

# Conjunciones y disyunciones del gusto en el sur de Chile

Sonia Montecino

## INTRODUCCIÓN

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

Trato en este artículo,<sup>1</sup> de manera somera, algunas formas en que las diferencias de clase y etnicidad se expresan a través del consumo de alimentos, constituyendo un universo de distinciones que saca a luz las estructuras en que se asientan las miradas sobre las alteridades (los otros) y las identidades (nosotros).

Como sabemos, los alimentos son algo más que nutrientes, son signos mediante los cuales las distintas comunidades comunican sus sistemas de prestigio y poder, sus creencias, así como el sustrato valórico que legitima las jerarquías y estatus de las personas y de las cosas. Desde el pionero trabajo de Levi-Strauss y su triángulo culinario (que da cuenta de las operaciones básicas de transformación natural o cultural de lo crudo, lo cocido y lo podrido), hemos aprendido que la *cuisine* (el orden, presentación y gestos de la comida) debe ser también analizada desde otras oposiciones ligadas al género, la clase, lo sagrado y lo profano, lo económico y lo pródigo, etc. 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...” (Levi Strauss, 1968: 32)

---

1. Los antecedentes de este artículo se basan en la investigación en curso realizada para Fondecyt, proyecto n.º 1061198.

Este lenguaje que es la cocina extiende sus sentidos sobre las estructuras sociales, pero también subyace a los imaginarios que la legitiman. Apreciamos, por ejemplo, que el habla coloquial chilena –así como la de otras sociedades– está plagada de metáforas, analogías, metonimias relacionadas ya sea con los productos alimenticios, 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 su peso en las definiciones y categorizaciones de género, de clase, generacionales, etc. Si partimos de los animales comestibles, el apetecido molusco llamado choro (*Mytilus chorus*)<sup>2</sup> posee una gran polisemia que va desde el *choreo* como acción de robar y enojarse, a *choro* como 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 a los sujetos del hampa. Se le asocia al “roto” (un roto-choro), al sujeto masculino popular, y existen múltiples exclamaciones que usan el término.<sup>3</sup> Asimismo el chanco,<sup>4</sup> 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 dice 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).<sup>5</sup> Por otro lado, se habla de los “trutros” de las mujeres –un término mapuche para designar las piernas de las aves– y de

- 
2. *Choro* es palabra quechua, los mapuches los llamaban *pellu*: “[...] unos choritos, más lo toman pro verenda mulieris” (Lenz, 1910) y a los pequeños de ríos y lagos, *dollem* o *dollüm* (Augusta, 1991).
  3. Como “sacar los choros del canasto”, “estar choreado”, etc. (Academia Chilena, 1978).
  4. Según Lenz este término podría provenir del mapuche *zañue* “[...] que en formas intermedias como sancho y chanca pudo dar chanchu, chanco” (1910: 251).
  5. “Comer la color”, significa ser infiel con la esposa de otro. Por otro lado, “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 de su tono rojo con la menstruación.

sus “pechugas”, connotando al cuerpo femenino con las cualidades de las gallinas y de las aves comestibles en general.<sup>6</sup>

También técnicas culinarias como lo frito y lo cocido sirven para expresar diversas ideas: “estar frito” 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, por su lado, como lo picado, sirven para connotar el enojo y el resentimiento. Los sabores son 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 sirve para designar despectivamente a quienes provienen del mundo popular, a las actitudes vulgares y en general para demarcar la pertenencia –de personas y cosas– a las clases bajas. 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” generalmente referido al resentimiento social y el sabor salado denota algo caro, costoso. Lo dulce posee connotaciones ligadas a la suavidad y a la ternura –sobre todo femeninas– y a la sexualidad: “tirarse al dulce” expresa el acoso y seducción de los hombres hacia las mujeres.

