papa y la pones a hervir así, paraditas en la olla. Después que la cociste, la dejas estilar y entonces las doras en mantequilla, es exquisita, pero bien trabajosa, esa la hacen mucho los palestinos.* Berr y Yunis (1979) las consignan como “mashi batata” y aunque la receta difiere, sigue una estructura más o menos similar a la descrita por Sonia.

²⁴⁰ Así, por ejemplo, en el libro del Apouilemn Antonio Alcazuf (2003) se registran dos recetas de tortillas de papas bajo la modalidad del rescoldo.

²⁴¹ Los colonos alemanes que llegan a la zona a fines del siglo XIX ya conocían la papa, la cual, como dice Ritchie: “Federico el Grande la introdujo en Alemania, donde tuvo tal aceptación, que la guerra de sucesión bávara (1778-9) giraba en realidad en torno a quién había de controlar la cosecha de la patata local” (1994: 149).

²⁴² Lenz lo define como “un guiso de papas ralladas o machadas con manteca i, en Chiloé, con chicharrones, cuya preparación i cocimiento varían según la rejión; a veces se cuece en agua (Chiloé, Ñuble) o se fríe en sartén como panqueque (Chiloé, Arauco), se cuece en horno: milcao horneado, o en rescoldo como pan (Chiloé) (...) Etimología: se puede pensar en mapuche (...) melcayún, resbalar” (1910: 499).

²⁴³ Cornelia nos dijo: *Un tiempo estuve abasteciendo al Bigger de milcaos, pero después unos señores que hacían al por mayor me quitaron el negocio, yo hacía como 20 milcaos al día.*

²⁴⁴ Para cuatro docenas de milcao, la receta es la siguiente: “*Ingredientes: 7 kilos de papas crudas, 5 kilos de papas cocidas, 1 cucharada de sal, 1/2 taza de manteca, 1 1/2 kilo de*

es indudable su antigua data, tal vez prehispánica, a juzgar por las formas que el propio Lenz consigna. El consumo de milcao sustituye al pan en muchas ocasiones y es también ingesta de días festivos, cuando se hacen curantos en olla o simplemente cuando hay “deseos” de prepararlo.

El chapalele, que mezcla papa cocida y harina de trigo, es consumido por los(as) osorninos(as) sólo en las ocasiones en que se prepara un curanto y es sin duda un “préstamo” culinario chilote.²⁴⁵ Algunos(as) migrantes huilliches hacen una distinción entre dos tipos de chapalele, de acuerdo a lo que nos dice Bernarda:

El chapalele se hace la masita con harina, se estira, se hacen bien delgaditos y se les da forma, se hierven en una olla de agua, y los chapaleles para el curanto, esos llevan papa.

Por cierto, el chapalele no posee la extensión del milcao y no aparece como una receta propiamente mapuche-huilliche, aunque es conocido en la zona y todavía confeccionado en algunas comunidades de San Juan de la Costa. Pero, de manera especial, el trotroyeco²⁴⁶ (también se le dice trutruleco) es una receta mapuche-huilliche que en el pasado se extendió al mundo mestizo chileno y actualmente es mayormente consumida en el universo rural cercano a Osorno. En los recuerdos de los migrantes campesinos e indígenas, la infancia aparece marcada por esta suerte de “asado” y por la alegría que su sabor entrañaba, así como por el jolgorio

tocino. *Preparación:* Con el tocino se preparan chicharrones, cortándolo en cuadraditos chicos y friendo a fuego rápido por 20 minutos. Se rallan 7 kg de papas, se estrujan en un paño hasta quitarle toda el agua, después se cuecen 5 kilos de papas, las que se pasan por un cedazo, dejándolas como para puré, luego en una fuente se une la papa rallada y la papa cocida formando una masa a la que se le agrega la sal y la manteca. Esta masa se soba bien y se forman con ella pancitos colocando en el centro un chicharrón. Se llevan al horno o a freír en manteca” (Alcaful, 2003: 81).

²⁴⁵ Cárdenas nos dice para Chiloé: “*Chapalele*. m. *Chaphuilco*. Pan a base de una masa de papa cocida y harina, con formas de panes tableados o sopaipillas que se cuecen en el agua o en curantos” (1996: 47).

²⁴⁶ Lenz define trotroyeco (también tropon, trotroca) como una “especie de milcao (pan de papa) que se cuece a las brasas” y cita a Cavada: “Una gran bola (de masa de papa rallada) cubierta de sal, que se pone a las brasas en la víspera de San Juan. La sal en contacto con el fuego hace saltar el tropon sobre las brasas i a esto llaman ‘hacer bailar el tropon’”. También trotroyeco “masa de chuño de papa que se asa en su superficie (Chiloé). Especie de bola de ‘milcao’ que se ensarta en el asador y se frie así”. Las variantes son chuchoyeco, chochoyeco, trutroyeco (Llanquihue), chocota (Chiloé) (1910: 746). Es de destacar el influjo chilote en estas preparaciones.

de su yantar. En la memoria de los sabores, el gusto a lo “tostadito” todavía permanece (esa “melancolía del gusto” de la cual nos habla Tununa Mercado, como vimos en páginas anteriores). Asimismo, en los recuerdos de algunos mestizo-chilenos de la clase media también se agazapan los olores de esta antigua preparación de las papas.²⁴⁷ De ahí que no resulte extraño que en el recetario mapuche-huilliche, horizonte actual de lo considerado como culinariamente propio del grupo, encontremos dos recetas de este plato que forman parte de sus identidades locales y sociales.²⁴⁸

¿Qué ocurre con la tradición alemana? Sin lugar a dudas, las albóndigas de papas son las tenidas como características de este grupo. El testimonio de Erika ilustra de manera prístina esta asociación:

Mi mamá hacía albóndigas de papas crudas y de papas cocidas. Nosotros seguimos haciendo la de papas cocidas. Es la misma masa de los ñoquis, pero se hacen como albóndigas y se meten en la olla. A veces se les puede poner una fruta adentro, ciruela o damasco, y se come como algo dulce encima del pan con mantequilla, ahí empieza a salir la salsa de damasco. O se come con ciervo, goulash, con asado a la olla. Mi mamá la hacía con la papa cruda, a ésa se le ponía arriba, para servirla, tocino con cebollita bien dorada. Es como milcao, pero más suave y redondito. Hay gente que se lo come con ciruelas secas, descorazados y como postre; pero otras familias —eso es según la región de Alemania de donde vengan— lo comen con carne. En mi familia, mi mamá lo conocía con fruta y mi papá con carne, y era la misma albóndiga de papa cruda.

Es notoria la comparación con los milcaos huilliches pero, por cierto, funciona en este caso la distinción que ya habíamos conocido en el capítulo

²⁴⁷ Jorge comenta: *En las fiestas campesinas antes se consumía el trutrulleco, para las cosechas era muy típico a nosotros, nos convidaban los trabajadores. Lo hacían como una papa, tipo milcao, después se le pone un poco de harina y se pone en un palo de maqui pelado y se asa como un asado al palo, se iba forrando el palo con la masa y a cada rato le iban echando manteca, es como un ‘milcao al palo’.*

²⁴⁸ La receta huilliche es la siguiente: “Trutrulleco 2 (24 porciones), *Ingredientes:* 5 kilos de papas crudas ralladas, 3 kilos de papas cocidas, 1/2 taza de manteca, 1 cucharadita de sal. *Preparación:* Se rayan las papas y se estrujan, uniendo luego a las papas cocidas molidas se agrega la sal y luego se amasa. Se prepara un palo de 1 metro de largo aproximadamente, luego se calienta muy bien en un fogón con un carbón bien encendido, se le coloca manteca y se comienza a envolver con capas de esta masa de forma pareja, luego se comienza a asar sobre las brasas, agregando manteca de vez en cuando hasta que tome un dorado bonito” (Alcañuz, 2004: 41).

del cotidiano alimenticio, pues estas albóndigas alemanas son consideradas “más suaves”, lo que establece las distancias —a través de la textura y las formas— con la tradición chileno-mestiza e indígena. Creemos que ello sucede porque este plato es considerado, asimismo, como una preparación de Osorno, y es interesante constatar que varían las recetas si se trata del manual “alemán” o del mestizo-chileno.²⁴⁹ Estas variaciones, sin embargo, por un lado dan cuenta de los procesos de mestizaje culinario y, por el otro, de los “repertorios” finitos de la mente humana en cuanto a las formas de usar las papas.²⁵⁰ Pero, también de los procesos de construcción del imaginario alimenticio de la clase alta y de colonias osorninas, que siempre buscan alejarse de lo indígena. Ello pues, si tomamos en cuenta las albóndigas de papas presentes en la memoria de los(as) descendientes de alemanes y la de los mestizo-chilenos (en el recetario de Los Maitenes, 1992), nos percatamos de que en este último la receta no lleva papa cruda rallada; en el más “europeo” se consigna, pero con la salvedad de que ya se hizo del carácter “suave” de la preparación europea.

Por otra parte, en varias casas de descendientes de alemanes —y también en algunas de las clases media y alta— encontramos el gusto por la

²⁴⁹ Hay que señalar que el concepto culinario de albóndiga está siempre referido a bolas de carne o pescado que se frien o cuecen. En el recetario de Wetzel (s/f) aparecen cuatro recetas de albóndigas de papas: de Baviera, de papas, de papas con tocino y de papas rellenas. Las albóndigas de Baviera parecen estar próximas a la información de Erika: “Ingredientes: 1 kg de papas crudas, ralladas y estrujadas, 500 grs de papas cocidas, molidas y frías, sal, 1 cda de orégano fresco picado, 1 cda de perejil picado. Para su cocción: Agua hirviendo, sal. Preparación: Mezclar las papas ralladas con las cocidas, agregar sal, orégano y perejil. Amase bien y forme una masa uniforme. Luego forme las albóndigas y llévelas al agua hirviendo con sal. Déjelas en agua por 15 a 20 minutos, evitando que el agua vuelva a hervir, para que no se desarmen. Una vez cocidas, sáquelas del agua con un espumador, dejándolas en una fuente con tapa para evitar que se enfríen” (50). En el recetario de Los Maitenes sólo aparece una receta que difiere de las anteriores, pero se acerca más a la de Erika; nos parece una receta “releída”, mestizada, aunque se de la denomine “kartofelnklosser”: “Ingredientes: 1 1/2 kilo de papas cocidas; 150 grs de harina, 1/4 litro de leche, 1 cda de polvos de hornear, pan francés, mantequilla, sal. Preparación: Cocer las papas y molerlas; mezclarlas con la harina con polvos de hornear. Agregar la leche hirviendo. Se forma una masa blanda y se deja reposar para que endurezca. Aparte se corta el pan en cubitos chicos y se frien en mantequilla. Con la masa se forman albóndigas y se colocan unos cubitos de pan frito. Las albóndigas hay que colocarlas en agua hirviendo con sal. Se cuecen 1 ó 2, máximo 4 para que no se peguen. Se sirve con mantequilla dorada, acompañando carnes (puede hacerse la mitad de la receta. También se sirven con frutas cocidas. Ejemplo: ciruelas, huesillos, peras, orejones, cerezas, etc.” (1992: 77).

²⁵⁰ Habría que indagar desde cuándo se cocinan de esta forma las papas en Alemania y seguir la pista de sus recetas; deberíamos suponer que ello sucede al menos desde mediados del siglo XIX, cuando los abuelos y padres de nuestros(as) informantes(as) residían en ese país.

preparación de los “ñoqui” de papas.²⁵¹ Sin embargo, y de manera notable, advertimos que en el recetario de las comidas mapuche-huilliche se tiene esta preparación como propia de las tradiciones culinarias de la etnia.²⁵² Lo mismo ocurre con los panqueques de papas (sobre los que nos detendremos en el siguiente acápite) que, sin ser adscritos en el discurso a ningún grupo, operan como un gustema universal en Osorno.

De este modo, es posible apreciar que existe una gradación en las diversas preparaciones de papas que sitúa lo “propio” y al mismo tiempo construye la “distinción” entre lo indígena, lo mestizo y lo “europeo”. El puré de papas, las papas fritas, las papas cocidas y las salteadas también funcionan de manera transversal, pero su consumo se verá matizado por diferencias generacionales y de clase. En general lo frito está marcado por lo popular, pero también por lo generacional (gusto de niños y jóvenes). Es notable, como hemos expresado, cómo el consumo de papas fritas envasadas posee una alta valoración en las clases más pobres, reemplazando la hechura de las papas fritas calientes por las frías.

La papa cocida es quizás la fórmula que conjunta los gustos de todas las clases y es considerada, por casi todas ellas, como la forma más sana de comerla, como la que menos engorda y la que admite más combinaciones. La “humilde” papa cocida, que no entraña ninguna elaboración culinaria, aparece como un sustituto del pan en tiempos de escasez y, desde la perspectiva de la cocina popular, como la compañía perfecta de múltiples guisos. Ya sea como complemento o en sí misma, esta preparación es parte indisoluble de los placeres carnívoros y de la presencia de la endococina, femenina e íntima.

El “chupe de queso” también conjunta gustos,²⁵³ así como las papas rellenas (que como dijimos también son consumidas por los descendientes de árabes, adaptadas a su propio estilo culinario) y el pastel de papas. Eso

²⁵¹ Erika nos decía que su madre los llamaba “ñocles”. Los ñoquis o gnocchi son una preparación italiana de diversos elementos como harina, papas, etc., “aunque lo más común es sémola, leche y huevo con la que se forman pequeñas bolas, guisadas con distintos ingredientes (Delgado, 1997: 116).

²⁵² Es evidente, eso sí, que estos ñoquis son una relectura de las recetas conocidas y se asemejan más a la masa de albóndigas de papa cruda y cocida, aunque su forma debe ser la de un “pescadito”; por otro lado, se colocan en una asadera sobre un pino de carne molida (Alcafuz, 2004: 34).

²⁵³ *Este chupe se hace con papas viejas y queso de campo. Se frien las papas y se hierven arvejas, se junta todo en la olla con un sofrito de cebolla, ajo y ají, y al final se le agrega el queso. Se sirve calentito en un plato hondo* (Nancy).

sí, platos como las papas con luche o con yuyo operan como claros signos de pertenencia étnica y como diferenciadores de clase. Son platos que connotan la tradición de los grupos mapuche-huilliches, pero de manera muy fuerte implican la memoria de la escasez y la pobreza. Asimismo, son definidas como “comidas del pasado”, haciendo referencia a los orígenes rurales o campesinos de muchos(as) osorninos(as). Como ya dijimos, las algas cochayuyo y luche poseen la impronta de ser productos marcados por lo indígena, y por ello no se declara comerlas abiertamente, aun cuando hemos observado que muchos las aprecian, en especial las mujeres.

Podemos colegir que la particular “cultura de la papa” que se asoma en Osorno pone en escena el gusto como conjunción y disyunción social, así como las formas en que opera la “gastropolítica” a través de ella. Los miembros de la clase alta y quienes descienden de alemanes o franceses consideran el trotroyeco, el chapalele y el milcao como símbolos de lo indígena (lo chilote, lo huilliche) y los asocian con el curanto chilote (y por tanto al mundo de los “otros”). Por su parte, aquellos que pertenecen a la clase baja o son migrantes indígenas, ven en estas preparaciones algo suyo y esenciales de sus emblemas culinarios (como el muday).²⁵⁴ Por otro lado, las albóndigas de papas rellenas con ciruela o damasco son rechazadas por el universo mestizo chileno, porque el gustema agridulce no entra en el repertorio de lo aceptado y son consumidas dentro del polo de lo salado.

