

NOTAS Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1 Fishler, 1995.
- 2 Lévi -Strauss, 1968.
- 3 En adelante, el término *cuisine* será reemplazado por “formas de consumo o maneras de mesa”.

Autores como Mary Douglas (1995) plantean que la cultura, en tanto sistema de comunicación, hace posible comprender los hábitos alimenticios y sus estrechos nexos con la estructura y los cambios sociales. Otros enfoques, como el de Goody, (1995) proponen un análisis que incluye el estudio de los sistemas de producción, distribución, preparación, consumo y eliminación, dentro de un contexto histórico de préstamos y absorciones, al interior de diferencias sociales y étnicas. Otras tendencias recientes se ocupan de conocer las leyes invariantes del comportamiento alimenticio y los cambios operados en la modernidad. Así, el “comensal moderno” está sujeto a las mismas leyes del pensamiento clasificatorio: el principio de incorporación y la llamada “paradoja del omnívoro”, por la cual, aunque podemos comer de todo, seguimos restringidos por reglas culturales. En muchas sociedades se vive una “ansiedad alimentaria” a causa de las transformaciones sufridas por los sistemas culinarios como resultado de la industrialización de la producción de alimentos, que ha roto el lazo entre las personas y éstos. Aparece así la gastronomía, pues no sabemos lo que comemos y por tanto, quienes somos (Fischler, 1995). Hay quienes observan la situación actual de forma menos pesimista, planteando que los cambios de la modernidad han creado un “comensal plural” (Poulain, 2002).
- 4 Lévi -Strauss, Op.cit. p. 57.
- 5 Este guiso es también una simbiosis del “cocido” español con el *korrü* o caldo mapuche, identificado por el cronista Pineda y Bascuñan en el Cautiverio Feliz.
- 6 Pineda y Bascuñan, 1863.
- 7 Leiva, 1977.
- 8 Gabriela Mistral, 1979.
- 9 Pereira Salas, 1977.
- 10 En países como Venezuela el pan fue el signo de la resistencia y del rechazo mutuo entre españoles e indígenas. Al comienzo, los hispanos se vieron obligados a comer lo que llamaban “pan de palo”, hecho con *cazabe* o maíz. Posteriormente la sociedad criolla creó una jerarquía alimentaria en cuya cúspide estuvo el trigo, luego el maíz y la yuca. No obstante, el grueso de la población continuaba alimentándose con arepas de maíz o *cazabe*, y sólo en el siglo XVIII se consolidará la supremacía simbólica del trigo y la harina (cuando se encuentran las tierras aptas para su cultivo Lobera, 1997).
- 11 El *charqui* fue un modo precolombino de conservar la carne. Pereira Salas constata que en el siglo XVII había 11 tipos distintos de charqui.
- 12 Pereira Salas, 1977.
- 13 Hay testimonios que dan cuenta de la fuerza de esa memoria: muchos exiliados narran cómo reprodujeron un pastel de choclo o una cazuela recordando las partes que componían esos preparados, evocando los ademanes de la madre o la abuela.
- 14 Gabriela Mistral, “Segundo elogio de las piedras”, 1979, p. 87.
- 16 Etapa de la prehistoria de América que sucede al primer poblamiento del continente en que las sociedades experimentaron nuevas formas de vida en cuanto a sedentarismo, alimentación, domesticación de animales, nuevas tecnologías y ceremonialismo.
- 17 Es posible que haya existido desde muy antiguo el uso de los propios animales como “ollas” cociéndolos con piedras calientes en su interior.
- 18 Canals Frau, 1976.
- 19 Olivas, 2001.
- 20 Esta forma es bastante extendida. En la Patagonia se cocinaba el avestruz también introduciendo piedras calientes en su interior (Montecino, 2003).
- 21 Agradezco a Ana María Carrasco el contacto realizado para esta entrevista, así como a Verónica Vergara por su participación en la misma.
- 22 Condimento preparado que se compra en el mercado peruano.
- 23 Información obtenida personalmente de Osvaldo Cádiz y de un video filmado por él.
- 24 Del libro Sabores de Chile de la Asociación Chilena de Gastronomía que compila las recetas ganadoras del Concurso Nacional de Cocina Chilena del año 1991.
- 25 Algunos autores sostienen que la alimentación andina fue esencialmente vegetariana, logrando su equilibrio asociando cereales y leguminosas (maíz y porotos) así como la necesaria complementación de los hidratos de carbono aportados por la papa y otros tubérculos (Naranjo, 1997).
- 26 Murra, citado por Ossio, 1996.
- 27 Ossio, 1996.
- 28 Ludovico Bertonio, 1984.
- 29 Arnold y Yapita, 1996.
- 30 Weismantel, 1993.
- 31 Arnold y Yapita, Op.cit.
- 32 Lenz, 1910, detecta una gran cantidad de nombres de “razas de papas” en Chile sosteniendo que: “Esta enorme lista de razas de papa con nombres indígenas, aunque unos cuantos de ellos son de origen moderno, es la prueba más segura de un cultivo cuidadoso continuado desde muchos siglos. En el segundo tomo de esta obra espero poder demostrar claramente que los indios chilenos han sido hábiles agricultores mucho antes de la conquista de los incas, i que de ninguna manera deben sólo a esta invasión los primeros pasos en la civilización, como lo creen todavía casi todos los escritores chilenos”. Por cierto, no niega que los incas hayan llegado de manera autónoma e independiente al cultivo de la papa.
- 33 Se trata del descubrimiento de papa deshidratada en la Quebrada de Chilca, pero no se ha podido establecer si se trata de una especie cultivada o silvestre (Arnold y Yapita, 1996).
- 34 Arnold y Yapita, Op. Cit.
- 35 Palabra de probable ancestro antillano o taíno (Lenz 1910).
- 36 La complejidad taxonómica del ají ha llevado a considerar que se trata de una especie (*Capsicum frutescens*) con muchas variedades (Naranjo, 1997).
- 37 La importancia del ají en la alimentación precolombina es arcaica. Existen testimonios de su cultivo ya en el año 3000 a.C. (Ward, Clifton y Stacey, 1997) y su utilización en distintas formas en el mundo andino: el *uchu* (o picante) se combinó con el *charqui* desmenuzado, con las papas, en sopas, y de manera muy importante como salsa. En este último caso, el ají se molía en pequeños batanes y se mezclaba con agua, luego se depositaba en recipientes de calabaza o de cerámica. Había dos tipos de salsa, una de ají y sal y la otra confeccionada con pescados de río: “Los *chhichi* o *chich*” eran unos “pescadillos de río” que se

