



Cocinas y patrimonio. Aproximaciones desde la alimentación a la construcción de identidades chilenas*

Food and Heritage. Approaches from Food to the Construction of Chilean Identities

Alejandra Alvear Montecino¹

Resumen

La alimentación tiene un rol fundamental en la construcción de las identidades, tanto de los(as) sujetos como de los colectivos y comunidades. Es así que, en el presente artículo, pretendo dar una primera aproximación de cómo la mirada desde las socioantropologías de la alimentación permiten reflexionar sobre los procesos de patrimonialización y la construcción de las identidades chilenas. A modo de hipótesis, planteo que desde las nociones de la alimentación contemporánea y de su manifestación a través del patrimonio alimentario, es posible dar cuenta de aquello que se considera como propio para el caso de Chile. Esto permite dar luces de los(as) sujetos que son considerados(as) parte de las identidades chilenas. Para ello, se hizo una investigación a través de fuentes secundarias e investigaciones previas, para trazar una ruta que permita empezar a comprender los vínculos entre alimentación, patrimonio e identidades chilenas.

Palabras clave: antropología de la alimentación, patrimonio cultural, Chile, identidad cultural.

Abstract

Food plays a fundamental role in the construction of identities, both of the subjects and of the collectives and communities. Thus, in this article, I intend to give a first approximation of how the look from the socio-anthropologies of food allows us to reflect on the construction of Chilean identities. As a hypothesis, I propose that from the notions of contemporary food and its manifestation through food heritage, it is possible to account for what is considered proper for the case of Chile. This allows us to give the light to the subjects that are considered part of the Chilean identities. To this end, research was carried out through archives, secondary sources, and previous research, to trace a route that allows us to begin to understand the links between food, heritage, and Chilean identities.

Keywords: anthropology of food, cultural heritage, Chile, cultural identity.

RECIBIDO: 20/03/2022 · ACEPTADO: 21/07/2022 · PUBLICADO: 01/01/2023

1 Universidad de Santiago de Chile, Santiago, Chile, ORCID 0000-0001-9384-4162, alealvearm@gmail.com

La alimentación es un hecho social total, en tanto se vincula con todas las esferas de lo social. Asimismo, tiene un estrecho vínculo con la identidad. En esta línea, nos alejamos de las visiones biológico-nutricionales sobre la alimentación para comprenderla en su dimensión cultural y simbólica, a partir de la visión que ofrecen las socioantropologías de la alimentación. Veremos algunas de las características de la alimentación contemporánea, para luego ahondar en parte de la historia del concepto de patrimonio, permitiendo comprender de mejor manera el vínculo entre ambas, así como su trayectoria. Finalmente, revisaremos qué se comprende por cocinas chilenas, junto a aquellas manifestaciones culinarias que han pasado por procesos de patrimonialización, explorando los vínculos entre alimentación, patrimonio y cocinas locales.

Algunas características de la alimentación contemporánea

El sociólogo Jean Pierre Poulain (2019) plantea algunas características transversales para comprender los cambios y mutaciones en la alimentación contemporánea. La primera de ellas apunta a la relación con la mundialización y los movimientos de deslocalización. Sin duda, en las últimas décadas el acceso a los alimentos ha ido en aumento (no así su distribución), ejemplo de ello es que en los supermercados encontramos sectores de “productos del mundo”, o bien, una mayor variedad de alimentos y preparaciones a los cuales antes no era posible acceder y hoy sí, gracias a las empresas transnacionales agroalimentarias que distribuyen a nivel mundial carnes, pescados, abarrotes, entre otros. Por otra parte, como nunca antes se puede contar con —en el caso de Chile— naranjas en otoño-invierno directamente traídas desde Estados Unidos o con tomates “larga vida” que nos permiten comer este alimento a lo largo del año gracias a su modificación genética que le otorga un mayor tiempo postcosecha. A estos fenómenos se les denomina deslocalización, es decir, a la presencia de alimentos desconectados de su raíz geográfica y sus limitaciones climáticas tradicionalmente asociadas.

Otra característica es la industrialización, la cual corta la continuidad alimento-naturaleza provocando alimentos “desocializados”; en otras palabras, alimentos que no sabemos el trabajo que suponen, ya que al cortar el continuo del producto desde la tierra a la mesa todos los trabajos familiares y colectivos que implicaban esa producción desaparecen, encontrándonos con productos listos para consumir y con comensales que desconocen el trabajo, saberes, conocimientos y orígenes de los productos y alimentos que consumen. También vemos que esta industrialización ha roto la estacionalidad de los productos (y por ende de ciertas preparaciones) en pos de su permanente disponibilidad. Ejemplo de ello es el consumo de choclo y humitas fuera de su temporada gracias a que se pueden congelar; lo mismo ocurre con preparaciones tales como los porotos granados.

Asimismo, hay un fenómeno de “desanimalización” de los alimentos, donde estos se nos presentan en trozos de carne en bandeja, sin sangre, trozada, desgrasada en algunos casos, congelada o sin congelar, lista para consumir, pero por sobre todo sin su referencia animal, más allá del dibujo que eventualmente se pone en los mismos envases. La única manera de saber de qué animal es a través del empaquetado, así como del nombre del trozo a comprar, siempre que se sepa a qué parte del animal corresponden la pulpa, la posta rosada o negra, etc. De acuerdo a Poulain (2019), dicho fenómeno es el signo de una desacralización de la alimentación y de la dificultad de aceptar el sacrificio alimentario.