A nivel más amplio, el consumo de la papa no sólo produce distinciones dentro de la sociedad osornina, sino que sirve para construir identidades regionales y, por cierto, nacionales. Así, la oposición norte/sur estará signada por el consumo del tubérculo y distingue el gusto del segundo término, mientras el del norte aparece marcado por el consumo dominante de arroz. También, la papa representa la endococina y por ello está relacionada con lo femenino, al aportar el equilibrio masculino/femenino en las ocasiones festivas donde prima el asado de carne. La pala, asimismo, conjunta y disyunta las tradiciones alemanas y huilliches: las conjunta en el plano de las recetas (la combinación de la papa cruda y la cocida) y las separa en el plano de los prestigios sociales asociados a las comidas. Sin saberlo (y más bien sin querer saberlo) ambas etnias comparten un gustema, pero no las representaciones y los sistemas de estatus ligados a él.

²⁵⁴ Es común ver a la venta milcaos y muday en negocios donde comparten escaparate, de “igual a igual”, con las sopaipillas.

Así, la papa es tenida como un símbolo general de los habitantes del paralelo 40 —con toda la densidad social que hemos expuesto—, lo que se manifiesta incluso hoy entre quienes practican los rituales de la noche de San Juan y asumen las vinculaciones míticas y religiosas que adquiere la relación entre el tubérculo y los antepasados, desde el punto de vista mapuche y de las “pruebas” desde la tradición europea.

Riqueza y pobreza, abundancia y escasez, mezclas y reelaboraciones, los platos de papas nos hablan de acercamientos y separaciones sociales, pero sobre todo de una historia culinaria de muy larga tradición asentada en el gusto de los(as) habitantes(as) de Osorno.

3.4.3 Los dulces (ylo agridulce)

Los alimentos y recetas dulces, la repostería y ciertas preparaciones como el kuchen, están vinculadas en Chile a la tradición culinaria de la zona sur del país. Los(as) habitantes de Osorno no niegan esta mirada del sentido común y declaran sin ambages su otra pasión: los azúcares, las masas, las cremas, las frutas; deleites que asumen haber “heredado” de los “alemanes” de la ciudad. La clasificatoria que se utiliza para hablar de los alimentos dulces, sobre todo producidos en las casas, distingue dos variantes: kuchen, strudel, tortas, queques, alfajores, galletas y postres, por un lado y por el otro: dulces en conserva: mermeladas, frutas y jarabes.

Hagamos una breve digresión sobre el kuchen. En todo Chile se reconoce que su inserción dentro de la repostería nacional es obra del influjo alemán —recordemos que entre 1850 y 1875 hubo una migración de casi seis mil alemanes al sur del país—, y que si bien se come a lo largo del territorio, será en las zonas australes donde su factura y extendido consumo adquiera especial identidad. Definir qué se entiende en Chile por kuchen, desde el punto de vista del sistema “oficial” de recetas, no es fácil. En los propios recetarios alemanes, como sostiene Gleisner (2005), se confunde torta con kuchen; ella plantea que la diferencia se produce básicamente en relación a la masa: en el primer caso, es una pasta delgada llamada bizcocho, y en el segundo se trata de una masa quebradiza. Por otro lado, el kuchen tiene un sentido de consumo más cotidiano mientras que la torta está ligado a lo extraordinario, lo festivo.

Las recetas traídas por las migrantes alemanas se transmitieron por vía oral y por la escritura, el Manual de Mary Hahn y el de Henriette Davidis fueron las matrices más utilizadas: “Usualmente estos volúmenes

eran obsequiados a las recién casadas como presentes de bodas y así se heredaban de madre a hija a lo largo de los años” (Gleisner, op.cit: 18). Por cierto, se produjo una adaptación de las recetas durante los primeros años y una adopción de productos nativos, como por ejemplo el uso de la harina de papas, la miel como endulzante, y las murtilas (arbusto nativo) y moras, así como la avellana reemplazando las nueces y almendras. Por otro lado, se mantuvo la tradición de las conservas y de las mermeladas para confeccionar kuchen en los períodos sin fruta fresca. Por una parte, los kuchen concebidos como clásicos de la tradición alemana son el de migas —que se dice en el libro de Mary Hahn era “el favorito del kaiser”— y el punto de abeja (de nueces); y por otra, el uso de la crema²⁵⁵ y de las especias (canela, cáscara de limón y vainilla), en el plano de las técnicas culinarias, marcan el carácter germano del kuchen.

Hay un consenso entre los(as) entrevistados que aún cuando ya no se elaboran tan generalizadamente como en el pasado los diversos productos dulces, su preferencia en los gustos sigue intacta y —en las clases medias y altas— se suple la no confección hogareña comprándolos, como dijimos, en los sitios que tienen reputación²⁵⁶ —generalmente por sus recetas de tradición alemana— o bien en localidades cerca de Osorno, como Frutillar donde hay una conocida tradición repostera. En el mundo popular, la compra de galletas envasadas, de pasteles y queques, es también una preciada adquisición cuando el dinero lo permite.

Por otro lado, la casi desaparición de la once como una situación alimentaria diaria se ha confabulado para la disminución de la confección de kuchen, galletas y queques en las casas. Sin embargo, la mantención de la once los días festivos (sábados y/o domingos) y la costumbre, en muchos casos, de invitar a “tomar té”, así como la celebración de los cumpleaños, el 18 de Septiembre y la Navidad y el Año Nuevo, siguen siendo ocasiones, como ya lo describiéramos, en las que los alimentos dulces juegan un importante papel.

Hay que destacar que los cambios en el mercado de productos alimenticios, que conllevan la posibilidad de consumir frutas frescas ya no de manera estacional, ha modificado las antiguas costumbres osorninas de

²⁵⁵ La “chilenización” del kuchen está signada precisamente por el uso de la crema pastelera en lugar de la crema de leche, o también la leche condensada. Del mismo modo, hay muchas veces variaciones en las masas.

²⁵⁶ Por ejemplo en los locales Bremen o Rhenania.

conservar las frutas , así como la confección de las mermeladas y jarabes para aprovisionarse de alimentos dulces durante el largo invierno. Sin embargo, es todavía frecuente observar que estos gestos de “conservación” perduran, sobre todo entre los miembros de las clases medias y altas que poseen campos, pero también entre los migrantes campesinos. Por otro lado, se constata que todavía hay una fuerte valoración a las mermeladas hechas en casa, a la laboriosidad de las mujeres que las realizan y al establecimiento de las diferencias con lo “comprado”²⁵⁷ en tiendas o supermercados. Los jarabes, en muchos casos han sido reemplazados, en el mundo de las clases medias y altas por los jugos y bebidas dietéticas —como lo mostramos en el apartado sobre el cotidiano alimenticio— y en el de los de menores ingresos por jugos y bebidas gaseosas que aportan grandes calorías y que son más baratos.

Hay que señalar que el universo de lo dulce trae consigo el reino de las masas (de la harina de trigo fundamentalmente) y muy especialmente el de la leche y su derivados, la mantequilla, pero esencialmente la crema. Esta última es tenida transversalmente en gran estima y es parte inherente a ciertos postres de frutas, tortas y kuchenos. Hemos observado eso sí que en las pastelerías donde compran las personas de las clases media y altas hay un uso “moderado” de la crema en la decoración de sus productos, en cambio en los establecimientos de consumo popular, pasteles, tortas y kuchenos exhiben como parte de su estética grandes porciones de crema. La expresión “una penca de crema” para solicitar o referirse a una gran porción de ella, utilizada en Osorno, sintetiza el aprecio por saborear ese derivado lácteo: la penca²⁵⁸ expresa la idea de algo grueso y grande, de una porción más allá de lo normal.

²⁵⁷ También escuchamos que esta valoración se liga a la idea de “ahorro”. Así el sentido, tanto en el mundo de los más ricos como en el de los más pobres, de hacer las mermeladas y las conservas de frutas radica ya no tanto en “guardar para el invierno” como de ahorrar. Unido a ello, por cierto, está el gusto por lo “artesanal”, lo no fabricado industrialmente, como expresa Cornelia en la introducción a su libro de mermeladas y conservas: “Como actualmente contamos con la refrigeración y el congelado, no se ha hecho indispensable llenar la despensa para sobrevivir en el invierno. Sin embargo, el sabor y la satisfacción de saber que se está consumiendo, sobrepasa toda la tecnología del mundo moderno actual” (Prenzlau, s/f: :2)

²⁵⁸ La penca designa un tallo carnoso o craso de algunas plantas como el nopal y la pita (RAE), en Chile se denomina así a una suerte de cardo cuyos tallos se comen. En el lenguaje popular “la penca” puede ser equivalente al pene y “ser penca” es ser alguien sin valor. En la “jerga” osornina penca se utiliza como un adjetivo equivalente a “gran cantidad”.

Todo el tinglado de la culinaria ligada a lo dulce está en manos de las mujeres, ellas son las artífices, las “curiosas”²⁵⁹ —término que se usa comúnmente para dar cuenta de la capacidad y talentos para las “artes domésticas” en general y para la repostería en particular— que hacen posible que las delicias dulces lleguen a las mesas y a los paladares. Los “saberes” relacionados con los dulces se obtienen vía transmisión transgeneracional e intragénero de los conocimientos al interior de las familias, y también por medio de una transferencia interclase, dada por el contacto de las mujeres del mundo popular e indígena con las clases medias y altas a través del empleo doméstico. Erika acota al respecto:

“Yo creo que la gente aquí ha ido aprendiendo, yo veo que mi nana también hace cosas que yo sé de mi mamá o de mi abuela o qué se yo... creo que han integrado la comida. Ellos han adoptado nuestras comidas y nosotros las de Chile, yo veo que los chilenos son bien buenos para los dulces, eso lo aprendieron y nosotros a comer porotos granados. Mi nana, sé que ha llevado cosas a su casa, porque a veces me ha dicho “Mi mamá no comía esto y ahora lo está comiendo”.

Este testimonio ilustra las dos modalidades de traspaso de los conocimientos culinarios, muy típicos en Chile donde se juegan los mestizajes interculturales²⁶⁰ y los diálogos y reelaboraciones entre clases sociales dentro de estructuras muy delimitadas de status. Por ello, hemos detectado que el saber cocinar y golosear dulces adquiere en estas situaciones ese sentido “civilizatorio” del cual hablaremos más adelante. Veamos como lo expresa Alicia:

“Con esos alemanes que trabajé aprendí de todo, aprendí a comer kuchen y galletas y a hacerlos ¿cuándo nosotros es que sabíamos en el campo? Después yo les he enseñado a las chiquillas y así todos saben lo que es comer cosas ricas, les gusta a los niños los dulces”.

Este “aprender” supone salir de la ignorancia del campo, de lo rural, a lo “civilizado” de la ciudad, pero sobre todo, adquirir los conocimientos

²⁵⁹ Se llama así también a las curanderas o “meicas”.

²⁶⁰ En este sentido es destacable como el kuchen y las galletas operan como un común denominador de las distintas tradiciones presentes en Osorno, el cacique de la Butahuillimapu Antonio Alcañuz nos dice: “Yo aprendí a cocinar con mi abuelita porque viví siempre con ella, aprendí a hacer kuchen, a hacer galleta...” (Montecino, 2005 b).

dados por quienes aparecen en la cúspide de la pirámide social osornina²⁶¹. Saber hacer y gustar de los dulces, como hemos dicho “blanquea”, transforma a los sujetos en más cercanos a lo europeo que a lo indígena. Pero también hace posible un enriquecimiento de los sabores, por cuanto hemos encontrado que generalmente se hacen “torsiones” propias, relecturas y un mismo kuchen, por ejemplo, tiene sus particularidades dadas por tener más o menos azúcar, más o menos mantequilla, por su relleno, por la estética, etc.

Por otro lado, hemos constatado que en la gran mayoría de los casos los conocimientos sobre la elaboración de dulces se inscriben dentro de las recetas anotadas en cuadernos o se consultan en libros heredados de alguna mujer de la familia o bien comprados. Las recetas saladas, no obstante, están en la “cabeza”, no necesitan “escribirse”, son aprendidas de manera mimética y gestual. Sin duda, la precisión de ciertas cantidades, procedimientos y tiempos de horneado —entre otros aspectos— adquieren una gran importancia para los resultados de la repostería. Observamos que la anotación y registro escrito de las recetas de kuchen, tortas, galletas y postres es un hecho que atraviesa a los distintos segmentos de mujeres en Osorno, y desde los más humildes cuadernos hasta los más antiguos y con tapas duras registran y guardan las recetas y medidas de tal o cual torta, de tal kuchen o postre. Es como si la memoria de lo dulce necesitara posarse en un “archivo” que, de algún modo, debe perdurar.

Pensamos que este hecho da cuenta de la importancia que lo dulce adquiere en la sociedad osornina. La escritura (y no la oralidad y la imitación) permite que esos saberes no se pierdan, que se produzca una continuidad que, en definitiva, lo que persigue es la “identidad” de una forma de preparar lo dulce (los “secretos” de una mujer traspasados a otra) y el distintivo de ser un alimento que tiene “tradicición” y a la vez un “refinamiento”. Este último

²⁶¹ Es interesante señalar que hay una “conciencia” por parte de los descendientes de alemanes de su “contribución” a la culinaria (por ende a la cultura) de la zona, por ejemplo, Cornelia nos decía: *El otro día un gáster de la municipalidad me dijo: Señora Cornelia —porque sabe que yo hago clases de cocina— me compré un libro de cocina chilena y no encontré la receta de los klösse. Para él los klösse eran parte de la cocina chilena. Yo le dije: No lo vas a encontrar porque es cocina alemana. ¡Claro! Es que la gente lo aprendió de sus patrones, cuando trabajó en las casas los adoptó, porque es obvio, en la época de las ciruelas, hacer cleusse. El problema es que las cosas se van a perder cuando la gente no siga relacionándose. Ese caballero reclamaba que su mujer no lo sabía hacer, por eso compró el libro, pero si su mamá se lo hacía porque había trabajado en casa de una familia alemana.*

concepto alude a que dentro del polo civilización/barbarie, lo civilizado — dentro de los cánones osorninos— es lo alemán, la repostería operaría como una suerte de metáfora de lo que ha salido de la barbarie (de lo indio, por tanto). El cuaderno, en cuanto supone la escritura y supera la oralidad, hace posible que lo civilizado quede grabado e inscrito de manera indeleble.

Sin embargo, como en todo el lenguaje culinario que hemos visto desplegarse en este estudio, la transversalidad del aprecio por los alimentos dulces adquirirá ciertos matices sociales que estarán dados como dijimos, precisamente, por las recetas, por “la mano” y por el tipo de preparación que se trate. En primer lugar, casi todos coinciden en señalar que el kuchen de manzanas, el de migas y el “apell-strudell”²⁶², así como la torta de nueces y de ciruelas son recetas clásicas de los alemanes, difiriendo las preparaciones de acuerdo a las tradiciones como se puede constatar en los recetarios de la zona²⁶³. No obstante, esta “pertenencia” las mujeres de todas las clases sociales y de las distintas tradiciones preparan el kuchen de manzanas sin importar su “origen”.

Pero, podríamos decir que “sobre kuchenés” hay mucho por escribir en la medida en que también desde el punto de vista de las valoraciones sociales se hace una gradación donde hay marcadores del gusto que construirán, por ejemplo, el kuchen desde más alemán a menos alemán, así como diferencias que asocian el kuchen de migas a lo europeo y el pie de limón a lo mestizo chileno y popular. Entre medio, una variedad de otras formas como el kuchen de frambuesas y crema —del cual hemos hablado en relación a la navidad—, el de diversas frutas, nueces, ricotta, yogurt, tapado, con tiritas, etc. construyen un amplio universo donde la multiplicidad de recetas dará cuenta de las “distinciones” y de lo que se considera como “propio” en cada segmento social.