- encontraban entre las piedras y peñascos de algunos ríos y abundaban en las épocas en que aumentaba el caudal (de diciembre a abril). Los indios hacían con ellos unos panecitos o tablillas que secaban al sol o ahumaban para su conservación. Se les tenía mucha estima por sus propiedades afrodisíacas y diuréticas, además de su sabor a marisco. Los indios los comían crudos o con esta salsa de ají. Los españoles –y en especial los criollos- los tostaban y molían junto con la salsa de ají para cubrir los pescados y cualquier otra cosa, tanto en los días comunes como en los de cuaresma” (Holguín, citado por Olivas, 2001). Esta cita nos muestra cómo la tradición indígena será retomada por el mundo mestizo (criollo) y el uso del *uchu* o picante mantendrá continuidad con el pasado precolombino. Actualmente es posible encontrar una profusión de salsas de ají para untar las papas, los choclos, para combinar en chupes, en platos de fondo y en general en casi todas las comidas. En el universo nortino de la primera región, el uso del ají en los “picantes” distingue la culinaria local y la señala de modo especial. Así, el condimento ají en la calapurca pone en evidencia la importancia de éste y su larga duración en la estructura de los sabores de las sociedades imbricadas con lo andino.
- 38 Es interesante notar que tanto la sal como el ají son considerados protectores o “contras” para la acción de los brujos o para descubrirlos.
- 39 Pero, lo más evidente del uso simultáneo de ambos fue su utilización como un estímulo para beber chicha: “...era sólo untarse la boca con ají y sal para beber mas ya van dexando eso y toman un bocado o breve comida para beber” (Holguín, citado por Ossio, 1997). Tal vez esta combinación de sal y ají para beber, también esté relacionada con las oposiciones complementarias frío/cálido que deben preservarse para equilibrar la dieta, desde el imaginario andino como de otras sociedades, en la medida que tanto la sal como el ají son considerados alimentos cálidos, que pueden ser “apagados” por uno frío como es la chicha (Olivas, 1998).
- 40 Jiménez, 1947.
- 41 Lenz, 1910.
- 42 Una ariqueña a quien entrevistamos nos decía “sólo los paitocos comen carne de llamo, a veces les decimos a ellos mismos, llamo”.
- 44 Se trata de las *chullpas*. También son importantes las apachetas, un conjunto de piedras que constituye un espacio sagrado al cual hay que retribuir en rezos u ofrendas. En general, las piedras sagradas (*wak’a kala*), están imbuidas del poder de las *huacas* o espíritus protectores. Otras, con la cintura angostada, formada por el *illapa* o rayo son consideradas igualmente sacras (van den Berg, 1985).