Por otra parte, existe una industrialización ligada a la transformación de los alimentos, la cual sustituye los procesos de transformación, y por tanto los saberes y afectos asociados al cocinar. De esta manera, se pueden percibir alimentos sin identidad, sin alma o anónimos, es decir, deslocalizados, contribuyendo así a la angustia del comensal mediante la incorporación de alimentos sin identidad o, como diría Contreras, de OCNIS (objetos comestibles no identificados) (Contreras, 2016). Finalmente, también la industrialización ha afectado el ámbito de la distribución, ejemplo de ello son las grandes cadenas nacionales o transnacionales que (re)distribuyen alimentos a lo largo del planeta.

Aparejado a la industrialización, se observa el aumento de la presencia de restaurantes, y también el gasto en ellos. A modo de ejemplo chileno, en la VIII Encuesta de Presupuestos Familiares realizada por el Instituto Nacional de Estadísticas (INE), el 96.9% del presupuesto familiar se gasta en restaurantes, almacenes, supermercados, comercio ambulantes y similares. De ese porcentaje, el 5.4% de gasto promedio anual en las capitales regionales chilenas se destina a alimentos y bebidas preparadas listas para el consumo. Además, el porcentaje de gasto destinado a estos alimentos y bebidas preparadas listas para su consumo varía de acuerdo al ingreso de los hogares, es así, que en promedio en restaurantes y similares del quintil de más altos ingresos es diez veces el gasto promedio del quintil de más bajos ingresos. Asimismo, no se puede obviar que la masificación del turismo ha traído consigo una mercantilización de las culturas e identidades, y en el ámbito de la restauración en particular se genera una “autenticidad puesta en escena”, es decir, la escenificación de prácticas productivas, festivas y ceremoniales para consumo del turista (Ayora en Bak-Geller *et al.*, 2019).

También se da el fenómeno de la “cocina ensamblaje” que refiere a que hoy en día los alimentos vienen pre-hechos, por lo que la(el) cocinera(o) solo debe ensamblarlos o recalentarlos y luego servirlos. Respecto a este punto, Contreras y Gracia Arnáiz (2005) hablarán de la tendencia de la agroindustria alimentaria a la artificialización y al estatuto de lo “natural”, dado que la alimentación es nuestro vínculo con la naturaleza (Poulain, 2019).

La tercera característica dice relación con la modificación de las maneras de comer. Mermet (1995) dirá que nos encontramos en un periodo del “sistema des”, es decir, de la des-estructuración, des-localización, des-institucionalización, des-fase horario y des-ritualización. Tal des-regulación de las prácticas alimentarias ha provocado que las decisiones en esta esfera se centren en el individuo y no en el colectivo, donde “el comensal moderno debe proceder a elegir, la alimentación se ha vuelto objeto cotidiano de decisiones, y estas decisiones han recaído en la esfera de lo individual” (Fischler, 1995: 204). Por otra parte, ha habido un cambio en los horarios y tiempos de las tomas alimentarias; por ejemplo, hasta hace unos años era común tener dos horas para almorzar. Hoy en día esto es impensable debido al ritmo acelerado de trabajo, que no permite que las personas se tomen más allá de una hora (incluido el calentar su comida, consumirla y lavar los implementos que haya utilizado), y en muchos casos ni siquiera es posible pensar comer en casa o en un comedor. Hoy es muy común ver que las personas comen en sus mismos escritorios frente a la pantalla. Asimismo, cada vez es menos común que un almuerzo tenga la composición y sucesión más “tradicional” de sopa-entrada-plato de fondo-postre, siendo sustituido por un solo plato de fondo y eventualmente postre, o bien, encontrando la combinación de tres platos bajo la figura del “menú ejecutivo”. También hay un aumento en la cantidad de tomas alimentarias, bajo la figura del *snack* o colación.

La cuarta dimensión es aquella asociada al riesgo, basado en el discurso sobre la calidad que se rige por estándares científicos homogeneizantes. Con la noción de riesgo, Fischler quiere dar cuenta de que se ha instalado un discurso respecto a que hay alimentos que resultan riesgosos para nuestra salud. Al insistir en este tipo de relatos se potencia la idea de que existen alimentos que nos pueden enfermar, pero también evidencia un discurso que da cuenta de la desinformación respecto a lo que consumimos. Un ejemplo nacional chileno sería la campaña de gobierno anual para Semana Santa respecto a cocer los mariscos al menos cinco minutos antes de consumirlos. O bien el rol que tomó la ley de etiquetados en Chile, modelo que se ha replicado en otros países, y que busca simplificar la información nutricional de los componentes de los alimentos relacionados con la obesidad y otras enfermedades no transmisibles, proteger a los niños(as) y adolescentes de la publicidad de alimentos “alto en” nutrientes y mejorar la oferta y disponibilidad de alimentos en los establecimientos educacionales. Basado en el supuesto de que hay un desconocimiento respecto a los alimentos que son “malos para comer”, al develar su verdadera composición se podrán tomar decisiones más informadas para prevenir enfermedades hoy declaradas como pandemia. En esta línea, Contreras y Gracia Arnáiz, plantearán la paradoja de la seguridad alimentaria:

por una parte, el sistema de producción alimentaria se preocupa cada vez más y logra una mayor seguridad, y consecuentemente, los riesgos son cada vez más raros. Pero, por otra parte, la misma escasez de riesgos y su utilización como pretexto proteccionista comporta un fuerte aumento de la mediatización y el aumento de la percepción de los riesgos por parte de la población sobre todo cuando los efectos de las aplicaciones de las nuevas tecnologías resultan poco conocidas o del todo desconocidas. (Contreras y Gracia Arnáiz, 2005: 356)

Es así que nunca antes hubo tanto control respecto a los procesos de producción, pero al mismo tiempo cada vez sabemos menos lo que comemos. Asimismo, tanto Poulain (2019) como Contreras y Gracia Arnáiz (2005), relevan la noción de gastro-anomia, concepto acuñado por el sociólogo Claude Fischler, quien argumenta que frente a la nueva libertad del comensal contemporáneo, esta lleva aparejada una incertidumbre. Esto debido a la cacofonía de discursos que recaen sobre el comensal, que van desde los nutricionales a los publicitarios, pasando por un sinfín de relatos dispares y muchas veces contradictorios. Por lo tanto, para Fischler (1995) si la sociedad moderna era gastro-nómica (es decir, regida por reglas, gramáticas y sintaxis complejas y rígidas), la sociedad moderna —más urbana e industrializada— sería gastro-anómica (es decir, configurada por la desestructuración o degradación de las leyes, en tanto las decisiones alimentarias recaen en el individuo).