Muchas de estas expresiones<sup>7</sup> 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 se les asigna a las comidas; y sus asociaciones de clase, género y etnicidad –como veremos más adelante– serán claves en el consumo alimenticio segmentado por estratos sociales.

Si la cocina constituye un lenguaje, no lo es menos el gusto. Lo que nos interesa en estas conjunciones y disyunciones es precisamente mostrar la construcción social del gusto. Boutad (1997) distinguirá al interior del gusto tres niveles: el natural, el cultural y el cultivado. El natural se refiere a la manipula-

---

6. 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 las clases altas.

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

ción 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 y devorar, primero con los ojos y luego con la boca. Este es el gusto cultivado, el que adquiere una dimensión estética y social. De este modo 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 (2002) hará la relación entre éstos y el “habitus”. Para él, el gusto es el operador práctico de la transformación de las cosas en signos distintos y distintivos, y también permite acceder desde las diferencias inscritas en el orden físico del cuerpo al orden simbólico (los significados y representaciones sociales).

Esta forma de encarar el gusto nos confronta al tema de las identidades (las distinciones) y a una pregunta específica por la cocina y las identidades culturales. Jesús Contreras (1993) se ha ocupado últimamente en indagar sobre las estructuras de los comportamientos que producen tradiciones específicas sobre qué comer, cómo preparar los alimentos y con quién consumirlos. Contreras piensa que uno de los elementos claves a la hora de definir una cocina es el principio de condimentación, pues éste la caracteriza, la identifica y le da continuidad. Sería el elemento más resistente a desaparecer, pues juega un papel crucial en la identificación de cualquier plato. Da ejemplos como el del binomio soya/jengibre en la cocina china, cebolla, pimienta y manteca en Hungría o los ajíes en América Latina, entre otros. Sin embargo, sabe que la cocina es mucho más que ingredientes básicos, procedimientos y principios de condimentación, pues supone un “conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos y sanitarios” (1993: 67); y ello justamente porque las cocinas poseen una dimensión étnica, nacional o regional.

De esa manera Contreras concibe una cocina nacional como “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” (1993: 72). 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 las particularidades. Hablará entonces de 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, dirá que una cocina se constituye a partir de tradiciones de distintas regiones y requiere de un conjunto de sujetos que la reproduzcan y que le den importancia al gusto de consumir determinados alimentos. Actualmente, la frase que define a las cocinas sería, según Contreras, “la cocina de un país es la de los productos presentes en sus mercados puestos en la cazuela”.

#### CONJUNCIONES Y DISYUNCIONES EN OSORNO

Dios quiso que nacieras tierra adentro,  
 En cuna de trigos y de papas  
 Como almohadas para la flor del alma.  
 Por eso entiendes el lenguaje  
 Que secretean los silencios  
 En las melgas mojadas de la patria.  
 Delia Domínguez, *La gallina  
 castellana y otros huevos* (1995)

Dadas estas bases conceptuales, acerquémonos ahora a nuestra materia: las semejanzas y diferencias del gusto en el sur de Chile y específicamente en Osorno. Nos hemos detenido a investigar en esta ciudad porque nos permite ver la existencia de una pluralidad de tradiciones culturales (la alemana, francesa, árabe, huilliche y mestiza chilena, entre otras), marcadas por su correspondencia económica y social así como por tensiones interétnicas y, por ende, aparece como un lugar privilegiado para analizar los cruces, los rechazos, las síntesis y, por cierto, las identidades culinarias.

Hemos descubierto que en esta ciudad funciona la tríada carne, papas y dulces como alimentos distintivos de su cocina y que su análisis nos permite adentrarnos en la estructura social y en los contenidos simbólicos que operan en las distinciones a través del gusto.