- 45 Girault, s/f.
- 46 Es común que los descendientes de las primeras familias que poblaron la ciudad, se autodesignen como “ariqueños-ariqueños” o “antiguos ariqueños”. Esto supone haber tenido algún pariente peruano o que decidió quedarse en Tacna después del plebiscito de 1924.
- 47 Vega, 1996.
- 48 Vega, Op.cit.
- 49 Eloisa Leyton, 2003.
- 50 Esta idea ha sido desarrollada por Pinedo, 2000, p. 320: “Toda concepción identitaria propone una mirada épica y otra antiépica. En nuestro caso, la primera se basa en que existe una identidad nacional y el Valle Central es la raíz de esa identidad y donde mejor se expresa. Aquí está el origen: las tradiciones, las leyendas, los personajes y muchos elementos emblemáticos que han terminado por extenderse al resto del país... Esta visión da origen a una antiépica: nuestra identidad, la del Valle Central, aplasta a otras regiones... Tienen razón, hemos impuesto nuestra identidad, con la misma fuerza con que el Estado se expandía en la construcción de un territorio nacional común”.
- 51 Falabella, 2003, p. 299.
- 52 Falabella, Op.cit., loc.cit.
- 55 Falabella y Planella, 1979.
- 56 Lenz, 1910, p. 460.
- 57 Junto con la humita, el pastel de choclo, las empanadas y los porotos, sobre todo los llamados “granados” en el verano y los con “riendas”, es decir con tallarines, en invierno.
- 58 En relación a la “olla podrida” Lévi-Strauss, 1968, p. 43, acota: “En cuanto a lo hervido, su afinidad con lo podrido se halla atestiguada en numerosas lenguas por locuciones tales como pot-pourri, olla podrida, que designan diferentes clases de carnes aderezadas y cocidas con legumbres; en alemán, zu Brei zerkochtes Fleisch, “una carne podrida de tanto cocerse”. Las lenguas americanas también ponen de manifiesto esta afinidad...”.
- 59 Marín, 1997, sostiene que las cazuelas se originan en estas sopas mapuches, a las cuales los españoles habrían agregado las carnes de los animales que “importaron”, así como el arroz, la cebolla, el ajo, etc.
- 60 Esto se relaciona también con un movimiento de *revival* cultural por parte de organizaciones étnicas, donde lo culinario aparece como uno de los signos palpables de las identidades indígenas, junto a la artesanía y a prácticas religiosas.

- 61 Marín, 1997, pp. 22-23.
- 62 Lévi-Strauss, 1968.
- 63 Marín, 1997.
- 64 Marín, Op.cit.
- 65 Olivas, 2001, pp. 160-161.
- 66 Maíz es vocablo de las antillas. En mapuche se conoce como *wa* y en quechua, *sara*. En nahua, lengua mexicana, es *alote* o *elote*.
- 67 Tagle y Planella, 2002, p. 43, dicen respecto a la quinoa: “En la época colonial el uso de este cultígeno fue casi exclusivo de las sociedades nativas pues se consideraba como “alimento de indios” y por tanto se relacionaba a un status social bajo”.
- 68 Citado por Tagle y Planella, 2002, pp. 22-23.
- 69 Pineda y Bascañán, “Cautiverio Feliz”, p.288, relata: “Primeramente, cuatro botijas de chicha regalada, las dos de frutilla pasa, que es de las mejores que se beben, y el jénero que más dura sin acedarse y que no es común como las demás, por no haber en todas partes de este licor suave; las otras dos de manzanas, que como no esté pasada de punto, es cordial y de lindo gusto. Lo segundo que me pusieron delante fueron dos zurrone de frutilla seca y bien pasada y otros dos de harina tostada de maíz, revuelta con quinoa y made, con unos bollos en medio de porotos, linaza tostada y otras legumbres gustosas de que ellos usan por regalo, dos docenas de rosquetes de huevos y otras dos de panes de maíz que llaman *umintas* y nosotros tamales; dos docenas de gallinas y capones y una botija de miel de abejas, clara y de extremado gusto”.
- 70 Gómez de Vidaurre, s. XVIII citado por Hanisch, 1976, pp. 101-102.
- 71 Lenz, 1910, p.703, la describe como “preparación culinaria semejante a la humita hecha generalmente de maíz seco que se remoja...en cuanto a los condimentos, la preparación varía como la de la humita...”
- 72 Marín, 1994, p.138.
- 73 El mito del imbunche se refiere a un niño raptado por brujos al que se le cosían los orificios y se deformaba con propósito de servir los fines malignos de los captores.
- 74 Entrevista realizada a Carmen Gloria Larraín, Talca, 2003, con participación de Verónica Vergara y Victoria Castro.
- 75 Plath, 1962.
- 76 Marín, 1997.
- 77 La combinación de ensaladas frías con alimentos