Algo similar ocurre con las tortas, una clásica y asociada a la tradición alemana —fuera de la de nueces y ciruelas— es la Hindenburg que se confecciona con galletas de champagne, también la Pompadour a base de chuño²⁶⁴. Pero las de gusto más generalizado, y ligadas a la

²⁶² Estamos usando las clasificatorias de nuestros(as) entrevistados(as), aun cuando sabemos que tortas, küchenes y queques son catalogados en los diccionarios gastronómicos de manera distinta (ver en *Larousse gastronomique*, 2001).

²⁶³ Confróntese, por ejemplo, la receta del kuchen de manzana de la Cocina de Osorno y del recetario de Wetzel

²⁶⁴ Una mujer de tradición culinaria de la zona central casada con árabe, Silvia nos dice: “Son muy distintas las maneras de hacer las tortas, acá le dicen Hindenburg a lo que nosotros

tradición mestizo-chilena son las de merengue con frambuesas u otras frutas. El tópic de las tortas despierta en cada familia de clase media y alta los ecos de su tradición migratoria. Los(as) descendientes de franceses contarán de las tortas de moka, de las pompadour, de mil hoja; los más ligados a lo alemán la de chocolate, la selva negra, la de nueces y en el mundo popular, las tortas de bizcocho con crema o con pastelera, las de merengue con piña. Sin embargo, se constata que la confección de tortas —a diferencia de los kuchen y otras preparaciones como el brazo de reina o los arrollados de manzana— no es tan generalizada entre las mujeres. De ahí que sólo las más “curiosas” posean el arte, la mano y la sapiencia para hacerlas, adquiriendo un sitio más alto en el prestigio social femenino quienes las realizan.

A diferencia de estas recetas, los postres elaborados —me refiero a los que no son simplemente una fruta— aparecen más ligados a las clases medias y altas. Se aprecia una gradación entre postres que van desde los tradicionales mestizo-chilenos como la “leche nevada” (o islas flotantes), el arroz con leche, los budines de manzanas, de sémola, hasta las mousses, flanes, pasando por el tiramisú y otros.

Sin embargo, es interesante constatar que existen algunos postres que son compartidos por los distintos segmentos y tradiciones étnicas. Por ejemplo, el mote con huesillos²⁶⁵ aparece como un gustema general, mas de manera muy característica el panqueque de papas y el postre de nalca. El primero, se liga a la constelación culinaria de la papa, a la “familia” de los milcaos y chapaleles; pero ahora dentro de los gustemas dulces. Los panqueques de este tubérculo son preparados así por Alicia:

“Se pelan las papas, las ralla, le coloca un huevo y una cucharada de leche en polvo y lo bate, cuando no está muy claro se le pone un poquito de harina para que no gotee, con una paletita mide un panqueque, quedan delgaditos. Se rellena con mermelada, se come calentito, es muy rico”

llamamos Pompadour, y Pompadour a otra receta. Yo la aprendí con mi mamá, las galletas las hacíamos nosotras, las poníamos en papel de diario, ojalá del Mercurio porque tienen más parafina —esa fue la explicación que me dio mi madre—, después que tienes listas las galletas armas la torta con una crema de nuez o de almendra. La torta se arma en un molde con papel mantequilla, para las galletas y les pones una capa de la crema y otra de galletas, te queda amoldadita de un día para otro ¡acá, nada que ver!”

²⁶⁵ Se trata de un postre típico chileno que consiste en trigo cocido y pelado con cenizas, mezclado con duraznos secos previamente hidratados y cocidos.

Los panqueques de papas han sido dejados de lado en muchas casas de las clases medias y altas, por la prohibición de la nueva cultura de lo dietético hacia los hidratos de carbono, las frituras y los dulces, conjunción que este postre porta. Sin embargo, se mantiene como una preparación que hace las delicias en el universo de los que tienen menos recursos. Ya sea en el invierno o en el verano, como postre o como parte de las onces-comidas el paqueque de papas es devorado como una verdadera exquisitez en las mesas de los pobres.

Una variación de esta fórmula son los milcaos dulces que se comían frecuentemente como postres en el pasado²⁶⁶, también tenidos como parte de la tradición mapuche-huilliche actual²⁶⁷ y entre los migrantes a la ciudad de Osorno. “Hermanados” con ellos, las variantes dulces de las albón-digas de papas entre los descendientes de alemanes siguen funcionando en la clasificatoria de postre, como se constata en el recetario de Wetzel.

Por último, el uso de la nalca²⁶⁸ como postre es también compartido entre el universo huilliche migrante y algunos sectores de las clases medias mestizo chilenas.

Lo agridulce

No podemos dejar de mencionar la mezcla de lo dulce con lo salado y lo ácido que porta la tradición de los descendientes de alemanes en Osorno y que pone en escena una diferencia notable con el resto de los segmentos sociales. Desde el punto de vista de Ana nos percatamos que:

“Los alemanes tienen gustos medios raros. Mezclan lo agrio, lo dulce y cosas así. A mi vieja que trabajó con ellos se le quedaron algunas de esas mañas..como comer los panqueques de papas con compota de ciruela, o de repente ellos se sirven un pedazo de carne con duraznos, mi mamá los vio en esas casas y algunas cosas les gustaron, pero a mi no. Son distintas las costumbres de ellos y nosotros”

²⁶⁶ Desde la tradición huilliche rural Adela nos cuenta: “Nosotros lo hacemos igual que el panqueque de papas, las masa igual que estar haciendo chapalele, se hace la bolita y ahí tiene el agua caliente, después se le echa azúcar y se sirve”.

²⁶⁷ Llamados “postre de milcao de papas ralladas” en el recetario de comidas mapuche-huilliche.

²⁶⁸ Se trata de una planta también llamada “pangue” (*Gunnera chilensis*) con diversos usos por parte del mundo campesino y mapuche huilliche.

Una historia de los préstamos, aceptaciones y rechazos culinarios en Osorno tal vez podría arrojarnos que el gustema dulce “heredado” de los alemanes obtiene una aprobación mayoritaria e interclase, pero en el campo de las mezclas entre gustemas dulces y salados hay una actitud de rechazo más o menos amplia en los sectores populares, y de mayor aceptación en las clases acomodadas. Las combinaciones de aves o de cerdo con puré de manzana o rellenas con castañas o ciruelas son signadas positivamente en estas últimas. Sin embargo, preparaciones como las albóndigas de papas rellenas con frutas asociadas a lo salado no tienen la misma valuación²⁶⁹, así como la sopas de chicha dulce de manzana, de mosqueta, de frutos secos; o las frutillas con pimienta.²⁷⁰

Podríamos decir entonces que al interior de lo “dulce” se inscribe una gradación que especificaría, desde el punto de vista de los comensales, lo “propio” de los alemanes representado por estas preparaciones mezcladas que no son compartidas por el grueso de los(as) osorninos(as).

A modo de corolario

Si analizamos los contenidos de esta tríada que hemos descubierto en la cocina de Osorno, podemos percatarnos, en primer lugar que carnes y papas, en platos carnívoros²⁷¹ y vegetarianos forman parte de un universo más amplio de emblemas alimenticios en el sur de Chile (y quizás de la zona central). Como lo dijéramos, Valenzuela (1981) estudió como particular de la dieta mapuche-pehuenche la tríada carne, papas y hongos, y observamos, en nuestra indagación, que los dos primeros términos se mantienen en las costumbres nutritivas de los(as) osorninos(as) con no

²⁶⁹ Blanca Teresa nos dice: *Nos han quedado las costumbres de los alemanes que llegaron en lo dulce, pero no en las mezclas de salado con dulce, esos tallarines con huesillos, con mazamorra de manzana, ciruelas, una serie de cosas envueltas en masa, eso no lo adoptamos.*

²⁷⁰ En relación a estas recetas Cornelia nos dice: *Nosotros estamos acostumbrados a hacer comida que tiene que ver con nuestra raíces, por ejemplo, cuando me casé hicimos sopa de chicha de manzana, es dulce y se come con pancitos tostados, con crutones, pero no salados, con mantequilla. Esa sopa se espesa con maicena. Nosotros hacemos sopas dulces de muchos frutos, porque aquí siempre se secaban ciruelas, las cerezas, las manzanas, por eso las usamos en la comida. Si yo no me hubiera casado con un alemán, con alguien que no perteneciera a la colonización alemana, hubiera sido difícil entendernos para confirmar esta idea.*

²⁷¹ No olvidemos que Osorno es uno de los mayores productores de carne y leche (base para la crema y la mantequilla necesaria para la repostería).

demasiadas modificaciones, respecto a las constelaciones de recetas que despliegan. Lo que rompe con el modelo mapuche-pehuenche son las recetas dulces y agridulces. En este sentido, podríamos hipotetizar que los alimentos dulces proponen para Osorno la característica de ser una tríada “mestiza”: mapuche-chileno-alemana.

Esta constatación nos lleva a los correlatos étnicos y de género, por cuanto lo dulce aparece como gustema de lo “más blanco” y como sabemos también ligado a lo femenino. De esta manera la cocina de Osorno, de acuerdo a la tríada encontrada, estaría signada por una doble marca de lo femenino: las papas (lo cocido) y las recetas dulces, por un lado, y por el otro la carne (asada), asociada a lo masculino. La primacía de papas y dulces aproximan a los comensales de Osorno a la escala de lo “europeo”, y el consumo predilecto de carne asada a los eslabones sociales más poderosos. De esta manera, la huella de las tradiciones culinarias indígenas se ve eclipsada por esta metáfora de lo blanco en lo dulce y de lo femenino en lo cocido, no obstante sus cauces subterráneos modulan una constante tensión que el ñachi (lo crudo) se encarga de espectacularizar, aunque veladamente, en las fiestas de verificación de las identidades colectivas.

Esta tríada, a su vez, hace posible desde el punto de vista de sus habitantes y de la gramática inconciente de la cocina, la existencia de un espacio de conjunción alimentaria: las distintas clases y etnias comparten el gusto por la carne, ciertos vegetales (las papas) y los dulces; pero un análisis de sus contenidos nos muestra otro espacio, el de las disyunciones sociales en su preparación y consumo, así como en los símbolos asociados a ellos. De esta manera la tríada osornina permite hablar de una singularidad de su cocina en relación a las otras cocinas chilenas, siendo una realización particular de acuerdo a la historia de las relaciones interculturales; pero al mismo tiempo actualiza y reproduce —en su discurso y prácticas— las posiciones y jerarquías de los sujetos en la estructura social osornina.



4. EL POSTRE: A MODO DE CONCLUSIONES

Responder a la pregunta ¿qué se come cuando se come en Osorno? fue el impulso, el horizonte que ha guiado nuestro estudio sobre la cocina en esa ciudad del sur de Chile. La interrogante supone una serie de “intertextos”, algunos implícitos en las referencias teóricas y otros sugeridos en las notas al margen, pero siempre la noción de que alimentarse supone algo más que nutrirse ha acompañado nuestro empeño. Esto es, las dimensiones simbólicas, psíquicas y sociales de la alimentación son el foco que hemos privilegiado, así como la idea de que la cocina es un lenguaje al cual podemos aproximarnos (en este caso, urdiendo y remendando modelos —como los de Lévi-Strauss, Douglas, Poulain, entre otros) y escuchar sus sonidos, sus mensajes, sus sentidos.

El recorrido efectuado nos condujo a analizar, en primer lugar, el cotidiano alimenticio. En él pudimos observar que existen tres situaciones alimenticias en el día: desayuno, almuerzo y cena u once-comida, que siguen reglas precisas y condicionadas por los ingresos y por el “principio de incorporación”. Detectamos en las clases media y alta una clara tendencia a comer raciones de menor cantidad y más ligero, y que domina el consumo de ensaladas y alimentos dietéticos. La dieta de estas mismas clases se compone de carnes (rojas de preferencia y blancas, en su mayoría aves y muy escasamente pescados y mariscos), así como de derivados de los lácteos, verduras y hortalizas, siendo el gustema de lo dulce muypreciado. En estas clases el desayuno es una comida que, aun cuando no está sometida a servicios, ostenta una combinatoria prescrita. El almuerzo también presenta reglas claras de sucesiones y combinaciones, y la cena u once-comida, igual que el desayuno, no está sometida a normas de sucesión, pero sí de combinación, en donde la oposición dulce/salado y líquido/sólido son las claves. Los días sábado y domingo se incorporan los alimentos dulces y los platos más elaborados y considerados “festivos”. Los principios de condimentación se afinan en lo suave y las operaciones culinarias están a cargo de una empleada doméstica que es dirigida por la patrona, quien hace las veces de “portero económico” y distribuidora.

En términos de tradiciones culturales, los descendientes de diversas oleadas migratorias (antiguas y más recientes, como alemanes y franceses,

y sirios, respectivamente) preservan en sus menús cotidianos ciertos platos provenientes de sus memorias culinarias, mezclados con recetas de la tradición mestiza chilena. Por su parte, esta última ha adoptado sobre todo algunas recetas de platos salados o agridulces, y muy especialmente la repostería alemana.

Todos estos elementos, además de las maneras de mesa, serán signos de la distinción social de las clases media y alta, y la mantención de ciertas recetas que distinguen el origen familiar servirán para que se cumpla el “somos lo que comemos”.

En el polo de los grupos populares y migrantes mapuche-huilliches, el principio de condimentación se ancla en un gusto por las comidas sabrosas y fuertes, más inclinadas hacia lo picante y a la contundencia de sus contenidos. Aun cuando su dieta aprecia sobremanera la carne roja, ella es inevitablemente más vegetariana, debido a las limitaciones que imponen sus ingresos, más que por causa de sus gustos. Las carnes grasas serán las que dominen, así como las legumbres, las papas y el pan. El desayuno seguirá una regla de combinación clara; el almuerzo consistirá en un solo plato y, en ocasiones, un postre; la cena u once-comida será una proyección del desayuno con algún otro elemento (como una sopa). La oposición complementaria sólido/líquido, también debido a razones de presupuesto, se presentará como alternancia en los almuerzos de los días de la semana. En este segmento, las ideologías actuales de la “comida sana” no tienen resonancia, y es más bien el concepto de comida “bien condimentada” y “llenadora” el que guía los imaginarios de lo que es bueno o malo comer. Se aprecia que cada vez que se cuenta con mayores ingresos los alimentos envasados ocupan un lugar central, dada la “magia” de sus contenidos: fritos, salados y crujientes, a un precio moderado.

En las cocinas populares son las mujeres, las madres o dueñas de casas, las hermanas mayores o las abuelas, las protagonistas y quienes operan como porteros económicos y distribuidoras. Respecto de las vertientes culturales, observamos tres grandes tradiciones que se activan en las adopciones y reproducción de recetas: la tradición mapuche-huilliche con el consumo de milcao, chapaleles, muday, luche, cochayuyo, ñachi, entre otros; la alemana, en forma directa o mestizada, y la mestizo-chilena. Las marcas de identidad de clase y étnica tendrán su correlato en la mantención de determinados platos, sobre todo de los relacionados con la tradición mapuche-huilliche.

En todos los grupos estudiados hallamos una semejanza vinculada con la proyección de los platos de los días festivos y sus recetas, hacia las celebraciones colectivas y privadas. En este sentido, la noción universal de cocina como lenguaje nos muestra su función mimética, rítmica y ritual, también en Osorno: las marcas de prestigio y la valoración social de ciertos alimentos y formas de cocinarlos se ponen en escena justamente cuando la comunidad debe verificarse en tanto tal.