La tríada a su vez da cuenta del peso de lo carnívoro<sup>8</sup> y de lo vegetariano –algo que Valenzuela (1981) estudió como particular de la dieta mapuche-pehuenche– así como de los “dulces” –término que comprende desde las mermeladas hasta las tortas–, gustema éste reputado como alemán (europeo, no mapuche). Esta tríada que caracteriza la cocina de Osorno desde el punto de vista de sus habitantes, da cuenta 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 muestra las disyunciones sociales en su preparación y consumo, así como en los símbolos asociados a ellos. De esta manera lo universal (la tríada) posee una realización particular de acuerdo a las pertenencias de los sujetos. Me detendré en uno de los elementos, el vegetariano, para ilustrar esta idea utilizando el ejemplo de la papa (símbolo clave, como sabemos, en todo el universo andino).

Pero antes, lancemos una breve mirada a los contenidos carnívoros que especifican en su interior otra tríada –carne, vísceras y sangre– y admiten una jerarquía de consumo de acuerdo a las técnicas del asado, el hervido, el ahumado y secado. La primera está en la cúspide de los gustemas, admitiendo las formas de asado al palo, a la parrilla, al horno y 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 marcador del consumo popular y considerado por quienes pertenecen a las clases medias y altas como “vulgar”, como una “majamama” –así nos decía 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 a las diversas clases en un claro signo festivo y de ocasiones especiales (es la preparación de los días de domingo y de celebraciones familiares). A estas distinciones se une el tipo de carne consumida, que en la modalidad a la parrilla adquirirán su máxima representación social: lomos y filetes para los ricos; plateada y otros cortes asociados a las clases medias y bajas (les recuerdo la metonimia lomo y filete que definen el gusto por las mujeres bellas y que pertenecen a las clases altas chilenas).

---

8. 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).

Las vísceras se asocian en todas las capas sociales a lo hervido, a guisos y preparaciones como la butifarra,<sup>9</sup> el chauchau,<sup>10</sup> o el causeo<sup>11</sup> y son una suerte de “acompañamiento” al asado al palo de cordero, un preámbulo de su ingesta. Es notorio que estas preparaciones pertenecen y son ligadas a la tradición mestiza chilena (los descendientes de alemanes, aunque las conocen, no las signan positivamente dentro de sus gustos) y aparecen como marcadores de las clases medias, del mundo popular y del huilliche. La sangre que se obtiene de la herida en la yugular del animal y que es vaciada en una vasija con aliños y consumida una vez coagulada se denomina *ñachi*<sup>12</sup> y está vinculada a marcas mestizo chilenas y huilliches y al mundo masculino (hay que ser fuerte para comer *ñachi*, nos decía un informante), siendo rechazada por el universo alemán, árabe y francés por ser algo que “da asco”.

- 
9. 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 enteras, 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 10 ó 12 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 Montecino).
  10. El chauchau consistiría en: “El interior del cordero cuado se mata, tu 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. Ese es el preámbulo del asado. Usas la pana, los riñones, la cola, todas esas cosas, porque el resto se usa para las butifarras” (Jorge Avilés). Lenz 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.
  11. “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 Carvallo). 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” (187).
  12. El *apoll* es la operación inversa, esto es, la introducción en la yugular de condimentos hasta que el animal muere ahogado, y fue común en la zona pero en el pasado.

Este somero recorrido hace posible percibir que la conjunción carnívora de la cocina en Osorno genera en su interior disyunciones y marcas donde el asado (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. Junto a ello, desde la perspectiva de género, el asado (la carne bien cocida) es gusto femenino y el *ñachi* (lo crudo) masculino.

En el caso de la preparación y consumo de los “dulces” ocurre lo mismo. Sin duda, la mayoría de los osorninos gustan de kuchenés, tortas, postres, galletas y mermeladas, y entienden ese gusto “heredado” de los emigrantes alemanes. Si la carne y el asado están ligados a lo masculino, los dulces lo están a lo femenino, en cuanto a su preparación y consumo. En general, las mujeres de todos los grupos étnicos y clases tienen como horizonte de género ser reputadas de “curiosas”, y ello tiene un correlato, sobre todo en la elaboración de los dulces. Hay traspasos intergeneracionales e interclases (dados por el empleo doméstico) de recetas. Sin embargo, al igual que en la carne, 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. Por otro lado, la fabricación y consumo de kuchenés, tortas, postres y mermeladas opera como un “blanqueador” general para los habitantes de Osorno, que se sienten por ello más cerca de lo europeo que el resto de las ciudades del país –quizás la historia de las relaciones interétnicas y la cercana presencia de los huilliches colabore a esta “distinción”.