Frente a dicho escenario, Contreras y Gracia Arnáiz proponen que bajo el supuesto de que la globalización ha implicado la desaparición de múltiples manifestaciones o producciones de carácter local, en este movimiento hay manifestaciones que desaparecen y otras que se expanden y generalizan. Así se evidencian continuidades y cambios en las culturas alimentarias, las cuales pueden presentarse por evolución de condiciones internas pero también como consecuencia de la adopción de ingredientes y/o técnicas

provenientes del exterior y que luego de un proceso de incorporación pasan a formar parte de los repertorios alimentarios considerados como propios. Los autores mencionan que “si el dominio de la cocina es, en muchos aspectos, extremadamente conservador, generalmente porque cada cultura transmite, a cada generación, qué alimentos considere comestibles, ello no impide, sin embargo, que se produzcan cambios sorprendentes” (Contreras y Gracia Arnáiz, 2005: 407). En esta misma línea, Poulain (2019) dirá que la mundialización de los mercados generará un triple movimiento: la desaparición de ciertos particularismos, la emergencia de nuevas formas alimentarias como resultados de los procesos de mestizaje y la difusión a la escala transcultural de ciertos productos y prácticas alimentarias. De esta manera, podemos comprender los fenómenos de globalización y mundialización no (solo) como destructores de las culturas alimentarias, sino que justamente es lo que ha permitido su recomposición y transformación.

Ante la aparente homogenización alimentaria, es un error pensar que los particularismos regionales o nacionales también desaparecen, muy por el contrario, se transforman en espacios de resistencia identitaria y territorial. Además, aumenta el interés por las cocinas del territorio, las cuales remiten a una nostalgia de un espacio social donde hay una cultura colectiva identificada e identificable a la cual es posible volver, bajando de esta manera la angustia del comensal moderno frente a la apabullante cacofonía alimentaria. Poulain dirá que “las tradiciones alimentarias, en su función emblemática, se transforman en un lugar de resistencia cultural” (Poulain, 2019: 42). Pero advierte que desde algunos sectores se ha tomado la “tradicición” como sinónimo de estable, inamovible, vinculado a lo auténtico, en oposición a las transformaciones, a los ciclos de los modos de la economía de mercado y a lo “artificial”, y agrega que “de la demanda del consumidor emerge una visión edénica de lo rural elevada al rango de universo antropológico de armonía de los hombres entre ellos y con la naturaleza; una utopía de la ruralidad feliz” (Poulain, 2019: 45), creándose una suerte de mitología del “paraíso culinario perdido”. Es aquí donde el concepto de patrimonio y los procesos de patrimonialización cobran un lugar de relevancia, y es justamente a lo que nos abocaremos a continuación.

Patrimonio y patrimonio alimentario. Algunas definiciones

Según Poulain (2005), la patrimonialización es una de las características de las sociedades modernas que emerge del miedo a ver que los signos y símbolos de un pasado desaparecen. Sin embargo, el interés por el pasado es un asunto de poder, pues aquello que se rescata es fundamental para la definición de las identidades, y por tanto, se trata de una selección de lo que se quiere destacar y preservar por sobre lo que (y a quienes) se relega a la desmemoria. De acuerdo a Marcelo Álvarez y Xavier Medina (2008), los procesos patrimoniales actuales responden, por una parte, a la diversidad de grupos de la sociedad civil que inician procesos de activación patrimonial para destacar valores culturales que les permitan afirmar su identidad colectiva y, por otra parte, aquellas impulsadas por los Estados y organismos internacionales.

La noción de patrimonio ha sido objeto de múltiples investigaciones y reflexiones en las últimas décadas y años, a propósito de la suscripción de las Convenciones de la UNESCO, suscitando discusiones sobre los alcances de la noción del patrimonio y sus limitaciones,

pero sobre todo se cuestionan constantemente las implicancias que ha traído consigo. Adell y Poucher (2011) recalcan que desde mediados del siglo XX emergió —desde las sociedades occidentales y occidentalizadas— una nueva forma de relacionarse con el pasado, lo cual explica que en las últimas décadas haya habido un *boom* por el patrimonio. Así, el patrimonio invadió el discurso sobre la cultura y los colectivos institucionalizados, el cual tiene por característica no olvidar nada. Por tanto, el patrimonio se convierte en todo lo que perdura o queda y a lo cual nos aferramos.

Jeudy (2011) señala que vivimos una época de “hyper patrimonialización contemporánea”, donde la articulación pasado/presente/futuro se ve tensionada, dado que la cristalización creciente del pasado le ha ido quitando espacio al presente, teniendo como consecuencia inmediata la producción de un devenir sin incertidumbre. Por otra parte, el patrimonio se liga, en un sentido político, a la lucha contra el olvido de la historia y contra la impunidad de los tiranos, trabajo de rememoración que termina por provocar un freno definitivo sobre el tiempo, dado que la actualización permanente del pasado incita a reescribir sin fin la historia. En este sentido, el autor propone que el patrimonio no debe dejar al presente sin expresión, sino que el presente debe alimentarse del pasado para construirse y proyectarse en el futuro (Jeudy, 2011).