De ahí que en el análisis de las fiestas nos encontremos con el consumo de los alimentos más preciados en la dieta local: las carnes, las masas y los dulces, y con la activación de la totalidad de las técnicas culinarias: lo frito, lo horneado, lo cocido, lo asado. En las festividades patrias, como en todo el país, en Osorno se ostentan los emblemas culinarios del ritual nacional: empanadas, carne asada y vino tinto. Empero, las identidades locales emergen con la incorporación del gustema dulce (los alfajores) y de la técnica de lo frito, por un lado, y por el otro con la división sexual del trabajo culinario. El primer día de celebraciones, lo femenino ocupa el centro con la factura de alimentos relacionados con la endocina (horneados, cocidos y fritos) y con lo que hemos denominado una suerte de “matria” culinaria, cuyo eje es la noción de sacrificio de parte de las mujeres para la mantención del orden social y colectivo, desde los espacios íntimos a partir de los cuales circularán los dones de la fiesta nacional.

El segundo día de estas fiestas corresponde a la carne asada y al dominio masculino: la exocina. El análisis nos muestra que es la ocasión en la cual la “patria culinaria” articula la reproducción de la experiencia de pertenecer a una comunidad más amplia, “destruyendo”, derrochando los excedentes para así permitir que las posiciones sociales de los sujetos tengan un sentido.

Las fiestas de fin de año arrojan, por su parte, que en todos los sectores sociales osorninos la Navidad se relaciona con la endocina —las carnes horneadas y las preparaciones dulces, vale decir, ese festejo está más ligado a lo femenino— y el Año Nuevo, vinculado a la exococina —con asados de cordero al palo o cenas en restaurantes o con amigos, un poco más cerca de lo masculino. Un haz de conjunciones y disyunciones nos muestra el abanico de diferencias sociales y los efectos de las adopciones, imitaciones y mestizajes, pero podemos apreciar que la culinaria desplegada en Navidad y Año Nuevo repite o proyecta la asociación genérica femenino/masculino de las fiestas patrias y pone en el escenario las oposiciones características de los gustemas locales: lo dulce y lo salado. Sin

embargo, lo que emerge como verificación de las identidades se relaciona con lo local (los dulces y asados que caracterizan a Osorno), pero sobre todo emergen en escena las diversas pertenencias familiares, étnicas y de clase. Lo dulce conjunta, no obstante, una mirada fina pone en evidencia las grandes distancias en los modos de preparar, en la calidad de los ingredientes y en las adaptaciones. Lo que resalta en las fiestas de fin de año —una religiosa y otra secular— es que entonces afloran de manera prístina las distintas tradiciones culturales, y los descendientes de europeos, los mestizos y los indígenas irrumpen con sus expresiones culinarias propias y con sus rituales alimenticios. Dulces, ñachis, horneados y asados se consumen en mesas y manteles que ostentan los “gustos” de cada sector social.

Así, podemos decir que el gasto festivo de los(as) osorninos(as) saca a luz las semejanzas y diferencias en los modos de celebrar. Las fiestas patrias conjuntan los gustos y las formas de cocina, apareciendo como una celebración que reifica —en el ritual culinario y su consecuente sacrificio— las posiciones de género, las identidades nacionales y locales. En las fiestas de fin de año, lo que emerge es la especificación de identidades étnicas locales, pero también la conjunción a través de lo dulce. Las identidades étnicas modulan un registro que oscila entre el polo de lo más europeo y lo más huilliche, pasando por el elemento común del asado al palo de cordero (compartido por todas las clases y tradiciones). Lo dulce aparece, sin embargo, como el emblema de lo local que “blanquea” a los(as) osorninos(as) y los(as) sitúa en el imaginario social como una comunidad más cercana a lo europeo que a lo indígena.

Por último, en las celebraciones de los cumpleaños el lenguaje de la cocina dará cuenta de las desigualdades sociales, de la clara “distinción” de tradiciones étnicas y de clase, en la medida en que el derroche festivo de los sectores medio y alto se inscribe en un espacio culinario que reproduce, en particular, las identidades familiares a través de los gustos personales (que son “orgullosamente” heredados).

Finalmente, el análisis que hemos realizado respecto de los emblemas culinarios de Osorno, da cuenta de la existencia de la tríada carne, papas y dulces. También la “pasión” carnívora de sus habitantes habla de conjunciones y disyunciones, en las que la carne asada (lo cocido) representa lo más alto (lo más “blanco”) y el ñachi (lo crudo), lo más bajo (lo más mestizo e indígena) dentro de las valuaciones sociales. Asimismo, las técnicas del asado pondrán en escena las diferencias de clase y de poder

adquisitivo: el asado al palo o a la parrilla en la cúspide del prestigio y el disco en lo más bajo. Desde una óptica de género, las carnes más cocidas están vinculadas a lo femenino y las más cercanas a lo crudo (el asado, el ñachi), a lo masculino. Pero, también de manera inversa, lo más o menos cercano a lo crudo (sobre todo en las carnes a la parrilla), desde la perspectiva de los más ricos, está más próximo a lo masculino y a la “distinción social”, al refinamiento de la clase alta, y lo más cocido a la clase baja o a las personas “vulgares”.

Las técnicas de preparación de la carne poseen un nítido correlato de género: las horneadas, fritas y cocidas en agua están relacionadas con el trabajo femenino, y las parrillas y “palos” a lo masculino. La oposición interior/exterior se posa en esa distinción y expresa una división sexual del trabajo culinario, pero también las modalidades de la endo y exocina, respectivamente. Lo asado/hervido, por su parte, actualiza el contenido ritual y festivo del primero, y el carácter más cotidiano e íntimo del segundo. El consumo de los “interiores” y “exteriores” de los animales expresa el gusto exacerbado por las carnes y el sacrificio animal (a través del “banquete”), como práctica de reintegración y cohesión social (y/o familiar). Las cazuelas, como el plato apical de la carne hervida, iluminan una de las tantas formas en las que el “narcisismo de las pequeñas diferencias” opera para fundar identidades locales, así como diferenciaciones de clase, étnicas y de género.

Por último, podemos decir que la pasión carnívora asiste a un complejo proceso dado por la lipofobia, que comienza a apoderarse de las clases alta y media osorninas y que tabuiza (por razones de salud o de ideal corporal) las carnes rojas y la porcina. Con ello se activa un mecanismo de restricción (semanal) y de desborde, dado básicamente en las fiestas. Los más pobres no se ven afectados por este mecanismo y más bien hacen todo lo posible por consumir carnes grasas, pues su ingesta está revestida de prestigio social, en la medida en que se necesitan ingresos y excedentes para ello.

El otro componente de la tríada es la papa. En su consumo opera de manera clara una “gastropolítica” que no sólo produce distinciones dentro de la sociedad osornina, sino que sirve para construir identidades regionales y, por cierto, nacionales. La oposición norte/sur se manifestará por el consumo del tubérculo y distingue el gusto del segundo término, mientras el del norte aparece marcado por el consumo dominante de arroz. Asimismo, la papa representa la endococina y por ello está relacionada con lo

femenino, aportando el equilibrio masculino/femenino en las ocasiones festivas en las que prima el asado de carne. Por otro lado, conjunta y disyunta las tradiciones alemanas y huilliches: las conjunta en el plano de las recetas (la combinación de la papa cruda y la cocida) y las separa en el plano de los prestigios sociales asociados a las comidas. Sin saberlo —y más bien sin querer saberlo—, ambas etnias comparten un gustema, pero no las representaciones y los sistemas de estatus ligados a él.

Por último, la tríada se completa con lo “dulce” (término que comprende desde las mermeladas hasta las tortas), gustema reputado como alemán (europeo, no mapuche) junto con lo “agridulce”, que universaliza la pertenencia a una comunidad osornina blanqueada, pero que a la vez provoca nítidas distinciones en su seno.

De esta manera, cogimos que la tríada que caracteriza a la cocina de Osorno, desde el punto de vista de sus habitantes, nos devuelve un espacio de conjunción alimentaria: las distintas clases y etnias comparten el gusto por la carne, ciertos vegetales (las papas) y los dulces; pero un análisis de sus contenidos arroja diferenciaciones sociales en su preparación y consumo, así como en los símbolos asociados a ellos. De ese modo, lo universal (la tríada) posee una realización particular de acuerdo a la historia de las relaciones interculturales y de las posiciones de los sujetos en la estructura social osornina.

Podemos concluir, entonces, que cuando se come en Osorno se está incorporando signos de una conflictiva historia intercultural que se asoma en la dieta, en las maneras de mesa y en las ideologías nutricionales. El imaginario de la incorporación que privilegia determinados alimentos —como lo hemos mostrado en la tríada— quiere acercarse al polo de lo “blanco”, representado en los alimentos dulces incorporados de la tradición alemana, de lo cocido (lejos de lo crudo, lo bárbaro, lo más indígena) y de la ingesta de carne, sobre todo asada, que representa el poder económico y la posesión de excedentes que permiten su dilapidación. Así, cuando se comen esos alimentos su simbólica opera mediante la “contaminación positiva” que hace que los rasgos étnicos de lo “más europeo” penetren en los comensales.

Del mismo modo, y ahora en un registro de clase (que obviamente, como hemos visto, se entrecruza con los étnicos y de género), apreciamos que, cuando come, cada sector activa ciertos dispositivos asociados a su pertenencia y a los límites económicos impuestos a ella al interior de un sistema de distribución desigual del capital material y simbólico. De esa

forma, las características de las cocinas —dadas por sus principios de condimentación, sus maneras de consumo y por las valuaciones simbólicas de los alimentos— pondrán en las mesas los signos que colocan a cada quien en “su lugar”. Las oposiciones suave/condimentado, porción pequeña/porción grande, insípido/picante, graso/no graso, entre otras, definirán las asignaciones del gusto y por tanto la “distinción” social. Así, cuando se come en Osorno, los gustemas, las recetas y las técnicas y fondos de cocción, supondrán la consumición cotidiana de las marcas del estatus, así como sus posibles fugas y trasposos.

Cuando se come en Osorno se ingieren también ciertas características ligadas a las construcciones de género. Lo suave, lo dulce, las ensaladas, lo cocido, lo pequeño, son elementos asociados a lo femenino; lo picante, lo crudo, lo espeso, lo grande, la carne, están relacionados con lo masculino. Pero, junto a ello, dos grandes universos se acantonarán en la reproducción de las relaciones y posiciones de hombres y mujeres. Lo cocido y lo horneado estarán vinculados al papel de las mujeres y lo asado, al de los hombres. Cada uno de ellos bordará claras posiciones y reproducirá las marcas espaciales de la endococina (lo femenino) y la exococina (lo masculino), ligadas a claras valoraciones en las que la primera inscripción —sobre todo en los casos festivos— es menos prestigiosa que la segunda (matizándose ello, eso sí, en el consumo cotidiano).

Por último, cuando se come en Osorno se manduca una estructura cotidiana —un conjunto de relaciones, de reglas de sucesión y combinación— que establece una clara diferencia entre días ordinarios de la semana y fines de semana (festivos), que se proyecta de manera mimética en las fiestas colectivas, familiares y personales. Los dulces, los platos de carne asada y horneada que se degustan sábados y domingos constituyen la experiencia apical de consumo en los banquetes y comilonas seculares (el Dieciocho de Septiembre, Año Nuevo, cumpleaños) y religiosas (Navidad). En ellas vemos aparecer la noción de sacrificio —en trabajo culinario sobre todo femenino y en dinero— y, junto a él, la repartición desigual —en el plano de lo que se puede consumir y en la calidad de alimentos de cada clase— de los “dones”. Las fiestas son el escenario que pone en las mesas y en los estómagos los signos de la conjunción y la disyunción, las tensiones y las “negociaciones” de un sistema de representaciones que está presente en la estructura del cotidiano alimenticio y que se expresa de manera nítida en las situaciones extraordinarias del consumo ritual.

¿Qué se come cuando se come en Osorno? Puede responderse, en definitiva, que lo que se yanta son los símbolos de clase, de género y étnicos sometidos a una lengua que los ordena y los clasifica en tensión permanente con el sistema de estatus que los produce y que caracteriza los nexos interculturales de la historia de Osorno.

NUESTROS(AS) ENTREVISTADOS(AS)

Carlos Weger, 45 años, dueño de restaurante y perteneciente a una de las primeras familias de colonos alemanes de Osorno, casado, padre de tres hijos. Su esposa es descendiente de alemanes.

Erika Fuschloher, 42 años, dueña de casa, casada con estudios de secretariado, madre de cuatro hijos. Su esposo es también descendiente de alemanes y posee tierras en las cercanías.

Cornelia Prenzlau, 27 años, madre de una hija, dueña de un restaurante donde trabaja con su padre y su esposo, este último un migrante alemán recién llegado al país.

Patricia Montesinos, 20 años, estudiante de derecho, vive en casa de sus padres, dueños de fundos ganaderos en la zona.

Juan Pablo Délano, 33 años, dueño de un restaurante, padre de dos hijos, su esposa pertenece a familias de tradición antigua en Osorno.

Jacqueline Montagnon, 68 años, dueña de casa, madre de dos hijos y descendiente de franceses; su segundo esposo es descendiente de catalanes, poseen tierras y un comercio de vinos.

Delia Domínguez, 75 años, escritora, soltera, dueña de tierras en las cercanías de Osorno.

Jorge Avilés, 50 años, médico veterinario, casado, sin hijos, dueño de fundos ganaderos y lecheros.

Ruth Henríquez, 45 años, banquetera, casada, tres hijos.

Alicia Hernández, 38 años, dueña de un puesto de venta de mariscos ahumados, luche y cohayuyo en la Feria de Rahue, madre soltera de cuatro hijos.

Adela Aucapán, 57 años, madre de dos hijos, casada con un mestizo-chileno; transita entre Bahía Mansa y Osorno.

Nancy Inostroza, 40 años, empleada doméstica puertas adentro, soltera.

Antonio Alcañuz, 64, Apoülmen de la Butahuillimapu, reside la mayor parte del tiempo en Osorno, pero transita al campo; soltero, vive con su familia ampliada.

Bernardina Llenquelén, 60 años, empleada doméstica, hoy jubilada, madre soltera de una hija; vive con su hija y su nieta.

Silvia Marillanque, 45 años, empleada doméstica puertas adentro, madre soltera de una hija.

Zudelia Bórquez, 35 años, empleada doméstica puertas afuera, casada, dos hijos.

Anita Bravo, 30 años, empleada en una tienda, casada, dos hijos; vive con su familia ampliada en Rahue Alto.

Silvia Ibáñez, dueña de casa, 62 años, casada con un descendiente de árabes, proviene de la zona central (de San Javier), cuatro hijos.

Blanca Teresa Montecino, 73 años, trabajadora social, actualmente dueña de casa, viuda, tres hijos.

Angélica Barrientos, 37 años, concesionaria del Club de Ebanistas, casada, dos hijos.

Sonia Kauak, 51 años, comerciante, dos hijos; ella y su esposo son descendientes de árabes y pertenecen a las antiguas familias de migrantes a Osorno.

Andrés Angulo, 55 años, arquitecto, separado, dos hijos.

Patricia Montecino, 52 años, matrona, separada, tres hijos.

Andrés "Chito" Carvalho, 76 años agricultor, casado cuatro hijos; vive en las cercanías de Osorno, en tierras de su propiedad que dedicada a la producción de trigo.

Cristián Alvear, 25 años, estudiante de música

GLOSARIO

Agüita: infusión caliente de yerbas aromáticas o cáscara de limón. Se habla también de “agüita perra” cuando se trata de agua hervida sola.

Ají: palabra de origen taino, designa a una suerte de pimiento (*Capsicum annuum*) picante. En Chile a la vaina nueva se le denomina ají verde, y se le llama “ají chileno” una vez seco. Los mapuches lo denominan trapí.

Albóndiga: designa en Chile a una bolita de carne, pescado o papa que puede ser usado como plato (en sopa) a consumido con algún acompañamiento.

Alfajores: pasteles pequeños de masa fina, compuestos de dos piezas circulares algo combadas hacia fuera y adheridas una a otra con manjar blanco u otro dulce.