- calientes forma parte de la estructura del consumo de comida chilena, ya sea dentro de un mismo plato, o bien en las secuencias de las comidas, como ocurre con la entrada fría, la comida caliente, el postre frío y a menudo la bebida caliente al finalizar.
- 78 Olivas, 1998.
- 79 Lenz, 1910, p. 263.
- 80 La imagen de estas matanzas ha quedado en el término charquear que se utiliza en casi toda América del Sur para describir una muerte sangrienta, sobre todo a la acción de herir repetidamente con arma blanca (Coluccio, 1999) o el de “hacer charqui” para referirse a una acción violenta verbal o física sobre otra persona.
- 81 Pereira Salas, 1977, p. 36.
- 82 Torres, 2001.
- 83 Hipólito Ruiz citado por Jaramillo-Arango, 1952, p. 228.
- 84 Plath, 1973.
- 85 Pereira Salas, 1977, pp. 56, 60.
- 86 Trola es un “pedazo de corteza de árboles sobre todo cuando está colgando medio desprendido... cáscara y astilla de quillai...tira longitudinal de cuero animal... guías de las algas del mar como las del cochayuyo... Viene del mapuche thrrolol o cuero”(Lenz, 1910, p. 744).
- 87 Eyzaguirre, 1987, p. 25.
- 88 Este recetario, recopilado por Rafael Egaña, tuvo una fuerte influencia en el mundo ilustrado de fines del XIX y mediados del XX. (Espinosa, 1988).
- 89 Marín, 1997, p. 46.
- 90 Morvan, 1938, pp. 170-171.
- 91 Juana Manuela Gorriti, receta dada a ella por Amelia López de Soruco, 1999, p. 194.
- 92 Esta receta es repetida en 1914 en el Manual del Cocinero Práctico y en 1925 en el de Lucía Larraín, agregando este último que debe servirse con naranjas agrias.
- 93 Delgado, 1997, p. 103.
- 94 Cruz, 1995.
- 96 Augusta, 1991.
- 97 Coña, 1984, p. 83.
- 98 Montecino, 1999, pp. 68-69.
- 99 Montecino, 2003.
- 100 Marín, 1997, p. 171.
- 101 Montaldo, 1960, p. 84.
- 102 Aguilera, 2003.
- 103 Muñoz, 2003.
- 104 Marín, 1997.
- 105 Rodrigo Valenzuela señala: “Revisando la mitología sudamericana, no cabe duda que el origen y la gestación de determinados vegetales se ven estrechamente ligados con los difuntos. Los araucanos, sin ir más lejos, han identificado a una papa silvestre con el nombre de *alhue poñi*, voz en la cual el concepto *alhue* significaría “...el diablo, difunto, muerto o cosa de la otra vida” (Lenz, 1910, p. 561). Según Lenz, probablemente se trataría de “ciertas papas negras” pues de acuerdo a una creencia los muertos irían “...a un país distante donde comían papas negras” (ibidem, 1981, p. 91).
- 107 Rivas y Ocampo, 2004, pp. 3-4.
- 108 Cárdenas, 1996.
- 109 Hay otra modalidad de hacer el curanto, denominada *Pulmay* o Curanto en Olla, que se cocina generalmente en las casas cuando llueve y en algunas cocinerías del sur. Se utiliza una gran olla en la cual se van depositando los mariscos, carnes y pescados por capas separadas por hojas de coles, se le incorpora abundante vino blanco y aparte se cuecen papas, *milcaos* y *chapaleles*.
- 110 Marín, 1997, pp. 83, 384.
- 111 Cárdenas, 1996.
- 112 Montecino, 2003.
- 113 En el mundo andino, sobre todo entre los aymaras de la zona boliviana, las papas están asociadas simbólicamente a las piedras, en la medida que se piensa que estos tubérculos se originaron cuando el cóndor puso sus huevos en la tierra y se transformaron en piedras las cuales posteriormente mutaron en papas (Arnold y Yapita, 1996).
- 114 Cañas, 1911, pp. 243, 263.
- BIBLIOGRAFIA:**
- ARNOLD, Denise & YAPITA, Juan de Dios, 1996. Madre melliza y sus crías. Ispall mama wawampi. Antología de la papa. Hisbol, Bolivia.
- AUGUSTA, Fray Felix José de, 1991. Diccionario araucano-español y español-araucano. Editorial Kushe, 2ª Edición, Temuco, Chile.
- AGUILERA, Isabel, 2004. La culinaria en Pitrufquén, borrador de tesis de licenciatura en Sociología. (M.S.), Universidad de Chile.
- BERTONIO, Ludovico, 1984. Diccionario de la lengua aymara. Ediciones Ceres, Bolivia.
- BRUNET, Marta, 1931. Tratado de arte culinario. Editorial Nascimento, Santiago.
- CANALS FRAU, Salvador, 1976. Prehistoria de América, Buenos Aires, Argentina.
- CAÑAS, Alejandro, 1911. Estudio de la lengua veliche. Imprenta Barcelona, Santiago de Chile.
- CÁRDENAS, Renato, 1996. Diccionario de la lengua y la cultura chilota. s/e, Santiago de Chile.
- COLUCCIO, Felix, 1999. Diccionario folklórico argentino. Editorial Plus Ultra, Buenos Aires, Argentina.
- COMIDAS TÍPICAS DEL PERÚ, s/f. Editora Lima, S.A, Lima, Perú.
- COMUNIDAD MAPUCHE AYELÉN, s/f, Mapuche ñi gjael. Comida mapuche. Mapuche food. Sercotec, Cidere Bío Bío, Cañete.
- COÑA, Pascual, 1984. Testimonio de un cacique mapuche. Editorial Pehuén, Santiago de Chile.
- CRUZ, Isabel, 1995. La fiesta. Metamorfosis de lo cotidiano. Ediciones de la Universidad Católica, Santiago de Chile.
- DE ROKHA, Pablo, 1969. Epopeya de las comidas y bebidas de Chile. En *Mis grandes poemas*, Antología. Editorial Nascimento, Santiago de Chile.
- DELGADO, Carlos, 1997. Diccionario Gastronómico, Editorial Alianza, Madrid, España.
- DOUGLAS, Mary, 1995. Las estructuras de lo culinario. En *Contreras, Jesús. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Universidad de Barcelona. Barcelona, España.
- EL COCINERO CHILENO, 1867 y 1871. Diversidad de guisos i postres cuya confección esta al alcance de todos, Imprenta de la República, Santiago de Chile.
- EYZAGUIRRE, Hernán, 1987. Sabor y saber de la cocina chilena, Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile.
- FALABELLA, Fernanda, 2003. Las identidades en el mundo prehispano de Chile Central. En *Revisitando Chile. Identidades, mitos e historias (Sonia Montecino, comp.)*, Cuadernos Bicentenario, Presidencia de la República, Santiago de Chile.
- FISCHLER, Claude, 1995. El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona, España.
- GOODY, Jack, 1995. El impacto del sistema mundial. En: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona, España.