Íntimamente ligado a la noción de patrimonio encontramos la de transmisión. Jeudy (2011) habla de que la organización contemporánea de la transmisión impone una mentalidad que busca la reconstrucción del sentido de la historia, la cual permite la legitimación de los procesos de patrimonio, y por lo tanto, la pregunta es ¿qué elementos son los que se quieren transmitir?

Sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial

El patrimonio históricamente ha estado vinculado al “régimen de los objetos”. Pero en 2003, UNESCO pone la discusión respecto a la noción de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI). Ahora bien, la introducción de esta nueva noción del patrimonio ha acarreado múltiples problemas para la puesta en marcha de las políticas culturales, pero también para los teóricos del patrimonio, quienes denuncian sus límites conceptuales. Es así que por ejemplo Jean-Pierre Jeudy, tal como mencionamos anteriormente, acusa una obsesión por el patrimonio. Por su parte, Amselle (2004) ha denunciado sobre las pretensiones universalistas de la intervención por parte de UNESCO, que tiende a favorecer una fijación museística de los procesos culturales, exacerbando la invención de tradiciones y la puesta en escena de la cultura llamaba “tradicional” a través de una revitalización de las tradiciones que han sido abandonadas y que ya no poseen significación para aquellos que los mantienen. Por otra parte, acusan de intervenir a favor de la protección de la diversidad cultural como herramienta global y globalizante.

Sin embargo, es innegable las posibilidades que este dispositivo deja al descubierto en el plano de la visibilidad o del desarrollo económico donde progresivamente ha aumentado el interés de la sociedad civil por este tipo de categorías patrimoniales. Ello tuvo como efecto que las comunidades y colectividades locales se organizaran para presentar sus carpetas de candidatura para las Listas de la Unesco, las cuales son canalizadas —en una primera instancia— por las instituciones estatales, inventariándolas.

El nuevo paradigma afirma que una parte de las prácticas de la vida cotidiana, los modos de vida, las representaciones del mundo, las costumbres y tradiciones, los saber-hacer y las técnicas son patrimonios tan dignos como el interés por la herencia material; y que este tipo de patrimonio no son objetos muertos testigos de un pasado (y que por tanto requieran de su museificación para así mantener su autenticidad) sino que muestra que son formas de creación colectiva, de prácticas que se basan en una tradición viviente que se recrea y se adapta, dada su transmisión, de generación en generación (Csergo, 2011).

Patrimonio alimentario

La valorización del patrimonio alimentario es hoy un elemento clave en las sociedades y se ha transformado en un lugar de proyectos y de movilización, participando en la construcción de las identidades culturales, así como en las dinámicas de desarrollo de los territorios. Se trata de una preocupación colectiva y de un campo complejo, un marcador de identidad territorial compartido por un colectivo y al mismo tiempo individual, que da cuenta de una especificidad, es decir lo que vuelve similar y diferente al mismo tiempo (Poulain, 2012).

El patrimonio alimentario tiene como particularidad el hecho de que se ingiere. Por lo mismo, cuenta con connotaciones simbólicas diferentes a cualquier otro bien. Respecto a este punto, Fischler (2001) anuncia el principio de incorporación y la paradoja del omnívoro, que nos ayudan a comprender la profundidad simbólica que implica la ingesta. El investigador destaca la Paradoja del Omnívoro, resultado de una condición biológica del ser humano, a saber, su capacidad omnívora. Tal condición comporta autonomía, libertad y adaptabilidad, a diferencia de los comensales especializados que pueden obtener todos los nutrientes que le son necesarios de un solo tipo de alimento. Pero esta libertad, al mismo tiempo, está asociada a una dependencia y restricción: aquella de la variedad. El omnívoro “no sabe” obtener todos los nutrientes de un solo alimento, y por ende requiere de proteínas, leguminosas, glúcidos, vitaminas y minerales.

De este carácter contradictorio (libertad y restricción) se constituye la Paradoja del Omnívoro, en tanto los(as) sujetos(as) están compelidos a la diversificación, innovación y exploración de alimentos que le son vitales, pero al mismo tiempo, están obligados a la prudencia, a la desconfianza y al conservadurismo alimentario, dado que todo alimento desconocido es potencialmente peligroso. Es así que esta paradoja se sitúa en la oscilación entre estos dos polos, el de la neofobia y el de la neofilia. Según Fischler, tal condición conlleva angustia y ansiedad, pero para superarla

el hombre dispone no solamente de programas o mecanismos de regulación biológicas y no solo facultades de modelar la elección en función de aquella de sus congéneres, sino que también posee las competencias mentales perfeccionadas, que utiliza para poner en lugar prácticas y representaciones culturalmente construidas. (Fischler, 2001: 65. Traducción propia)

El acto fundamental en el cual se cristaliza “la angustia del omnívoro” es a través de la incorporación, es decir, del movimiento bajo el cual el alimento traspasa la frontera

entre el mundo y nuestro cuerpo, entre el afuera y el adentro. Respecto a este punto, Le Breton (2007) destacará el rol de la boca como instancia fronteriza. La percepción del alimento en la boca es una conjunción sensorial que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, temperatura, consistencia, apariencia, olor, etc. Por tanto, comer es un acto sensorial total, ya que conjuga todos los sentidos, dando origen al gusto y a una memoria gustativa que remite a una historia personal pero también colectiva. De allí que Fischler dirá que “incorporar un alimento, es tanto en el plano real como imaginario, incorporar todo o una parte de sus propiedades, por tanto, devenimos lo que comemos. La incorporación funda la identidad” (Fischler, 2001: 66. Traducción propia).