Anticuchos: trozos de carne y cebolla ensartados en una vara delgada que se asan a la parrilla.

Apoll: es una técnica mapuche de preparación de la sangre: al animal degollado se le corta la traquea, entrando la sangre a los pulmones, al mismo tiempo se introduce por esa vía sal y ají. Cuando el animal muere asfixiado se abre y se le extraen los pulmones para hervirlos y consumirlos.

Butahuillimapu: designa a las “grandes tierras del sur”, nominando así el espacio ocupado por los mapuche-huilliche (actualmente lo que se conoce como X Región).

Cacho de Cabra: Ají seco que cuando se ahuma y muele sirve para preparar un aliño picante denominado merquén.

Calapurca: es un guiso aymara cuya cocción se realiza con piedras calientes que se insertan a la olla con el agua y los ingredientes animales y vegetales que lleva.

Calduo: se refiere a una empanada o guiso muy jugoso.

Catuto: una suerte de pan de trigo cocido y molido en la piedra que se amolda en forma circular u ovalada. Los mapuches lo llaman también miltrin o multrun.

Cazuela: considerado un plato típico chileno. Es un caldo compuesto por trozos grandes de pollo, carne vacuna, pavo, cerdo, cordero; papas, choclo, zapallo y variantes de arroz, fideos o chuchoca (maíz seco y molido). Posee distintas versiones a lo largo del país.

Cazuela chilena: así llaman en Osorno a una sopa con verduras y cholgas.

Carbonada: es un guiso un poco líquido cuya característica es que se compone de carne y verduras cortadas en pequeños cubos.

Causeo: es un plato de carne o trozos de cecina fría que admite cebollas, tomates, aceitunas, queso, ají. Se consume como “aperitivo”, es decir antes de las comidas, o en las ocasiones que se bebe fuera del horario de las comidas.

Cochayuyo: alga marina (*Durvillea* utilísima) que se consume bajo diversas recetas. Esta palabra usada comúnmente en Chile es de origen quechua y quiere decir “pasto o yerba del mar”. Los mapuches, sin embargo, la denominan “collof” o “collofe”

Color: designa un condimento muy extendido en el país preparado con manteca y pimienta seca y molido (páprika) que se utiliza como base de una serie de platos emblemáticos como el pastel de choclo, los chupes y variados guisos.

Criadillas: designa a los testículos de los animales.

Curanto: técnica de preparación que consiste en un hoyo cavado en la tierra al cual se le introducen piedras calientes y sobre ellas se van depositando por capas diversos alimentos: mariscos, carnes, aves, papas, y en el sur de Chile milcaos y chapaleles. Por último se cubre con sacos u hojas de la planta denominada nalca o pangue (*Gunnera chilensis*). La palabra curanto es mapuche y deriva de piedra y sol.

Chancaca: es un pan de la miel del azúcar de caña, su etimología proviene del nahuatl (azúcar moreno), pero también se piensa del quechua *ch'amkay* o tritular. Con esto se rellenan los alfajores en Osorno.

Chancho: denominación del cerdo, posiblemente de origen mapuche.

Chapalele: especies de panes que se preparan con papa cocida y harina. Se pueden cocer en el agua o en el curanto.

Charchas: se refiere a las carnosidades que se forman bajo la mandíbula o en el vientre; pero también a las chalchas, o papadas de los animales vacunos.

Charqui: carne seca y salada que sirve de base varios guisos chilenos como el charquicán, el valdiviano, el ajiaco. Es palabra quechua, los mapuches la denominan “aniam”.

Charquicán: preparación en base a trozos de charqui y verduras. Actualmente se denomina de ese modo al mismo guiso pero confeccionado con trozos de carne asada o frita.

Challa: es un juego en el que se lanza papel picado, agua, o harina. Fue muy común en el pasado en épocas de carnaval y actualmente se usa a veces en los cumpleaños o matrimonios, pero restringido sólo al papel picado. Es una palabra de origen quechua.

Chicha: así se designa a cualquier bebida fermentada (de maíz, manzanas, uvas, maqui, murtilla, etc.). No está claro el origen de la palabra; pero los mapuches la llaman “muday”.

Cholga o Cholhua: es un marisco bivalvo (*Mytilus chilensis*) cuya etimología es mapuche.

Cholo/a: es una palabra peyorativa que se usa para referirse a los indígenas, pero sobre todo a los peruanos y bolivianos. De ahí deriva “acholar-se” es decir avergonzarse, apocarse.

Choro: Es un marisco bivalvo (*Mytilus chorus*). Se trata de una palabra quechua, los mapuches los denominan “pellu”

Chuchoca: es una preparación de maíz o trigo que se seca y muele y que se utiliza como espesante de muchas sopas y caldos. Es una palabra quechua, los mapuches lo llaman “cunarquen”.

Chuño: es la harina de papa. La palabra es de origen quechua.

Chupe: así se designa a un guiso que lleva papas, pan remojado y una base de cebolla frita y aliños, al cual se agregan mariscos (locos, por ejemplo) o “guatitas”. El origen de la palabra es quechua.

Chupilca: así se llama a la mezcla de chicha o vino con harina tostada. Se denomina “chupilca del diablo” a la mezcal de aguardiente con harina.

Disco: es una preparación que se realiza con los discos de los arados que funcionan a manera de enormes sartenes donde se cocinan una diversidad de carnes rojas y blancas fritas en aceite. En el sur se habla de “asado al disco” y en otras zonas de “carne al disco”.

Ensalada a la chilena: considerada típica del país, consiste en cebolla cortada a la pluma, tomate en gajos, ají verde y cilantro. Se aliña con limón, aceite y sal.

Escalopas: lonjas de carne que se fríen pasadas por pan rallado o un batido de huevo y harina.

Fricandela: especie de hamburguesa que se come frita con un acompañamiento o como un sandwich con pan.

Fritito, sofrito: así se denomina a la base de verduras o aliños de los guisos. El sofrito se compone generalmente de cebolla picada fina, ajo picado, pimienta morrón y diversos aliños que se fríen antes de agregar las carnes o verduras.

Gringo: se llama así a las personas de ascendencia europea o norteamericana. En Osorno gringo es sinónimo de alemán.

Guatita: proviene de guata, que designa a la panza o barriga. Las guatitas son los vientres de los animales.

Guatia: preparación andina, similar al curanto, pero su diferencia radica en que los alimentos no se exponen directamente a las piedras calientes, sino que dentro del hoyo se colocan ollas, o se envuelven las papas, carnes u otros productos y luego se tapa.

Huilliche: significa gente del sur. Es la designación mapuche que señala, geográficamente, a los habitantes más australes de su pueblo.

Humitas: pasta de maíz rallado mezclado con manteca que se cuece dentro de las hojas de la mazorca (similar a los tamales mexicanos).

Huancaina: es una salsa de origen peruano con la cual se cubren las papas cocidas. En la versión chilena lleva maní o nueces molidas con mayonesa, queso fresco y ají.

Locro: es una preparación que admite muchas variaciones, pero generalmente consiste en papas, zapallos, porotos, maíz, chuchoca, porotos, ají, carne. El origen de la palabra es quechua.

Luche: alga marina (*Ulva* altísima) con la cual se preparan guisos y sopas. El origen de la palabra es mapuche.

Mapuche: gente de la tierra, es el grupo indígena mayoritario en Chile

Milcao: pancitos hechos de papa rallada mezclada con papa cocida, manteca y chicharrones. Se pueden hervir, cocinar al horno, freír o al rescoldo.

Miltrin: ver catuto.

Mote: maíz o trigo cocido en cenizas y luego lavado. El origen de la palabra es mapuche.

Muday: ver chicha

Ñachi: forma mapuche de consumir la sangre. El animal es atado por las patas y colgado, se le hiere la yugular y la sangre que escurre es recogida en vasijas condimentadas con sal, ají, cebollas y cilantro. Se consume cuando la sangre se cuaja.

Once: La “once” consiste en una situación alimentaria de la tarde, entre las 5 y las 6 que supone la ingesta de panes, dulces y té. Según algunos el nombre deriva del aguardiente que se bebía en la colonia, cuyas once letras serían el emblema del hábito de beber algo antes de la cena y data al menos del siglo XVII.

Pan de Pascua: se denomina de ese modo un dulce característico de la navidad que consiste en una especie de queque con diversas frutas secas y generalmente un glaseado exterior.

Pascua: se utiliza en Chile como sinónimo de navidad.

Pantrucas o pancutras: guiso que se hace con pedacitos de masa cocidos en agua o en un caldo. La palabra derivaría del mapuche.

Pehuenches: hombres del piñón. Modo de denominar a los mapuches cordilleranos.

Picar o picotear: consumir pequeños bocadillos, generalmente acompañado de una bebida.

Pino: es un preparado de cebolla y carne picadas, con pasas, huevos, aceitunas y ají con que se rellenan las empanadas y el pastel de choclo. Proviene de la palabra mapuche “pinu”.

Piure: marisco (*Pyura molinae*) comestible. La palabra es de origen mapuche.

Porotos con rienda: denominación de un plato considerado típico chileno que consiste en porotos con fideos.

Pulmay o polmay: guiso de mariscos que se cuecen lentamente en una cacerola.

Ramadas: precarias edificaciones de palos cubiertos con ramas que semejan puestos y que se levantan en ocasión de las Fiestas Patrias.

Rescoldo: cocer bajo las cenizas calientes

Ricoll: un modo mapuche de consumir la sangre directamente y sin aliños, bebiéndola desde la yugular de los animales sacrificados.

Sopaipillas: una masa de harina, moldeada circularmente que se fríe en abundante aceite o manteca.

Tortilla: designa a un pan que se confecciona con harina y manteca que puede ser cocida al rescoldo de las cenizas o bien al horno.

Yuyo: Hierba silvestre. Es una palabra quechua.



BAJATIVO REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Academia Chilena de la Lengua (1978) *Diccionario del habla chilena*. Academia Chilena, Instituto de Chile, Santiago, Editorial Universitaria.

Aguilera Isabel (2005) “La culinaria de Pitrufrquén”, Memoria para optar al título de Socióloga, Santiago, Universidad de Chile.

Alcalde, Alfonso (1972) *Comidas y bebidas de Chile*. Colección Nosotros los Chilenos. Santiago: Quimantú.

Alcañuz, Antonio (2003) *Kumiyal. Comida mapuche huilliche*. Programa Nacional de Salud para Pueblos Indígenas, Servicio de Salud de Osorno. Osorno: Imprentas América.

Alonso, Ana María (1995) *Thread of Blood Colonialism, Revolution and Gender on Mexico's Northern Frontier*. Tucson: The University of Arizona Press.

Álvarez, M. y Pinotti, L. (2000) *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires, Editorial Grijalbo

Aravena, Francisco (2006) “Valdivia versus Osorno. Vecinos y enemigos”. *El Sábado de El Mercurio*, N° 385. Pp. 16-18.

Arcondo, Aníbal (2002) *Historia de la alimentación en Argentina. Desde los orígenes hasta 1920*. Córdoba: Ferreira Editor.

Archetti, Eduardo (1992) *El mundo social y simbólico del cuy*. Quito: Sépales.

Arnold, D. y Yapita Juan de Dios (comp.) (1996) *Madre Melliza y sus crías Ispall Mama Wawampi. Antología de la papa*. Bolivia: Hisbol-ILCA.

Augusta, Félix José (1991) *Diccionario araucano*. 2da. edición chilena. Temuco, Chile: Kushe.

Barthes, Roland (1997) "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption", en Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture*. New York: Routledge. Pp. 20-27

Barusi, A., Medina, F. Y Colesanti, G. (1998) *El color en la alimentación mediterránea*, Barcelona, Icaria.

Baytelman, Beco (1969) "Sobre cultura y chilenismos" *En Viaje*, N° 429, Santiago: Julio. Pp.12-13.

Berr de Zacarías, K. y N. Yunis de Zaror (1979) *Cocina árabe en Chile*. Santiago: Talleres de Alfabeto Impresores.

Biedermann, Hans (1993) *Diccionario de Símbolos*. Buenos Aires: Paidós.

Bourdieu, Pierre (2002) *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México D.F.: Taurus.

Boutad, Jean-Jacques (1997) "Sémiopragmatique du gout", en *Cultures, nourriture, Internationale de L'imaginaire*. Nouvelle Série-N°7, Paris, Babel. Maison des Cultures du Monde. Pp.49-60.

Campos, Luis (1994) "Lo culinario en los huapiches. Un estudio sobre alimentación y gustos". Memoria para optar al título de Antropólogo Social, Santiago, Universidad de Chile.

Cárdenas, Renato (1996) *Diccionario de la lengua y de la cultura*. Santiago: s/e.

Contreras, Jesús (1993) *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.

Contreras, Jesús y Mabel Gracia (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Comunidad Ayelen (1999) *Mapuche ñi giapel. Comida Mapuche*. Arauco: Sercotec, Cidere Biobío.

- Corominas, J. (1973) *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Gredos.
- Corbeau, J.P. (1994) “Le mangeur, lieu de socialité. Quelles formes de partage pou quels types d’aliments? *Prévenir*, N° 26, Paris. Pp.203-217
- Corrèa, Norton (1996) “A cozinha è a base da religiao: a colinària ritual no batuque do Rio Grande do Sul”, *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, Año 2, N° 4. Pp. 40-60.
- Chapanoff, M. (2003) “El mundo invisible: identidad y maritorio”, en Sonia Montecino (comp.). *Revisitando Chile. Identidades, mitos e historias*. Santiago: Cuadernos del Bicentenario. Pp. 240-246
- De Rokha, Pablo (1969) *Mis grandes poemas. Antología*. Santiago: Nascimento.
- Delgado, Carlos (1997) *Diccionario de Gastronomía*. Madrid: Ediciones Altaza.
- Dillehay, Tom (1989) *Monte Verde: a late plesitocene settlement in Chile*. Washington: Smithsonian Institute Press.
- Domínguez, Delia (2000) *Huevos revueltos*. Santiago: Tacamó Ediciones.
- _____ (2004). *Clavo de olor*. Barcelona: Random House-Mondadori.
- Douglas, Mary (1995) “Las estructuras de lo culinario”, en Jesús Contre-ras (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona Publicacions. Pp. 171-197.
- _____ “Deciphering a Meal” (1997) en Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.). *Food and Culture*. New York: Routledge. Pp.36-54
- Escobar, Juan A. (2004) *Osorno. Testimonios de su pasado*. Osorno: Im-
prenta Austral.
- Fernández, Gerardo (1995) *El banquete aymara. Mesas y yatiris*. La Paz: Hisbol.

Fischler, Claude (1995) *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

Flores y Escalante, Jesús (2004) *Breve historia de la comida mexicana*. México D.F.: Random House Mondadori.

Fournier, Dominique (2003) “La cocina de América y el intercambio colombino”, en Masisimo Montanari (comp.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós. Pp 119-131.

García Canclini, N. (1990) *Culturas híbridas, estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México D.F.: Grijalbo.

Gómez, Marcela (s/f) *Catastro de gastronomía y arte culinario andino de las provincias de Arica y Parinacota*. Santiago: Fondart.

Goody, Jack (1995) *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

Guerrero, Raül (1985) *El Pulque*. México D.F.: Joaquin Moritz.

Hozven, Roberto (2005) “La ciudad en el sentir de Joaquín Edwards Bello y de Jorge Edwards” en *Revista Chilena de Literatura*, Santiago (en prensa). Pp. 11-35.

Ivanovic, Catalina (2004) “La nueva cocina chilena. Un análisis antropológico”. Memoria para optar al título de Antropóloga Social, Santiago, Universidad de Chile.

Harrus-Révidi, Gisèle (1997) *Psychanalyse de la gourmandise*. Paris: Petite Bibliothèque Payot.