- GORRITI, Juana Manuela, 1890. *Cocina ecléctica*. Aguilar, Buenos Aires.
- GUIRAULT, Louis, 1988. *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú (registro sonoro)*, Instituto Francés de Estudios Andinos, Lima, Perú.
- HANISCH, Walter, 1976. *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Ediciones Nihil Mihi, Santiago de Chile.
- JARAMILLO-ARANGO, Jaime, 1952. *Relación histórica del viaje que hizo a los reynos del Perú y Chile el botánico D. Hipólito Ruiz en el año de 1777 hasta 1788 en cuya época regresó a Madrid*. Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Madrid, España.
- JIMÉNEZ, P., 1947. *Interpretación de símbolos en la comida de Los Andes*, s/e, Lima, Perú.
- LA TÍA PEPA, 1882. *Manual de cocina*. Imprenta Cervantes, Santiago de Chile.
- LARRAÍN, Lucía, 1925. *Manual de cocina. Colección de recetas variadas y económicas*. Sociedad Imprenta Litográfica Universo, Santiago de Chile.
- LAWE, 1911. *La Negrita Doddy. Nuevo libro de cocina*. Edición única en Chile, Sociedad Imprenta y Litografía Universo, Santiago de Chile.
- LENZ, Rodolfo, 1910. *Diccionario etimológico*. Edición Mario Ferreccio. Seminario Filológico Hispano, Universidad de Chile.
- LEIVA, Arturo, 1977. "Rechazo y absorción de elementos de la cultura española por los araucanos en el primer siglo de la conquista (1541-1655)". (MS), Universidad de Chile, Santiago.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, 1968. "El triángulo culinario". En *Lévi-Strauss: Estructuralismo y Dialéctica*. Editorial Paidós, Buenos Aires, Argentina.
- LOBERA, José Rafael, 1997. "Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y gentes". En *Conquista y Comida. Consecuencias del Encuentro entre dos Mundos, Janet Long (Coord). Universidad Nacional Autónoma de México, México*.
- MANUAL DEL COCINERO PRÁCTICO, 1914. Colección de recetas de guisos de las cocinas francesa, alemana, española, italiana y chilena, arreglada para el uso de las dueñas de casa del país. Sociedad Imprenta y Litografía Universo, Valparaíso.
- MISTRAL, Gabriela, 1979. *Elogio de las cosas de la tierra*, Andrés Bello, Santiago de Chile.
- 1967. *Homenaje a Gabriela Mistral*, Revista Orfeo, Santiago de Chile.
- 1981. *Poema de Chile*, Editorial Planeta, Santiago de Chile, 1981.
- MARÍN, Roberto, 1997. *Chilenos cocinando a la chilena, s/e*, Santiago, 1997.
- "MODISMOS CHILENOS O CHILENISMOS". En www.tswysen.cl/modismosabcch.htm
- MONTALDO, C., 1960. *Del diablo y otros personajes. Crónica folklórica de la cuenca del Itata*. Universidad de Concepción.
- MONTECINO, Sonia, 1984. *Quinchamalí, reino de mujeres*. Ediciones Cem, Santiago de Chile.
- 1999. *Sueño con menguante. Biografía de una machi*. Editorial Sudamericana, Santiago de Chile.
- 2003. *La calapurca y el curanto*. En *Revista Atenea, N°487, primer semestre, 2003*. Universidad de Concepción, Chile.
- 2003. *La Copa Martínez*. En *Revista Rocinante, Santiago de Chile*.
- 2004. *Mitos de Chile. Diccionario de seres, magias y encantos*. Editorial Sudamericana, Santiago de Chile.
- MORVAN, H., 1983. *Manual de cocina*. Editorial Zig-Zag, Santiago de Chile.