La representación de la incorporación marca entonces la pertenencia de los(as) sujetos(as) dentro de una cultura o grupo a través de la afirmación de su especificidad alimentaria o por su alteridad, es decir, de su diferencia con los “otros”. El comensal no solo incorpora las propiedades de los alimentos, sino que simétricamente al absorber una comida, este se incorpora dentro de un sistema culinario y gustativo, y por tanto al grupo que lo practica.

De esta manera, se refuerza la idea de que la incorporación es lo que diferencia radicalmente el patrimonio alimentario de cualquier otro tipo, siendo capaz de reforzar la identidad individual y colectiva, es decir, la construcción de la alteridad, en tanto

las representaciones de los alimentos, de las comidas y los cuerpos sustentan la pertenencia a un sector identificando a los que son, piensan y comen “como nosotros” separándonos de los que no son, no comen y no piensan, es decir, “son los otros”. Y en esta clasificación entre “nosotros y los otros”, cada grupo llenará el “nosotros” de condiciones positivas que sostengan su identidad, diferenciándose de “los otros” que por no compartir “nuestra” idea del mundo, “no saben pensar, ni comer, ni vivir”. (Aguirre, 2004: 36)

Lo que se pone en escena en los procesos de patrimonialización no es la totalidad de una cultura alimentaria —entendida como el entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad— sino una fracción o selección de esta, a la cual se le atribuyen rasgos de tradicionalidad. Aquellos elementos convertidos en patrimonio no agotan la cultura alimentaria y muchas veces tampoco la representan de manera fidedigna. Pues, por una parte, en el proceso de patrimonialización se fragmentan y descontextualizan ciertos aspectos de la cultura alimentaria, modificando los sentidos y funciones de estos; por otra parte, ya que la selección representa más a la sociedad que patrimonializa y no necesariamente a la que pertenece originalmente, y finalmente, porque dicha selección responde más bien a una reinterpretación más que a una recuperación (Espeitx, 2004). Es así que los procesos de patrimonialización pueden tener como efecto negativo la exclusión, desposesión o la reproducción de las desigualdades sociales y culturales (Bak-Geller *et al.*, 2019).

Por otra parte, Poulain (2012) definirá al patrimonio alimentario como una construcción social, más que un elemento fijo y estable. De este modo el patrimonio se reconfigura constantemente, para traer el pasado (o una selección de él) al presente, enfatizando en

valores que parecen ya haber desaparecido. Es así que el patrimonio alimentario ha sido comúnmente asociado a lo rural y a modos de producción particulares; la función de memoria de este tipo de patrimonio reenvía a una memoria colectiva (generalmente rural o campesina) y a una cierta raíz que nos vincula con un territorio en particular.

Ahora bien, cabe preguntarse qué es lo que se ha relevado como parte del patrimonio alimentario chileno y justamente cuáles son las identidades que allí se ponen en juego. Pero antes, hay que preguntarnos ¿qué es la cocina chilena y cómo se conforma?

Las cocinas chilenas

¿Hay una cocina chilena? ¿Qué constituye la cocina chilena? ¿Se puede hablar de una o se debe mencionar en plural? Son preguntas que se suelen escuchar cuando se toca el tema de las cocinas chilenas. Porque tal como menciona Montecino “estamos persuadidos por la ignorancia de que no hay o no existen cocinas chilenas o que todo lo que tenemos no es ‘original’” (Montecino, 2020: 101).

El historiador Pereira Salas dirá que la cocina chilena es el resultado de tres tradiciones culinarias que se mezclan:

la tradición indígena, que se hizo sentir en las materias primas aprovechadas; la herencia española, es decir, los hábitos gastronómicos, y los usos y costumbres que trajeron los conquistadores; y por último la influencia europea, en especial la influencia de la maestra suprema de este arte como lo ha sido Francia. (Pereira Salas, 2007: 40)

Ellas darán origen a la denominada “cocina criolla”. Según relata en sus *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, el inicio de la llamada gastronomía chilena comenzó con la llegada de Pedro de Valdivia en 1541, donde se asentarían las bases de la cocina nacional. Los primeros años —hasta lograr comenzar los cultivos de sus productos— fueron complejos para los españoles y el hambre parece ser un motivo recurrente en los relatos de los cronistas. Tal como menciona Sanfuentes (2011) se ha tendido a subvalorar el rol del hambre en el proceso de descubrimiento y conquista de América, así como también en el contexto chileno. Es así que, según esta autora, el factor hambre es crucial ya que “lentamente, el español va a ir desechando las ataduras culturales y se atreverá a comer nuevos alimentos que, finalmente, se incorporaran a su dieta. Por otra parte, nuevas tecnologías y un conocimiento más cabal del entorno irán permitiéndole domar lentamente la naturaleza y adaptarse a las vicisitudes naturales” (Sanfuentes, 2011: 107).

De ahí la importancia en un primer periodo de la incorporación de los productos americanos a la mesa de los españoles, el cual se produjo también debido a las mujeres indígenas que les servían como cocineras. En manos de ellas estuvo la preparación del pan y las preparaciones de guisos con choclo (humita), papa (en forma de loco), zapallo, porotos, e incorporación del ají y más adelante del cohayuyo y ulte como guisos de viernes en el siglo XVI.