Jelves, I., y J. Ñanco (s/f) *Manual de alimentación tradicional mapuche*. Temuco Instituto Nacional de Estadísticas, Ministerio de Salud, Gobierno de Chile.

V Encuesta de presupuestos familiares (2001) agosto 1996-julio 1997, Volumen I, Santiago, abril, Instituto Nacional de Estadísticas.

Korsmeyer, Carolyn (1978) *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Buenos Aires: Paidós.

Kurnitzky, Horst (1978) *La estructura libidinal del dinero. Una contribución a la teoría de la femineidad*. México D.F.: Siglo XXI.

La verdadera cocina criolla (2005). Lima: Corporación Editora Chirre, S.A.

Larousse Gastronomique (2001). New York: Clarkson Potter/Publishers

Lobera, Rafael “Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y de gente”, en *Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos*. Janet Lang (coord.) México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México. Pp. 57-70.

Long, Janet (coord.) (1997) *Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos*. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México.

Lenz, Rodolfo (1910) *Diccionario etimológico*, Mario Ferreccio (ed.) Santiago: Seminario de Filología Hispánica, Universidad de Chile; Imprenta Cervantes.

Lévi-Strauss, Claude (1968) “El triángulo culinario”, en Berard Pingaud, Luc de Heusch y C. Lévi-Strauss. *Lévi-Strauss: estructuralismo y dialéctica*. Buenos Aires: Paidós. Pp. 3957.

_____ (1992) *Antropología estructural*. Barcelona: Paidós.

_____ (2002) *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. Tomo I., 2da. ed. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.

Los Maitenes (1992) *La cocina en Osorno. Recetas*. Osorno: s/e.

Marín, Roberto (1997) *Chilenos cocinando a la chilena*. Santiago: s/e.

Maciel, M.E. (1996) “Churrasco a gaúcha” en *Horizontes Antropológicos*, Año 2, N° 4, Porto Alegre. Pp.34-48.

Mercado, Tununa (2003) *Escribir después*. Rosario: Beatriz Viterbo Editora.

Meyer, Salterio (1955) “Los bosques nativos en el sur de Chile en las provincias de Valdivia, Osorno y Llanquihue”, en *Diccionario geográfico-etimológico indígena de las provincias de Valdivia, Osorno y Llanquihue* (en colaboración con Ernesto Wilhem de Möesbach). Padre Las Casas: Imprenta San Francisco.

Mintz, Sydney (1997) “Time, Sugar, and Sweetness”, en C. Counihan y P. Van Esterick (ed.). *Food and Culture*. London: Routledge. Pp.357-369.

Montecino, Sonia (1996) *Madres y huachos*. Santiago: Sudamericana.

_____ (1997-98) “Mestizaje” en *Boletín de Filosofía*, N° 9. Santiago: Universidad Blas Cañas. Pp. 235-241.

_____ (2003a) *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos*. Santiago: Sudamericana.

_____ (2003b) “La calapurca y el curanto”. *Atenea*, N° 487, Primer Semestre, Concepción, Universidad de Concepción. Pp.33-48.

_____ (2004a) “Encuentros culinarios”, en *Rocinante* N° 73, Santiago. Pp. 10.

_____ (2004b) “El lenguaje nos delata. Alimentación y chilenismos”, en *Rocinante* N° 72, Santiago. Pp. 12

_____ (2004c) *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago Museo de Arte Precolombino.

_____ (2005a) *Voces populares*. Santiago: Cuadernos del Bicentenario.

_____ (2005b) “Disyunciones y conjunciones del gusto en el Sur de Chile” (MS) Ponencia presentada al II Congreso de Cocinas Andinas, Santiago.

_____ (2005c) “Consumo de algas y peces, símbolos y marcas de identidad: Antropología de la Alimentación en Chile”, en Eugenio Figueroa (ed). *Biodiversidad Marina: Valoración, usos y perspectivas ¿Hacia dónde va Chile?* Santiago: Universitaria. Pp. 191-206.

Morales, Félix (2006) *Nuevo diccionario ejemplificado de chilenismos y de otros usos diferenciales del español de Chile*. Valparaíso: Universidad de Playa Ancha, Publicaciones Bicentenario, Puntangeles.

Mösbach, Ernesto (1999) *Botánica indígena de Chile*. Santiago: Andrés Bello.

Muñoz, M., E. Barrera, y I. Meza, (1980) *El uso medicinal y alimenticio de plantas nativas y naturalización en Chile*. Santiago: Museo Nacional de Historia Natural, Publicación ocasional.

Murra, John (1975) “El control de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas”, en *Formaciones económicas del mundo andino*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos. Pp.126-140.

Natson, James (ed.) (1997) *El arco dorado de Oriente. El McDonald en el este de Asia*. California: Stanford University Press.

Olivas, Rosario (1996) “Los dulces tradicionales del Perú”, en Rosario Olivas (comp.). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres. Pp. 285-236.

_____ (1998) *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres.

_____ (1999) *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*. Lima: Universidad San Martín de Porres.

Ossio, Juan (1996) “Aspectos simbólicos de las comidas andinas. Una nueva versión”, en Rosario Olivas (comp.). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres. Pp. 77-113.

Palma, Daniel (2004) “De apetitos y cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX”. *Historia* N° 37, Vol. II,

Santiago, Instituto de Historia de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Pp. 391-417.

Pazos, Julio (2005) *La cocina del Ecuador*. Quito: Ediciones El Tábano.

Pereira Salas, E. (1977) *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago: Universitaria.

Poulain, Jean Pierre (2002) *Sociologies de l'alimentation*. Paris: Presses Universitaires de Paris.

Plath, Oreste (1966) "Folklore alimentario", en *Mapocho*, tomo V, N° 1, Santiago. Pp. 76-89.

Platt, Tristán (1976) *Espejos y maíz: temas de la estructura simbólica andina*. La Paz: CIPCA.

Prenzlau, Cornelia (s/f) *Mermeladas y conservas*. Autoedición. Frutillar: s/e.

RAE (2001) *Diccionario de la Lengua Española*. Vigésima segunda edición. Madrid: Espasa Calpe.

Rebeco, Roberto (2005) "El banquete festivo. Estudio de cuatro fiestas en la VIII Región". Tesis para optar al título de Antropólogo Social. Santiago, Universidad de Chile.

Reyes, Alfonso (1998) *Diez descansos de cocina*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica.

Ritchie, Carson (1994) *Comida y civilización*. Madrid: Alianza.

Rodríguez, Zorobabel (1985) *Diccionario de chilenismos*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso, edición facsimilar. (1875, 1ra. ed. Santiago: Imprenta de El Independiente).

Rojas, Lucía (1994) *Cocina prehispánica*. Bogotá: Voluntad.

Rossels, Beatriz (1995) *La gastronomía en Charcas y Potosí. Siglos XVII y XIX. 800 recetas de la cocina criolla*. La Paz: Khana Cruz.

Roué, Marie (1996) “La viande dans tous ses états: cuisine crue chez les inuit”, en Marie Claire Bataille-Benguigui y Francisco Cousin (comp.) *Cuisines. Reflets des Sociétés*. Paris: Editions Sépia-Musée del l’Homme. Pp. 171-186.

Saignes, Thierry (1989) “Borracheras andinas: ¿por qué los indios ebrios hablan en español”, en *Revista Andina*, Año 7, N° 1, Cuzco. Pp.83-127

Scott, Nina (1997) “La comida como signo. Los encuentro culinarios en América”, en Janet Long (coord.). *Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos*. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México. Pp.145-154.

Treutler, Paul (1861) *La provincia de Valdivia y los araucanos*. Santiago: Imprenta Chilena.

Valenzuela, Bernardo (1957) “Apuntes breves de comidas y bebidas de Carahue”, en *Archivos del folklore chileno*. Santiago: Instituto de Investigaciones Folklóricas Ramón Laval. Pp. 90-105.

Valenzuela, Rodrigo (1981) “El sistema culinario entre los pehuenches de Alto Bío Bío”. Tesis para la obtención de la Licenciatura en Antropología Social, Universidad de Chile

Vergara, Jorge Iván (2005) *La herencia colonial del Leviatán. El Estado y los mapuche-huilliches (1750-1881)*. Iquique: Ediciones Instituto de Estudios Andinos, Universidad Arturo Prat.

Villagrán, Carolina y Victoria Castro (2004) *Ciencia indígena de los Andes del norte de Chile*. Santiago: Universitaria.

Weismantel, Mary (1993) *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Ediciones Abya-Yala.

Wetzel, Yennis (s/f) *Mis 100 mejores recetas de cocina alemana del Sur de Chile*. Inédito.

Wörrle, Bernhard (1999) *De la cocina a la brujería. La sal entre indígenas y mestizos en América Latina*. Quito: Ediciones Abya-Yala.



Identiteiten, *mestizajes* en sociale verschillen in Osorno, Chili Een studie vanuit een culinair antropologisch perspectief

Samenvatting

Voeding is een menselijke activiteit waarin het biologische en het symbolische elkaar kruisen. Vandaar dat alle gemeenschappen er gebruiksprotocollen voor hebben geconstrueerd. Het eten creëert een taal die voedsel classificeert, ordent, en waardeert. Dat geldt ook voor de tafelgenoten, die worden geclassificeerd, geordend, en gewaardeerd naargelang de sociale kringen waarin ze zich bewegen. De vorm waarin gemeenschappen en groepen hun voeding organiseren kan inzicht bieden in de sociale verschillen en spanningen (onder andere van sekse, klasse, generatie en etniciteit), maar vooral in hoe voedsel kan veranderen in een symbool dat die verschillen uitdrukt en reproduceert. De verschillende niveaus die de dagelijkse en feestelijke maaltijden kenmerken geven ons inzicht in de op gender gebaseerde arbeidsverdeling van een bepaalde groep, in de technische procedures die nodig zijn om van producten gerechten te bereiden, in de structuren van prestige en macht, en de processen van discriminatie die daarin plaatsvinden. Achter het simpele gebaar van het aanschaffen van voedsel in een winkel schuilt namelijk een hele keten van productieve en symbolische beslissingen. Zodoende is het mogelijk door het onderzoeken van de keuken van een gemeenschap inzicht te krijgen, vanuit een cultureel perspectief (dat wil zeggen vanuit de betekenis die subjecten toekennen aan hun gedragingen), in de complexe processen van verandering en/of behoud van persoonlijke en collectieve identiteiten.

Deze studie onderzoekt verschillende sociale en symbolische aspecten van de keuken van de zuid-Chileense stad Osorno en analyseert deze als een taal die overeenkomsten en verschillen construeert. Er wordt vooral gekeken naar de structuren van de dagelijkse voeding, de diëten, en de gezamenlijke feestelijke maaltijden, vanuit de culturele beeldvorming en de dynamiek van de economische en sociale posities van de subjecten. Dit onderzoek is gestuurd door de vraag: ‘wat eet men wanneer men in Osorno eet?’, met als aanname dat het innemen van eten een activiteit is die veel verder gaat dan de noodzaak tot voeding en die verbonden is met de verschillende sferen van het sociale leven. In de stad Osorno treft men een- veelal conflictieve- interculturaliteit aan die de onderhandelingen

en culturele dialogen weerspiegelt waarin ‘het Europese’ (het ‘blanke’) en ‘het Indiaanse’ (van de *Huilliche*-Indianen) naar voren komen als de mechanismen van polarisatie op een lijn van sociale identiteiten. Aan de andere kant is deze stad een bevoorrecht territorium voor de studie van identiteiten en culturele en politieke conflicten, vanwege de kruising tussen culturele tradities van de migrantenkolonies (hoofdzakelijk Duitse, uit de 19e en begin 20e eeuw) en de Chileense traditie van *mestizaje* (menging van Europese en Indiaanse rassen). Door middel van de keuken, die gezien moet worden als een sleutel tot het begrip van de uitdrukking van sociale positie, hebben wij de manieren waarop deze onbewuste (maar ook de expliciete) grammatica van verschillen geleefd wordt bestudeerd.

De methodologische strategie die we hebben gevolgd, in overeenstemming met onze doelen en theoretische aannames, is gebaseerd op antropologische technieken zoals participatieve observatie, etnografische kantekeningen, en semi-gestructureerde interviews. We hebben een kwalitatief representatieve groep van geïnterviewden uit de lagere-, midden-, en hoge klassen uitgekozen, waarbij de klassenvariabele werd gekruist met de etnische achtergrond, sekse en leeftijd. De observaties en de etnografische notities hebben het mogelijk gemaakt om kennis te verkrijgen van de technieken van de bereiding en consumptie, en om inzicht te krijgen in de dagelijkse en feestelijke voeding. De semi-gestructureerde interviews hebben geholpen om dieper in te gaan op de menu's en de diëten evenals de symbolen en representaties die worden geassocieerd met voedingsmiddelen.

De theoretische lijn van dit onderzoek is die van de culinaire antropologie, en ligt tevens dicht bij een culturalistisch perspectief- dat voorrang geeft aan symbolische aspecten- binnen een benadering waarin verschillende modellen worden geherinterpreteerd, gecomplementeerd, en aangepast aan de Latijns-Amerikaanse werkelijkheid.

De noties van gezamenlijke maaltijden en offerbanketten, die voortkomen uit de historische vaststelling dat het ‘samen eten’ (in de offerrites) primaire sociabiliteits- en broederschapsbanden vormt, worden gebruikt om enkele van de feestelijke manifestaties van voeding in Osorno te begrijpen. De analyse van de dagelijkse en feestelijke voeding zal gebaseerd worden op een aantal elementen: een structuralistisch perspectief, het verschil tussen koken en ‘cuisine’ (bereidingstechnieken aan de ene kant en tafelmanieren en consumptiewijzen aan de andere kant), het concept van *gustemas* (minimale eenheden van smaak) en de culinaire driehoek (recepten). Deze begrippen worden aangevuld met de andere

variabelen en dimensies die betrekking hebben op de voedingssituatie en die ons in staat stellen onderscheid te maken tussen verschillende vormen van inname, volgordes, en technische en esthetische aspecten van de maaltijden. De complexe relaties tussen voeding en de geglobaliseerde maatschappij (die ook aanwezig zijn in de werkelijkheid die we bestudeerd hebben) zijn opgenomen door middel van het ‘principe van incorporatie’ en de paradox van de omnivoor, die stelt dat we aan de ene kant symbolen en kwaliteiten tot ons nemen, maar aan de andere kant lijden onder een ‘voedingsfrustratie’ vanwege de spanning tussen het alles kunnen eten en tegelijkertijd beperkt worden door nieuwe voedingsideologieën). Tevens hebben we in het onderzoek het idee van de ‘voedings-poortwachter’ gebruikt (wie beslist er wat er gegeten wordt), en de verschillende typen van tafelenoten (waaronder de ‘light’, de veelvraten en de ‘pathologische’) zowel als het concept van onderscheiding door middel van smaak. Ten slotte is van groot belang het gebruik van definities van het koken die verbonden zijn met culturele identiteiten: de keuken als een netwerk van bronnen, technieken, ideologieën en wijze van kruiding die als typisch voor een bepaalde gemeenschap worden gezien.

Op dezelfde wijze worden, vanuit een Latijns-Amerikaanse benadering, de concepten van culinair *mestizaje*, de conflicten die gegenereerd zijn gedurende de *conquista*, en de littekens daarvan in de producten en voedselbereiding, als referentiepunt gebruikt voor het begrijpen van langetermijn fenomenen op ons continent. Eveneens hebben we ter ondersteuning historische studies over de Andes-regio en Argentinië gebruikt die licht hebben geworpen op communale producten, gebruiken, en praktijken. Van groot nut is het concept van de ‘gastropolitiek’ geweest, dat, verbonden met de Andes-cultuur, inzicht geeft in de elementen van sociale discriminatie en cultureel verzet die voeding met zich meebrengt in gemeenschappen die gekenmerkt worden door interetnische- en klassenconflicten.