Dentro de lo vegetariano, encontramos la tríada papas, trigo y legumbres (eso de “haber nacido en cuna de trigos y papas”, como dice Delia Domínguez). Nos referiremos sólo a las primeras pues constituyen un alimento central y emblemático en la dieta osornina de todas las clases sociales –aun cuando esto comienza a modificarse un poco en las clases medias y altas con el influjo de las nuevas ideologías nutricionales y los modelos del cuerpo delgado– y su constelación culinaria constituye una verdadera “cultura de la papa” como han denominado Arnold y Yapita (1996) a sus usos en el mundo andino boliviano y como lo ha resaltado Olivás (1998) para Perú.



Si bien en todas las tradiciones culturales osorninas la papa juega un papel central, sus formas de preparación especificarán la pertenencia a una u otra. La papa cocida o “mayo papa”<sup>13</sup> asociada a la carne asada y a las cazuelas es un marcador universal para las diversas clases sociales. Lo mismo ocurre con el gusto por las papas blancas –en detrimento de las “rojas” y las “moras”.<sup>14</sup>

Desde el polo de lo considerado como más indio, están el milcao, el chapalele y el trotroyeco, preparaciones que suponen papa rallada (cruda y/o cocida) y manteca; sus variaciones dependen de si son hervidos, fritos o asados. El trotroyeco es una suerte de milcao asado al palo (de maqui) y “pasado” con manteca o mantequilla. De hecho, todos los términos son mapuches.<sup>15</sup> Por su lado, el mundo mestizo chileno está signado por el llamado “picante pobre”, que implica papas cocidas con cuero (a veces también asadas al horno o a las brasas) que se comen con un “picante” hecho con el agua de papas hervidas, ajo, ají y sal,<sup>16</sup> y los panqueques de papas (como postre con miel o mermelada). En el polo de lo más alemán están las albóndigas de papas (*kartofelnklosser*), una pasta de papas crudas o cocidas que admite lo dulce y lo salado. En algunos casos se rellena con damasco o ciruelas y se come con cosas dulces o encima de un pan con mantequilla. También puede acompañar carnes de ciervo, goulach o un asado a la olla. Sola se sirve con tocino y cebolla dorada. Una descendiente de alemán nos decía “es como milcao, pero más suave y redondito”, estableciendo las distancias –a través de la textura y de las formas– con la tradición chileno mestiza e indígena.

- 
13. 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.
  14. Incluso la oposición norte/sur está signada por las papas siendo consideradas las primeras jabonosas y las segundas blandas.
  15. 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 se define como “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 fríe así”. Las variantes son chuchoyeco, chochoyeco, trutroyeco (Llanquihue), chocota (Chiloé). Es destacable el influjo chilote en estas preparaciones.
  16. Se habla por ejemplo de “unas patas de vacuno causeadas con picante pobre” (Jorge Avilés).

De este modo, hay 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 cocidas y las salteadas también funcionan como universales, pero su consumo se verá matizado por diferencias generacionales y de clase. Lo frito, en general está marcado por lo popular; pero también por lo generacional (gusto de niños y jóvenes). Es notable cómo el consumo de papas fritas envasadas tiene un alto prestigio en las clases más pobres. La papa cocida es considerada, por casi todas las clases, como la más sana, la que menos engorda y la que admite más combinaciones. Por otro lado, la papa como parte de los guisos considerados líquidos (como los porotos, las lentejas o los charquicanes) es sinónimo también del gusto popular.