Respecto al mundo de lo dulce, la adopción de postres y repostería (suspiros de monja, mantecados y manjar blanco, entre otros) fue un aporte español que se introdujo lentamente en Chile dada la escasez de azúcar, a la par de una incorporación de las frutas locales a la dieta criolla. Más adelante, en el siglo XVII, este ámbito se irá consolidando gracias a la presencia de monjas de claustro de diversas órdenes religiosas (Pereira Salas, 2007).

Un lugar especial también ocupan las uvas y el vino, introducidos en América gracias a las primeras cepas traídas en el segundo viaje de Colón. Según Lacoste (2019) el primer viticultor en Chile fue Rodrigo de Araya, quien llegó con los primeros conquistadores y cofundó la ciudad de Santiago junto a Pedro de Valdivia, quien además introdujo el trigo en Chile, así como el primer molino en 1548. Sin duda su rápida propagación está relacionada con las favorables condiciones climáticas, y a su vez con que

el vino se convirtió en materia de negociación permanente entre las instituciones españolas. Además de los nobles y hacendados, el vino y el aguardiente se transforman en tema de trabajo para las autoridades locales, los cabildos, para financiar sus gastos a través de impuestos. Por su parte, los virreyes y gobernadores pusieron sus ojos en la viticultura para financiar sus grandes obras públicas, sobre todo puertos y fortificaciones. (Lacoste, 2019: 15)

A mediados del siglo XVII ya se van instalando más pulperías en las zonas urbanas, consolidando un mercado de venta de algunos productos como vino, mate, queso, pan y miel, entre otros. También la conformación de mataderos, los cuales seguían rigurosas reglas de los abastos criollos, y que permitían el comercio de carne, charqui y grasa. Durante la Patria Vieja y Nueva —según Pereira Salas (2007)— será la consolidación de la cocina criolla, relevando los picarones como uno de las preparaciones emblemáticas de la Patria Nueva. Asimismo, destaca la emergencia de mercados en los centros urbanos donde llegan productos reputados de distintas partes del territorio, lo cual permitía ampliar su acceso.

Finalmente, en la República se consolida dentro de la cocina chilena popular el arrollado de chancho, el sanco (hoy llamado cocho sanco), el hervido, el guiso de mote, pancutras, valdiviano, y en las bebidas, el ulpo, chupilca y gloriado, entre otros (Pereira Salas, 2007). A comienzos del siglo XX se reconoce el influjo de otras tradiciones culinarias que nuevamente se incorporarán a la cocina chilena, tal como aquella aportada por la colonia alemana en el sur, la colonia italiana en la zona de Santiago, Valparaíso y Concepción, y los migrantes chinos en el norte.

En este breve recorrido por la conformación de lo que llamaremos las cocinas chilenas, podemos ver el origen de algunas de las preparaciones que hoy consideramos como emblemáticas a nivel nacional. En este sentido, retomo la reflexión de Montecino (2015) sobre las cocinas mestizas y su invitación a interrogar las gramáticas que construyen el lenguaje de lo culinario en Chile. La cocina es un espacio donde es posible identificar “lo propio” —que está en constante cambio, transformación y adaptación— y que permite

que un grupo se reconozca sin perder sus particularidades. Montecino comenta: “cada una de las partes de las que se compone un plato [...] nos arrojará siempre a las particularidades de una historia en donde lo personal se entrelaza con lo colectivo, lo simbólico con lo económico, el poder con la subordinación” (Montecino, 2015: 24).

A partir de esta línea histórica para comprender la conformación de las cocinas chilenas y los conceptos de patrimonio alimentario, cabe preguntarse ¿se han reconocido alimentos o cocinas como patrimonio en Chile? ¿Qué es lo que se ha relevado? A continuación, ahondaremos en dichas preguntas.

Los patrimonios alimentarios reconocidos en Chile

Si nos atenemos a la línea del patrimonio cultural inmaterial en Chile existe una implementación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003 —que fue ratificada por Chile en 2008 y puesta en vigencia desde 2009— bajo una forma de gestión llamada “Proceso para la Salvaguardia”, la cual es llevada a cabo por la Subdirección Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial perteneciente al Servicio Nacional del Patrimonio del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. La fase de Registro de Patrimonio Cultural Inmaterial en Chile (PCI) es la instancia de reconocimiento oficial por parte del Estado de una manifestación de PCI previa solicitud por parte de la(s) comunidad(es) cultora(s). A la fecha¹ hay 49 manifestaciones de PCI registradas, de las cuales seis podríamos considerar como parte del patrimonio alimentario, entendiendo este como el conjunto de saberes, prácticas y símbolos ligados a la transformación de productos en alimentos comestibles y con arraigo y sentidos en una comunidad y territorio determinado. Asimismo, el patrimonio alimentario funciona al interior de un sistema alimentario, es decir dentro de procesos productivos, de distribución, transformación, consumo y deshecho de los alimentos. Cada uno de esos procesos supone fases, conocimientos, tecnologías, concepciones e ideas que lo singularizan en el tiempo y en el espacio. Desde esta definición amplia, es que encontramos reconocido a:

a. La tradición de salineros y salineras en Cahuil, Barrancas, La Villa, Lo Valdivia y Yoncavén.² Se trata de una práctica productiva vinculada al oficio de producir sal de mar de manera artesanal (Figura 1).

1 La última revisión se realizó el 26 de enero del 2022.

2 Para más información, ver <http://www.sigpa.cl/ficha-elemento/tradicion-de-salineros-y-salineras-en-cahuil-barrancas-la-villa-lo-valdivia-y-yoncaven> (consultado 10/10/2022).