Deze studie analyseert in de eerste plaats de dagelijkse voeding in Osorno, die onderverdeeld kan worden in drie voedingssituaties die zich in de loop van de dag voordoen: ontbijt, lunch, en diner (of *once-comida*, een soort tussenmaaltijd die rond 18 uur wordt genuttigd) die precieze regels volgen van, en bepaald worden door, het inkomen en door het ‘principe van incorporatie’. In de midden- en hoge klassen bestaat er een duidelijke tendens om minder en lichter te eten, waarbij de consumptie van salades en dieetproducten domineert. Het dieet van deze klassen wordt samengesteld uit vlees (liefst rood, of wit; dan meestal

gevogelte; en heel zelden vis of schaaldieren), zowel als melk-, groente- en tuinbouwproducten, waarbij het dominante *gustema* ‘zoet’ is. In deze klassen is het ontbijt een echte maaltijd die, hoewel hij niet formeel geserveerd wordt, uit bepaalde voorgeschreven combinaties bestaat. Ook de lunch kent duidelijke regels wat betreft volgorde en combinaties, en het diner of de *once-comida* wordt weer, net zoals het ontbijt, niet bepaald door regels van volgorde, maar wel van combinaties, waarbij de tegenstellingen ‘zoet/zout’ en ‘vast/vloeibaar’ de sleutels zijn. In de weekeinden worden er zoetigheden en meer uitgebreide en feestelijke schotels toegevoegd. De wijze van kruiden is hoofdzakelijk mild en de culinaire activiteiten worden uitgevoerd door een bediende, die wordt aangestuurd door de vrouw des huizes, die tevens de financiële poortwachterrol vervult en het eten serveert. In termen van culturele tradities hebben de afstammelingen van de verschillende migratiegolven (oude, maar ook meer recente, zoals Duitsers, Fransen en Syriërs) in hun dagelijkse menu’s bepaalde schotels van hun voorouders bewaard, die met schotels uit de Chileense *mestizaje*-traditie gemengd worden. Deze laatste traditie heeft zich op eendere wijze aangepast, vooral door de toevoeging van zoute en zoetzure schotels, en in het bijzonder met Duitse nagerechten.

In de lage klassen en die van de Indiaanse *Huilliche*-migranten, is de wijze van kruiden gebaseerd op sterke en smakelijke schotels, met meer scherpte en duidelijke ingrediënten. Hoewel rood vlees bijzonder gewaardeerd wordt, is hun dieet onvermijdelijk veel meer vegetarisch vanwege de beperkingen van het inkomen. Vet vlees, peulvruchten, aardappelen en brood domineren. Het ontbijt voldoet aan duidelijke regels wat betreft combinaties, de lunch bestaat uit één schotel, met zo nu en dan een nagerecht, en het diner of *once-comida* is meestal een voortzetting van het ontbijt met een ander toegevoegd element (zoals een soep). De complementaire tegenstelling ‘vast-vloeibaar’ wordt, tevens vanwege budgettaire redenen, bij de lunch afgewisseld in de dagen van de week. De huidige ideologieën over ‘gezond voedsel’ vinden geen weerklank; het is juist meer het concept van ‘goed gekruid’ of ‘vullend eten’ dat de beeldvorming over goed en slecht eten bepaalt. Het moge duidelijk zijn dat bij een stijging van het inkomen voorverpakt voedsel een grote rol gaat spelen vanwege de ‘magie’ van zijn ingrediënten: vaak gebakken, gezout, krokant en niet duur.

In de volkskeuken zijn het de vrouwen (de moeders of huisvrouwen, oudere zussen, of grootmoeders) die de rol van economische poortwachter,

kokkin, en serveerster vervullen. Er zijn drie belangrijke tradities wat betreft de overname en reproductie van recepten aan te wijzen: de traditie van de Indiaanse *Huilliches* met hun consumptie van onder andere *milcao*, *muday*, *luche*, *cochayuyo* en *ñachi*, de Duitse (in directe of gemengde vorm), en die van de Chileense *mestizaje*.

De tekenen van de klasse- en etnische identiteit hebben hun correlatie met het behoud van bepaalde schotels, vooral die die verbonden zijn met de Indiaanse *Huilliche*-traditie. Alle bestudeerde groepen stemmen overeen in de herhaling van schotels op feestdagen en hun recepten voor collectieve en private feesten. In deze zin toont het universele idee van koken ons ook in Osorno zijn nabootsende, ritmische, en rituele functies: de tekenen van prestige en de sociale waardering van bepaalde voedingsmiddelen en manieren van bereiding worden prominent wanneer een gemeenschap zichzelf als zodanig wil bevestigen.

Een tweede analyse, die gelieerd is aan de grote feesten, laat ons de manieren zien waarop de gastropolitiek functioneert in de stad Osorno. De meest gewaardeerde voedingsmiddelen van het lokale dieet worden dan geëtaleerd: vlees, deegwaren en zoetigheden. Tevens wordt de totaliteit van de culinaire technieken in werking gezet: het bakken, het stoven, het koken en het braden. Tijdens de nationale feestdagen (*Fiestas Patrias*) worden de culinaire emblemen van het nationale ritueel zichtbaar: pasteitjes (*empanadas*), gebraden vlees en rode wijn. De lokale identiteiten spelen echter ook een rol door de incorporatie van het zoete *gustema* (*de alfajores*) en de techniek van het bakken aan de ene kant, en de genderverdeling van de culinaire arbeid aan de andere. Op de eerste dag van de festiviteiten staat het vrouwelijke centraal door de bereiding van gerechten die gerelateerd worden aan het 'endocine' (bereiding in de oven, door koken, of friturerend) en door wat we noemen de 'culinaire *matria*' (moederland), waarvan de centrale betekenis ligt in het offer van de vrouw voor het behoud van de sociale en collectieve orde vanuit de intieme ruimtes waarvan de gaven voor het nationale feest zullen circuleren. De tweede dag van dit feest, echter, correspondeert met de barbecue (*asado*) en aan de mannelijke dominantie, aan het 'exocine'. De studie wijst uit dat het de gelegenheid is waarin het 'culinaire *patria*' (vaderland) opkomt als de ervaring deel uit te maken van een bredere gemeenschap, waarin de restanten van de maaltijd worden 'vernietigd' of verkwist teneinde de sociale posities van de subjecten betekenis te geven.

De analyse van de feesten aan het einde van het jaar maakt duidelijk dat in alle sociale sectoren Kerst wordt gerelateerd aan het ‘endocine’ of vrouwelijke, terwijl Oud en Nieuw wordt gekoppeld aan buitenkeukense activiteiten, met lamsbouten aan het spit op een barbecue (*asado de cordero al palo*) of diners in restaurants of bij vrienden, en meer wordt gekoppeld aan het mannelijke.

Het spectrum van sociale diversiteit en de effecten van overnames, imitaties, en *mestizajes* wordt bepaald door een geheel van overeenkomsten en verschillen, maar het culinaire proces gedurende Kerst en Oud en Nieuw herhaalt of projecteert de generieke associaties van mannelijk/vrouwelijk van de *Fiestas Patrias* (de nationale dag) en brengt karakteristieke tegenstellingen van de locale *gustemas* aan het licht: het zoete en het zoute. Desalniettemin wordt de bevestiging van identiteit gerelateerd aan het locale (de zoetigheden en het gebraden vlees dat karakteristiek is voor Osorno), maar hoofdzakelijk aan de familiale, etnische, of klassenverbondenheid van de tafelenoten. De zoetigheden binden samen, maar creëren ook grote afstanden in de manieren van bereiding, de kwaliteit van de ingrediënten, en in de verschillende variaties.

Het is duidelijk dat er geconcludeerd kan worden dat de *Fiestas Patrias* de smaken en bereidingswijzen met zoveel festiviteit samenbinden dat ze, in het culinaire ritueel en de bijbehorende offers, de genderverschillen en de lokale en nationale identiteiten reproduceren. Wat er in de feesten aan het eind van het jaar naar boven komt is een specificatie van een spanning tussen de lokale etnische identiteiten, maar tegelijkertijd een samenvoeging door middel van de zoetigheden. De etnische identiteiten oscilleren tussen het meest Europees en het meest *Huilliche*, via de gedeelde elementen van de barbecue met lamsvlees, die door alle klassen en tradities gedeeld wordt. Het zoete functioneert echter als embleem van het lokale dat de inwoners van Osorno ‘blank’ maakt en ze in de beeldvorming als een Chileense gemeenschap neerzet die dichterbij het Europese dan het Indiaanse staat.

Een derde analyse brengt ons bij de voedingsemblemen van Osorno en hun dieet via de ontdekking van de triade vlees, aardappels, en zoetigheden. Deze triade vormt een culinaire constellatie die wordt gedefinieerd door een geheel van recepten dat de sociale verschillen activeert, als mede de verbanden versterkt. De ‘carnivore passie’ die een van de centrale elementen is van de triade, creëert punten van overeenkomst en scheiding waarbij het gebraden vlees (dat bereid is) de hoogste trede van de ladder

van waardering representeert, terwijl de *ñanchi* (dat rauw is) de laagste vertegenwoordigt (en het meest *mestizo* en Indiaanse). Ook maken barbecue-technieken de verschillen in klasse en koopkracht zichtbaar: het vlees aan het spit (*al palo*) of op de grill (*a la carilla*) heeft het meeste prestige, terwijl het braden op de plaat (*al disco*) het minste prestige heeft. Vanuit een sekse-perspectief wordt gekookt vlees geassocieerd met het vrouwelijke en het meer rauwe vlees met het mannelijke. Maar, eveneens op een omgekeerde wijze, wordt het min of meer rauwe vlees (in het bijzonder het vlees op de grill) vanuit het perspectief van de rijken meer verbonden met het mannelijke en ‘sociale onderscheiding’ (het verfijnde van de hoge klassen), terwijl het gekookte vlees met de lage klassen wordt geassocieerd.

Deze bereidingstechnieken van het vlees bezitten een duidelijke correlatie met de seksen: het in de oven gebraden, gefrituurde, of in water gekookte vlees wordt geassocieerd met vrouwelijke arbeid en de grill en het spit met de mannelijke, net zoals de modaliteiten van ‘endocien’ en ‘exocien’. Terwijl aan gebraden voedsel een rituele en feestelijke betekenis wordt toegekend, heeft het gekookte voedsel een meer dagelijks en intiem karakter.

De ‘carnivore passie’ wordt geïmpliciteerd door complexe processen, die worden ingegeven door de ‘lipofobie’ die de hoge en middenklassen in Osorno is gaan beheersen en die om gezondheidsredenen en lichamelijke idealen het rode- en varkensvlees taboe verklaart. Hiermee wordt een systeem van (wekelijks) restricties en van feestelijke overdaad geactiveerd. De armen voelen zich niet aangetast door dit mechanisme en doen juist alles wat mogelijk is om rood vlees te consumeren, omdat dat bekleed is met sociaal prestige, aangezien er inkomen en een zeker overschot voor benodigd is.

De andere component van de triade is de aardappel. In de consumptie daarvan speelt de ‘gastropolitiek’ een duidelijke rol, die niet alleen verschillen binnen de gemeenschap van Osorno accentueert, maar die ook dient om regionale en in ieder geval nationale identiteiten te construeren. De tegenstelling noord/zuid manifesteert zich door de consumptie van knolgewassen in het zuiden, terwijl in het noorden rijst dominant is. Tevens representeert de aardappel het ‘binnen de keuken bereid worden’ en wordt daarom geassocieerd met het vrouwelijke, waarbij het de balans tussen mannelijk en vrouwelijk inbrengt in de feesten waar de barbecue domineert. Aan de andere kant verbindt en ontbindt de aardappel de

Duitse en Huilliche-tradities: ze worden samengebonden op het niveau van de recepten (de combinatie van rauwe en gekookte aardappel) en gescheiden op het niveau van sociaal prestige dat wordt verbonden aan de maaltijden. Zonder het te weten- en zonder het te willen weten- delen beide etniciteiten een *gustema*, maar niet de representaties en statussystemen die er aan verbonden zijn.

Ten slotte wordt de triade gecomplementeerd door de zoetigheden- een term die zich uitstrekt van jam en marmelade tot aan taarten- een *gustema* dat een Duitse reputatie heeft, dat samen met het 'zoet-zure' het behoren tot een 'blank Osorno' universeel maakt, maar dat ook weer duidelijke verschillen accentueert.

Zo zien we dat de triade die de keuken van Osorno karakteriseert vanuit het perspectief van zijn inwoners een ruimte creëert voor het samenbinden op basis van voeding: de verschillende klassen en etniciteiten delen een voorkeur voor vlees, bepaalde groenten (aardappels) en zoetigheden. Een analyse van de schotels brengt echter sociale verschillen wat betreft bereiding en consumptie aan het licht evenals de symbolen die daarmee in verband gebracht worden. Op deze wijze verkrijgt het universele (de triade) een specifieke uitwerking die gekoppeld is aan de geschiedenis van de interculturele relaties en de posities van de subjecten in de sociale structuren van Osorno.

Onze conclusies zijn dat wanneer men eet in Osorno, men tekens van een conflictieve interculturele geschiedenis activeert die worden aangenomen tijdens de dagelijkse maaltijden, de feesten, en de diëten (de emblematische voedingsmiddelen). Het beeld van incorporatie dat sommige voedingsmiddelen benadrukken neigt, zoals we hebben gezien bij de triade, naar de zijde van het 'blanke'. Het wordt gerepresenteerd door de zoetigheden die geassimileerd zijn vanuit de Duitse traditie, door het 'gekookte' (ver van het Indiaanse 'rauwe') en de inname van vlees, vooral gebraden, wat de economische macht en de beschikking over overschotten representeert die zulke verkwisting mogelijk maakt. Zodoende wordt het eten van deze producten een symbolische 'positieve besmetting' die het mogelijk maken dat de etnische kenmerken van het 'meest Europese' de maaltijd binnendringen.

Op dezelfde manier, en nu op het niveau van klassen (dat natuurlijk onlosmakelijk met sekse en etniciteit verbonden is) zien we dat iedere sector met het eten bepaalde dispositieven activeert die geassocieerd worden met sociale positie en de economische grenzen die daaraan

gesteld worden binnen de context van systeem van ongelijke verdeling van materieel en symbolisch kapitaal. Op deze wijzen tonen de kenmerken van de verschillende keukens, met hun beschikbare middelen, technieken, voedingsprincipes, wijze van consumptie en symbolische waardering van producten, de tekenen die iedereen op 'zijn eigen plaats' zet. De tegenstellingen, onder andere, van zoet/gekruid; kleine portie/grote portie; mild/scherp; en vet/niet vet, definiëren de toewijzingen van de smaak en daardoor ook de sociale distinctie. Vandaar dat als men eet in Osorno, de *gustemas*, recepten, technieken en de bronnen voor het koken veronderstellen dat er op dagelijkse wijze symbolen van status worden geconsumeerd die zich bevinden binnen een discours dat soms bewust is van de symboliek, maar soms ook plaats vindt als een aangeleerde grammatica die simpelweg wordt geleefd en zich herhaalt als iets wat aangeleerd is en nooit in twijfel wordt getrokken.