Asimismo, las combinaciones de papas con luche y con yuyo (mallo-papa) están asociadas a los grupos huilliches y a la escasez y pobreza o a comidas del “pasado”. Sin embargo, el “chupe de queso”, conjunta gustos,<sup>17</sup> así como las papas rellenas (que también consumen los descendientes de árabes adaptadas a su propio estilo culinario) y el pastel de papas.

De este modo apreciamos el modo en que la “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 las clases altas 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” –recordemos que a los chilotos se les llamaba despectivamente los “come cochayuyo”); por su lado, aquellos que pertenecen a las clases bajas o son migrantes indígenas, ven en estas preparaciones algo propio y parte de sus emblemas culinarios (como el muday).<sup>18</sup> En el polo de lo alemán las albóndigas de papas rellenas con ciruela o damasco son rechazadas por el universo mestizo chileno, porque el gustema agrídulce no entra en el repertorio de lo aceptado.

---

17. Este chupe “se hace con papas viejas y queso de campo. Se fríen 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 Muñoz).

18. Es común la venta de milcaos y muday en las ferias y negocios en los cuales comparten escaparate con las sopaipillas.

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 también nacionales, como nos indica la poeta osornina con ese “conocer los secretos de las melgas húmedas de la patria”. Así, la oposición norte/sur estará marcada por el consumo del tubérculo y distingue el gusto del segundo término, mientras el del norte está marcado por el consumo de arroz. De este modo 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 aún hoy en los rituales de la noche de San Juan y las vinculaciones míticas y religiosas que adquiere la relación entre el tubérculo y los antepasados, desde el punto de vista mapuche, y con el florecimiento de la higuera desde el punto de vista europeo. Así, la riqueza y la pobreza, la abundancia y la escasez se pueden leer a través de las preparaciones y platos: desde el mallo papa con luche a la papa cocida con carne asada, la historia del poder, de los conflictos interétnicos, de las relaciones de género o del blanqueo se escriben e inscriben en el lenguaje de la cocina, como en el de la poesía con que inicié esta exposición y que nos revela el doble emblema del volcán que tutela a Osorno del que nos habla la Mistral: el de la abundancia, pero también el de rebanar el hambre con gemidos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Academia Chilena de la Lengua  
1978 *Diccionario del habla chilena*. Santiago: Universitaria.
- Augusta, Fray Félix José de  
1991 *Diccionario araucano-español y español-araucano*. Temuco (Chile): Khuse.
- Arnold, Denise Y. y Juan de Dios Yapita (comps.)  
1996 *Madre Melliza y sus crías (Ispall Mama Wawampi)*. *Antología de la papa*. La Paz: Hisbol-ILCA.
- Boutad, Jean-Jacques  
1997 “Sémiopragmatique du goût”, *Cultures, nourriture, Internationale de l’imaginaire/7* (nouvelle série). Paris: Babel. 49-60.

- Bourdieu, Pierre  
2002 *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus.
- Contreras, Jesús  
1993 *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- Lenz, Rodolfo  
1910 *Diccionario etimológico*. Santiago: Universidad de Chile y Seminario Filológico Hispano. Edición de Mario Ferrecio.
- Lévi-Strauss, Claude  
1968 “El triángulo culinario”, en Bernard Pingaud, Luc de Heusch y Claude Lévi-Strauss, *Lévi-Strauss: estructuralismo y dialéctica*. Buenos Aires: Paidós. 39-57. Traducción de los trabajos reunidos en *Cahier de l’Arc*, 26 (1965).
- Olivas, Rosario  
1998 *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Valenzuela, Rodrigo  
1981 *El sistema culinario entre los pehuenches de Alto Bío Bío*. Santiago: Universidad de Chile, Tesis de grado de la Licenciatura en Antropología Social.
- Weismantel, Mary  
1993 *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.