Figura 1. Tradición de salineros y salineras
Figure 1. Salt tradition



Fuente: SIGPA, foto de Ramal, 2017. Source: SIGPA, photo by Ramal, 2017.

b. Fabricación y venta de tortillas de rescoldo de Laraquete.³ Vinculada a una preparación que desarrolla la agrupación de mujeres Palomitas Blancas de la localidad de Laraquete, comuna de Arauca, región del Biobío. Se trata de un sándwich realizado en una tortilla rellena con mariscos de la zona (Figura 2).

Figura 2. Tortilla de Laraquete
Figure 2. Laraquete tortilla



Fuente: SIGPA, foto de Helen Hughes, 2016. Source: SIGPA, photo by Helen Hughes, 2016.

³ Para más información ver <http://www.sigpa.cl/ficha-elemento/fabricacion-y-venta-de-tortillas-de-rescoldo-de-laraquete> (consultado 10/10/2022).

c. Tradición de los dulces de La Ligua.⁴ Es una técnica artesanal de repostería de origen español, preparada y comercializada en La Ligua, región de Valparaíso (Figura 3).

Figura 3. Dulces de La Ligua

Figure 3. Dulces de La Ligua



Fuente: SIGPA, foto de Nina Sepúlveda, 2015. Source: SIGPA, photo by Nina Sepúlveda, 2015.

d. Técnicas y saberes asociados al pan minero de Lota.⁵ Se trata de la elaboración de un tipo de pan que se caracteriza por ser una actividad colaborativa entre las vecinas e integrantes de las familias que mantienen los hornos comunitarios (Figura 4).

Figura 4. Pan minero de Lota

Figure 4. Lota's miner bread



Fuente: SIGPA, foto de Tabita Aravena, 2019. Source: SIGPA, photo by Tabita Aravena, 2019.

4 Véase <http://www.sigpa.cl/ficha-elemento/tradicion-de-los-dulces-de-la-ligua> (consultado 10/10/2022).

5 Ver <http://www.sigpa.cl/ficha-elemento/tecnicas-y-saberes-asociados-al-pan-minero-de-lota> (consultado 10/10/2022).

e. Crianza caprina pastoril del río Choapa.⁶ Vinculado a los conocimientos y saberes de los crianceros de la zona del río Choapa en la región de Coquimbo, incluye las técnicas de elaboración de queso de cabra (Figura 5).

Figura 5. Crianza caprina pastoril del río Choapa
Figure 5. Pastoral goat breeding of the Choapa river



Fuente: SIGPA, foto de Luis Salinas, 2017. Source: SIGPA, photo by Luis Salinas, 2017.

f. Recolección y ruta del cochayuyo desde los sectores Pilico, Casa de Piedra, Danquil y Quilantahue, hasta Temuco.⁷ Vinculado a la ruta que realizan núcleos familiares desde las playas de Pilico, Casa de Piedra y Quilantahue hasta la ciudad de Temuco para su comercialización (Figura 6).

Figura 6. Recolección y Ruta del Cochayuyo desde los sectores de Pilico, Casa de Piedra, Danquil y Quilantahue hasta Temuco
Figure 6. Collection and Route of the Cochayuyo from the sectors of Pilico, Casa de Piedra, Danquil and Quilantahue to Temuco



Fuente: SIGPA, foto de Juan César Astudillo Cifuentes, 2018. Source: SIGPA, photo by Juan César Astudillo Cifuentes, 2018.

6 Véase <http://www.sigpa.cl/ficha-elemento/crianza-caprina-pastoril-del-rio-choapa> (consultado 10/10/2022).

7 Ver <http://www.sigpa.cl/ficha-elemento/recoleccion-y-ruta-del-cochayuyo-desde-los-sectores-pilico-casa-de-piedra-danquil-y-quilantahue-hasta-temuco> (consultado 10/10/2022).

Por otra parte, también existen iniciativas vinculadas a la protección de productos mediante Denominaciones de Origen (DO) e Indicaciones Geográficas (IG). INAPI (Instituto Nacional de Propiedad Industrial) ha adoptado estas figuras para crear certificaciones, cuyos orígenes se remontan a la lucha contra la falsificación y protección de mercados internos del vino en Francia a principios del siglo XX.⁸ A este respecto, Cristina Errázuriz comenta que a nivel jurídico una de las mayores dificultades con las que

se ha topado la protección internacional de las indicaciones geográficas ha sido la diversidad de conceptos nacionales para este término. No obstante, el fundamento siempre es el mismo: el interés por dar protección a los nombres de productos locales que contribuyen a la formación de la identidad cultural de una nación o localidad. (Errázuriz, 2010: 234)

En Chile, el desarrollo normativo comenzó con la regularización de las DO en el ámbito de la industria del vino, la cual es legal y por decreto.⁹ Tanto la DO como la IG se diferencian en que, si bien ambas reconocen la calidad o reputación o cualquier otra característica de un producto que deriva o es imputable a su origen geográfico, la DO destaca y valoriza “factores naturales y humanos, digamos, el saber hacer, de determinada manera las cosas en el proceso de obtención de un producto por parte de sus respectivos productores” (INAPI, 2018).