- MUÑOZ, M; BARRERA, E & MEZA, I. 1980. *El uso medicinal y alimenticio de plantas nativas y naturalizadas en Chile*. M.N.H.N, Publicación ocasional, Santiago de Chile.
- NARANJO, M., 1997. *Las plantas del mundo andino. En Conquista y Comida. Consecuencias del Encuentro entre dos MUNDOS, Janet Long (Coord) Universidad Nacional Autónoma de México, México*.
- OLIVAS, Rosario, 1996. (ed) *Cocina e identidad en Perú*. Ediciones Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú.
- 2001. *La alimentación en el antiguo Perú*, Ediciones Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.
- 1998. *La cocina en el Virreynato del Perú*. Ediciones Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.
- OSSIO, M., 1996. *Simbolismo de algunas comidas andinas*. En *Cocina e Identidad en Perú (Rosario Olivas, ed.)*. Ediciones Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú.
- PEREIRA SALAS, Eugenio, 1977. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Editorial Universitaria, Santiago de Chile.
- PINEDA Y BASCUÑÁN, Francisco de, 1863. *Cautiverio feliz y razón de las guerras dilatadas de Chile*. En *Colección de historiadores de Chile y documentos relativos a la historia nacional, Tomo III*, Santiago de Chile.
- PINEDO, Javier, 2003. *Chile, un país de rincones: La región del Maule*. En *Revisitando Chile. Identidades, mitos e historias (Sonia Montecino, comp)*. Cuadernos Bicentenario, Presidencia de las República, Santiago de Chile.
- PLANELLA, María Teresa & FALABELLA, Fernanda, 1979. *Arqueología del curso superior del río Maipo*. Tesis de licenciatura en arqueología, Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- PLATH, Oreste, 1962. *Geografía gastronómica de Chile*. En *Revista En Viaje, N°343, Mayo*.
- POULAIN, Jean Pierre, 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Presses Universitaires de France, Paris.
- RECETAS DE COMIDA MAPUCHE, 2002. En *Programa salud y pueblos indígenas, Kellogg Foundation, Valdivia, Chile*.
- RIVAS, P. & OCAMPO C., 2004. *El curanto (MS en prensa)*. (Proyecto Fondecyt 1020616). En *Chile País Océánico*. Ocho Libros Editores, Santiago de Chile.
- SABORES DE CHILE, 1991. *Recetas ganadoras del Concurso Nacional de Cocina Chilena*, Asociación Chilena de Gastronomía, Santiago.
- TAGLE, Blanca & PLANELLA, M.Teresa, 2002. *La quinoa en la zona central de Chile, supervivencia de una tradición prehispana*. Editorial Iku, Santiago de Chile.
- TORRES, J., 2001. *El Valdiviano*. Ediciones Dirección de Bibliotecas Archivos y Museos, Santiago de Chile.
- VAN DEN BERG, H, 1995. *Diccionario religioso aymara*. Iquitos, Perú.
- VALENZUELA, Rodrigo, 1981. *El sistema culinario entre los pehuenches de Alto Bío Bío*. Tesis para optar al grado de licenciatura en antropología, Universidad de Chile, Santiago.
- VEGA, J., 1998. *Influencias árabes en la cocina peruana*. En *Cocina e Identidad en Perú, Rosario Olivas (Ed.)*. Ediciones Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú.
- CLIFTON, Claire, STACEY, Jenny & WARD, Susie. *The gourmet atlas discover the origins and uses of the world's favourite foods*. Apple Press, Londres, 1997.
- WEISMANTTEL, Mary, 1993. *Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Ediciones Abya-Yala, Quito, Ecuador.