Identities, *Mestizajes* and Social Differences in Osorno, Chile
A Study from a Culinary Anthropological Perspective

SUMMARY

Eating constitutes a human act that crosses the biological and symbolical, so much so, that societies have created a protocol of uses around it. Eating is tied to a system that classifies, organizes and places value not only on food, but also those who are dining in accordance with unfolding social frameworks. By understanding how communities and groups organize what they eat, we can become more aware of the social differences and tensions (in relation to gender, class, age and ethnicity among others) that exist. But above all, we can better understand how the act of eating can transform itself into a symbol that expresses and reproduces these differences. The distinct levels inscribed within daily eating habits and feasts bring us closer to the sexual division of work within a specific group, their technical processes to transform the products into meals, the frameworks of prestige and power and the economic discriminations that operate within them. Behind the simple act of purchasing food in a store lies a chain of productive and symbolic decisions made along the way that are informed by habits, understandings and collective and individual tastes. By scrutinizing a society's cooking we can better understand, from a cultural perspective (that is to say in the sense that the subjects allow us to watch their behaviour) the complex transformations and or the maintenance of their personal and collective identities.

Set in Osorno, a city south of Chile, our study takes into account diverse social and symbolic aspects of cooking; analyzing how language constructs similarities and differences. We use frameworks that include daily eating habits, diets and dining festivities from cultural collective models (imaginaries) to the subjects' economical and social dynamics. We seek to answer the question: What do you eat when you eat in Osorno? And as a guide to our investigation, we act under the assumption that consuming food is an action that goes beyond the necessity of nutrition, involving diverse spheres of social life. In the city of Osorno one can find an interculturality that is often times in conflict; one that realizes that cultural negotiations and dialogues where the "European"-or "white"-and the indigenous-Huillliche-emerge as mechanisms to create a line that polarizes social identities. On

the other hand, the cross between cultural traditions represented by migrant colonies, particularly German, from the 19th and the beginning of the 20th century with mestizo-Chileans converts this city into privileged territory to study identities and their political and cultural conflicts. By studying cooking, understood as a key tool for expressing social distinctions, we move closer towards understanding how one experiences unconscious grammar and the explicitness of these differences.

The methodological strategy that we have followed, in agreement with our objectives and theoretical assumptions, implements anthropological techniques linked to participant-observation, ethnographic records and semi-structured interviews. We have qualitatively selected a representative sample of interviewees from low, middle and upper classes, crossing this variable with ethnicity, gender and age. The observations and ethnographic records made it possible to understand the preparation and consummation techniques along with approximations of everyday and celebratory eating. For their part, the semi-structured interviews enhanced understanding of the menus and diets, such as in the representations and symbols associated with the food.

The theoretical parameters that shape the perspective of this investigation are anthropological and nourishment-based, more so than culturalist—granting highest status to the symbolic aspects—, within a proposal that rereads earlier models, complements and adapts them to reality in Latin America.

The notions of dining and the sacrificial feast, that emerge from historical discoveries where “eating together”—in the sacrificial rituals—establishes the primary social and “brotherhood” ties that are used to understand some of the manifestations of eating in Osorno feasts. By implementing a structuralist view, we can undertake an analysis of everyday and festivity-based eating by establishing differences between cooking and cuisine (techniques and table and eating manners, respectively), the concept of taste (minimal unities of taste) and the culinary triangle (recipes). The aforementioned terms, feeding situations, variables and dimensions (that allow us to distinguish between the types of food ingested, the sequences and the foods’ technical and aesthetic aspects) all work to complement each other. The complex relationships between nutrition and a globalized society that is also present in the reality we are studying are understood through the “principle of incorporation” and the paradox of the omnivore (on the one hand, consuming symbols and qualities and, on the other hand,

experiencing the “nutritional anguish” of being able to eat everything, but being restricted by new nutritional ideologies). We also include in this investigation ideas of an “economic caretaker” —who decides what is eaten— and the distinct types of modern diners (“light” eaters, the sweet-tooth and pathological eaters, among others) as concepts of distinction through taste. Finally, and of great relevance, is the use of cooking definitions linked to cultural identities (cooking as the framework of resources, techniques, ideologies and principles of seasoning considered as property of a specific community).

Similarly, the Latin American approximations of culinary mestizo concepts, the conflicts resulting from the Conquest and their marks on products and nutritional preparations have served as references to comprehend long-term phenomenon in our continent.

Likewise, we have used historical investigations in the Andean and the Argentine world that has shed light on products, uses and shared practices. Of great help has been the concept of gastro politics, coined for the Andean culture that elucidates elements of social discrimination and cultural resistances that wills eating in societies with inter-ethnic and class conflicts.

First, this thesis analyzes Osorno’s daily eating habits that translate into three nutritional situations organized throughout the day-breakfast, lunch and dinner or an eleven meal (the so-called ‘once’; a five o’clock tea accompanied with a light meal)-that follows specific rules and is conditioned by income and the “principle of incorporation”. In middle and upper classes there is a marked tendency towards eating smaller and lighter portions, dominated by the consumption of salads and dietary foods. The diets of these same classes are made up of meats (preferably red and white, the majority being poultry with scarce use of fish and shellfish) milk derivatives, foliage and vegetables, dominated by a sweet taste. In these classes, breakfast is a meal that, while not subject to procedures, has a fixed combination. Lunch also demonstrates clear rules of succession and combinations and dinner, or the eleven-meal, like breakfast, is not regulated by norms of succession, but is regulated by combinations where the juxtaposition of sweet/salty and liquid/solid are key. On Saturdays and Sundays sweets are incorporated along with more elaborate and festive dishes. There is mild seasoning and the culinary operations are left to a domestic employee, supervised by the head of household who is also the caretaker and distributor. In terms of cultural traditions, the descendants

of a diverse migratory surge (ancient and more recent, such as Germans, French and Syrians, respectively) preserve certain dishes owing to their ancestors mixed with traditional mestizo-Chilean recipes in their everyday menus. In the same way, they have also adopted some salty or bittersweet dishes, especially German pastries.

In the lower class and migrant Mapuche Huilliche, early seasoning is based on tasty and rich foods, inclined to be spicy and consistent with their elements. While they place excessive value on red meat, their diet is inevitably more vegetarian due more to their limited income than their tastes. Fatty meats, vegetables, potatoes and bread dominate their diet. Breakfast follows clear rules of combination; lunch consists of one dish and, on some occasions a desert; and dinner or the eleven-meal is a projection of breakfast with some other elements (such as soup). Also as a result of budget, the complementary opposition of solid/liquid presents itself as alternating with weekday lunches. The actual ideologies of “healthy food” does not hold resonance, and actually the concept of “well seasoned” and “filling” foods guide collective models that decide what is good to eat. Whenever someone can count on more income, packaged foods take on a central role because of their “magic” contents: fried, savoury, crispy and at a reasonable price.

In popular cooking, it is the women, the mothers or head of households, older sisters or grandmothers who exercise authority as economic caretakers, cooks and distributors. One can see three great traditions activated in the adoption and reproduction of recipes: on one side, the Mapuche Huilliche tradition with its consumption of milcao, chapaleles, muday, luche, cochayuyo, ñachi —among others— the German traditions —in direct or mixed forms— and mestizo-Chilean.

The marks of class identity and ethnicity correlate with maintaining staple dishes, above all, those related to the Mapuche Huilliche tradition. One can appreciate that in all the groups studied there is a similarity linked to the repetition of festive dishes and the recipes made around collective and private celebrations. In this sense, the universal notion of cooking as language shows us its mimetic, rhythmic and ritual functions in Osorno along with the marks of social prestige and value placed on certain foods and cooking styles that take the stage precisely when the community should define itself.

A second analysis, linked with principal celebrations, demonstrates how gastro politics operate in the city of Osorno. It sets the stage with the

most valued food in the local diet: meats, dough and sweets, activating the sum of the culinary techniques: fried, baked, boiled, and roasted. In native festivities, as in all parts of the country, they show the culinary emblems of the national rituals: empanadas, roasted meat and red wine. However, the local identities emerge with the incorporation of sweets (the alfajores) and frying techniques, on one hand, with the sexual division of culinary tasks on the other. On the first day of celebration, the feminine realm occupies the central role by providing the foods related to indoor cooking (baked, boiled and fried) that we call “motherland” culinary that has, at its base, the notion of female sacrifice to maintain social and collective order from the most intimate spaces, beginning with those that circulate gifts during national festivities.

Alternately, the second day of the festivities corresponds with roasted meats and the masculine domain, or outdoor cooking. Analysis shows us that this is the occasion in which “native culinary” emerges as the experience of belonging to a larger community that “destroys” and squanders excess food to apply meaning to the subjects’ social positions.

For its part, the analysis of year-end festivals shows that within all of the social sectors linked to Christmas, there is a relationship of indoor cooking with the feminine, and New Years where outdoor cooking—with roast lamb kebabs, restaurant dinners or dinners with friends, is more closely linked to the masculine realm.

A combination of similarities and differences illustrates the range of social diversity and the effects of their adoptions, imitations and mixtures. Additionally, the type of cooking that unfolds in Christmas and New Years repeats or projects the gender association of feminine/masculine of the native festivals and sheds light on the oppositions characteristic of local tastes: sweet and salty. However, identity verification is linked to local notions (in the sweet and roasted food that characterize Osorno), but above all, identity is valued through one’s family, ethnic and class association at the table. Nevertheless, the combination of sweets also constructs great divisions in preparation manner, quality of ingredients and adaptations.

It is feasible to conclude that the Native Festivities unite tastes and cooking styles as much in celebration as in reproduction, in the culinary ritual and its consequent sacrifice, the gender positions and the national and local identities. What emerges in the year-end festivities is a specific tension of local ethnic identities, but also a bond through sweets. The ethnic identities appear in a registry that vacillates between European and

Huillliche sides, where the common element of roast lamb kebabs (shared by all classes and traditions) passes through. Sweets emerge, however, as the emblem of the local that “whitens” the Osornians and places them in the collective social models as a Chilean community closer to the European than the indigenous.

A third analysis, using the triad of meat, potatoes and sweets that make up a culinary constellation defined by joining recipes that activate and link social differences and brings us closer to Osorno’s nutritional emblems and diets. The carnivorous ‘passion’ that is one of the central elements of the triad, proposes meeting and separation points, where roasted meat (cooked food) has the highest value (the most “white”) and the ñachi (raw food) has the lowest value (the more mestizo and indigenous). Likewise, the roasting techniques set the stage for class differences and purchasing power: the kebabs or grilled food is the height of prestige while food cooked in a deep frying pan or “disco” is the lowest point. From a gender-based point of view, cooked meats are linked to the feminine and more raw meats are linked to the masculine. But, inversely, the more or less raw —above all in grilled meats—, from a wealthy perspective, is more closely linked to the masculine and “social distinction” and the refinement of high classes while more cooked meat is linked to the lower classes.

These meat preparation techniques possess a clear gender correlate: baked, fried and boiled foods are related to feminine work and grilled kebabs to masculine work. The interior/exterior opposition places itself in that distinction and expresses a sexual division in cooking, but also expresses the modalities of the indoor and outdoor cooking, respectively. For its part, the roasted/boiled food actualizes ritual and festival content of the first (indoor cooking) and the more everyday and intimate characteristics in the second (outdoor cooking)

The carnivorous passion tenses up in a complex process, due to the phobia of gaining weight that begins to gain importance in Osornian high and middle-classes and makes it taboo-for reasons of health or of the ideal body-to eat red meat and pork. It activates with it a restrictive (weekly), overflowing and festive mechanism. The poorest do not seem to be affected by this mechanism and actually do everything possible to eat fatty meats, because their ingestion is informed by social prestige, in the way that they need income and surplus for themselves.

The other component of the triad is the potato. In its consumption it operates in a clear manner of “gastro politics” that not only produces distinctions between the Osornian society, but also serves to create regional

and some national identities. The north/south opposition manifests itself by the consumption of tubercles and distinguishes the taste of the second term, while the north is marked by the dominant consumption of rice. Likewise, the potato represents the masculine/feminine equilibrium on the festive occasions where roast meat is prized. On the other hand, it joins and separates German and Huilliche traditions: joining in the surface of the recipes (the combination of raw and boiled potatoes) and separating them on the level of social prestige associated with food. Without knowing-or actually without wanting to know it-both ethnicities share a taste, but not the representations or the status systems linked to it.

Lastly, the triad is completed with the “sweet”- a term that encompasses everything from jams to cakes-a taste considered German (European, not Mapuche) along with “bittersweet” that universalizes belonging to a whitened Osornian community; while at the same time provokes a clear distinction at its base.

In this way, we believe that the triad characteristic of Osorno cooking, from the point of view of its inhabitants, unfolds a space of nutritional conjunction: the distinct classes and ethnicities share a taste for meat, certain vegetables (potatoes) and sweets; but an analysis of their contents sheds lights on the social differences in their preparation and consumption, just like the symbols associated with them. In this manner, the universal (the triad) possesses a particular realization of agreement with the history of the intercultural relationships and the positions of subjects in the Osornian social structure

Our conclusions make it clear that when one eats in Osorno they are activating and “incorporating” symbols of a conflictive intercultural history that can be seen in everyday eating, in the festivals and in the diet (the emblematic food). The collective models of incorporation that privileges staple foods, as we have shown in the triad, wants to move closer to the “white” side, represented by sweet foods assimilated from German traditions, to boiled food (far from the raw, barbaric and more indigenous) and the ingestion of meat, above all roasted, that represents economic power and the possession of surplus that allows for their squandering. When they eat these foods, its symbolism operates through the “positive contamination” that allows for the range of ethnicities of the “more European” kind to penetrate dining.

In the same way, and now in a class registry (that obviously intermingles with ethnicity and gender) we can appreciate that when every sector eats

they triggers certain mechanisms associated with their social pertinence and the economic limits imposed on its interior system of unequal distribution of material and symbolic capital. In this way, the characteristics of cooking, dependent on available resources, techniques and seasoning principles will place signs that put everyone in “their place” at the table. The mild/seasoned; small/large portions; bland/spicy and greasy/non greasy oppositions, among others, will define assignments of taste and social “distinction.” So when one eats in Osorno, the tastes, the recipes, the techniques and manner of cooking assume the daily consumption of the status markers in the interior and a discourse that at times is conscious of its markers while others reflect a learned grammar that simply is lived and repeated like a lesson and never questioned.

CURRICULUM VITAE

Sonia Montecino Aguirre nació en Santiago en 1954, es antropóloga y escritora, profesora asociada del Departamento de Antropología y directora del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, dirige la Mención en Ciencias Sociales del Magíster de Estudios de Género y Cultura en la misma facultad. Es titular desde el año 2003 de la Cátedra Género de la UNESCO. Forma parte de la Comisión Bicentenario de la Presidencia de la República y de la Comisión de Patrimonio Intangible de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos. Sus investigaciones se han centrado en las relaciones de género en Chile, dentro del marco de los procesos de mestizaje, abordando las variadas formas culturales en que se expresa el lenguaje de las diferencias. Ha publicado sus investigaciones bajo los formatos de ensayos, artículos en revistas especializadas y de difusión, así como ha incursionado en la ficción. En 1992 recibió el premio “Academia” de la Academia Chilena de la Lengua, por su ensayo *Madres y huachos. Alegorías del mestizaje chileno*; en el 2004, su diccionario *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos* recibió el Premio Altazor y, en el 2005, su último ensayo *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*, obtuvo el Premio Gourmand al Mejor Libro de Historia de la Cocina en América Latina, así como el premio al Mejor Ensayo del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile. Entre sus publicaciones se cuentan, además, los libros *Mujeres de la Tierra* (1984); *Sol viejo, Sol vieja. Lo femenino en las representaciones mapuches* (1995); *Juego de identidades y diferencias. Representaciones de lo masculino en tres relatos de vida de hombres chilenos* (1998); *Sueño con menguante. Biografía de una machi* (1999). Entre sus compilaciones se encuentran: *Huellas. Seminario Mujer y Antropología* (1993); *Género y epistemología. Mujeres y disciplinas* (1998); *Revisitando Chile. Identidades, mitos e historias* (2003) y *Reencantando Chile. Voces populares* (2005).