ENTREVISTAS

- Eloisa Leyton, Arica.
Luis Gavilán, Iquique.

AGRADECIMIENTOS

Deseo expresar mi gratitud a Carlos Aldunate por su sensibilidad y su acogida a mis reflexiones culinarias, así como a su labor de editor. Del mismo modo, al Santander Santiago. A Andrés Urrutia y Flor María Avilés de Virtual debo el enriquecedor diálogo estético de este libro. Héctor González, Ana María Carrasco, Calogero Santoro, Luis Gavilán y Chimán en el norte, conocedores de la culinaria de su región, han sido colaboradores y entusiastas maestros. Como siempre, estoy en deuda con ellos.

A Victoria Castro, Jorge Arrate y Susana Herrera agradezco su contribución bibliográfica y su constante estímulo. Asimismo a Eugenio Aspillaga, Pilar Rivas y Carlos Ocampo por su oportuna información sobre el mundo sureño. A Rolf, Cristián, Margarita, Arturo, Verónica, Roberto, a amigos, amigas y parientes, agradezco su disposición para probar las recetas que recojo en mis andanzas.

Por último, al Proyecto Fondecyt N° 1030567 que comparto con María Elena Acuña, debo la maravillosa posibilidad de investigar las cocinas chilenas y los materiales que han hecho posible escribir este texto.

Sonia Montecino Aguirre

Autora: Sonia Montecino Aguirre,
Antropóloga y Escritora. Profesora de Antropología de la Universidad de Chile y
directora del Centro Interdisciplinario de Estudios de Género de la Facultad de
Ciencias Sociales de la misma universidad.
soniam@uchile.cl

Esta publicación está patrocinada por la
Ley de Donaciones Culturales.

Edición
Carlos Aldunate del Solar

Fotografías
Nicolás Piwonka Zañartu
Centro Cocina Revista Paula

Agradecimientos
Paula Minte Salah
Pablo Johnson Bauerle

Dirección de Arte y Diagramación
Flor María Avilés Romero

Arte, Diseño y Producción
Virtual Publicidad

Impresión
Morgan Impresores

ISBN 956-243-047-2

Santiago de Chile, Octubre de 2004.