La función general de las Denominaciones de Origen (como fenómeno a nivel mundial) es crear valor en zonas rurales en tanto busca

proteger la calidad agroalimentaria y a los consumidores a través de una mejor información respecto a los métodos de producción y origen del producto, y se favorece también el desarrollo del medio rural posibilitando a los productores un mejor acceso al mercado, la protección del medio ambiente por la potenciación de métodos de producción más naturales y la sostenibilidad en el uso de los factores de producción. Las Denominaciones de Origen igualmente constituyen un elemento de redistribución del valor añadido a lo largo de la cadena de la producción. (Fernández y Varó, 2010: 55)

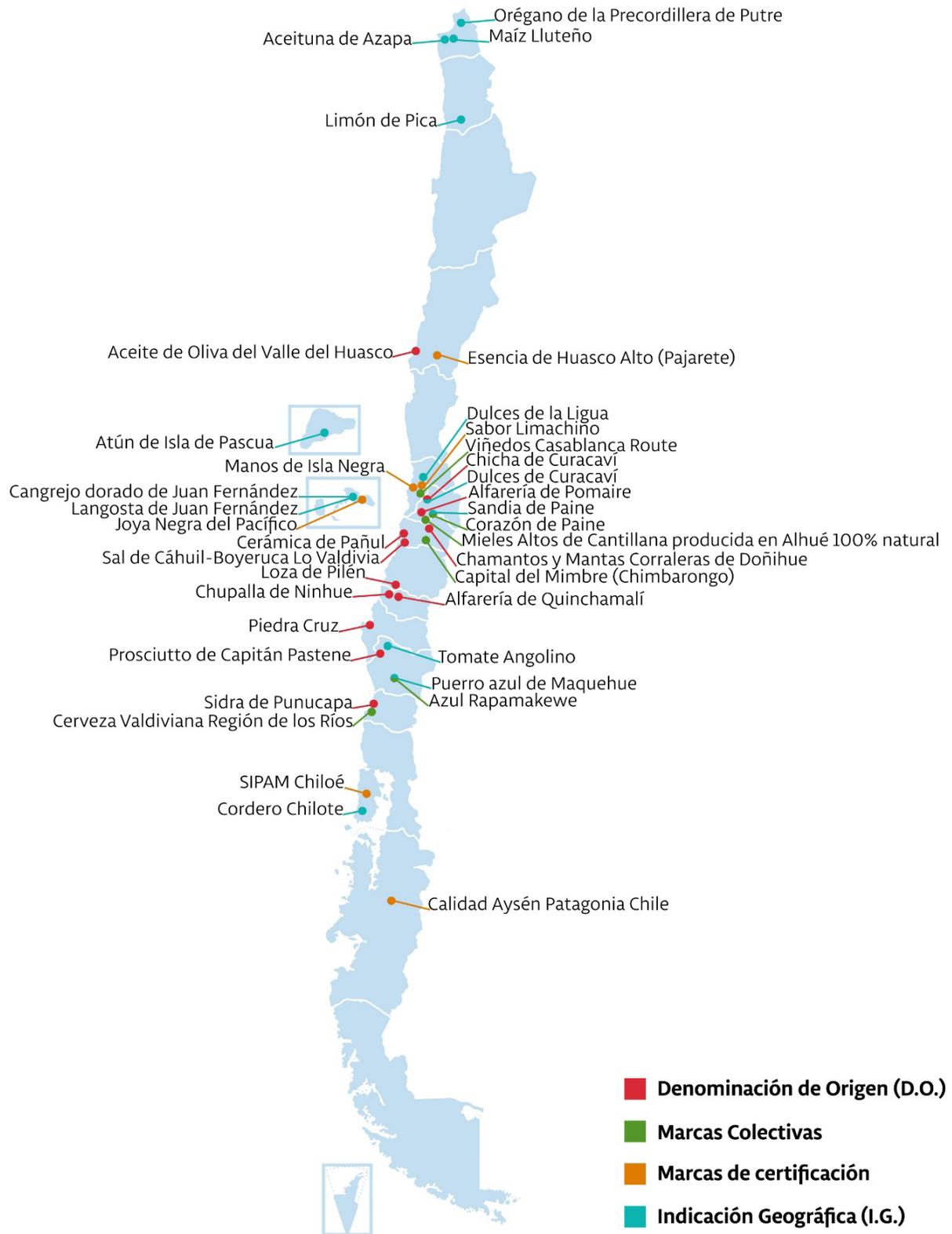
De este modo, leemos que estas certificaciones, persiguen operativizar el capital cultural que contiene el patrimonio. Para Contreras y Gracia Arnáiz (2005), las DO e IG son una

respuesta comercial agresiva o defensiva, de grandes o pequeños productores que, amparándose en la “especificidad”, la “tradicición”, la “calidad” o lo “conocido”, lo “artesanal”, lo “casero”, el “sabor”, lo “propio” pretenden concurrir a un mercado cada vez más monopolizado por las grandes marcas industriales y las grandes cadenas de distribución”. (Contreras y Gracia Arnáiz, 2005: 452)

8 Para más información sobre la dimensión de la propiedad intelectual en Chile ver Errázuriz, 2010 y Belmar, 2016.

9 Para más información respecto a este tema, ver Rojas, 2016.

Figura 7. Mapa de distribución programa Sello de Origen
Figure 7. Distribution map of Sello de Origen program



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Tales atributos, considerados como garantes del patrimonio alimentario, a su vez son explotados por la misma agroindustria para promocionar sus productos. Así, vemos una emergencia en los etiquetados de algunos alimentos: “receta casera”, “receta original”, “como en casa”, entre otros.

Por otra parte, el mismo INAPI ha creado un programa denominado Sello de Origen, el cual nace en 2011 como iniciativa del Ministerio de Economía, Fomento y Turismo e INAPI, con el objetivo de fomentar el uso y la protección de los productos chilenos a través del registro de IG, DO, Marcas Colectivas y de Certificación, con la finalidad de impulsar el emprendimiento y desarrollo productivo de comunidades del país.¹⁰ Actualmente en Chile existen trece DO, trece IG, seis Marcas de Certificación, y seis Marcas Colectivas,¹¹ cuyos detalles podemos ver en Figura 7.

Asimismo, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), dependiente del Ministerio de Agricultura, ha desarrollado una serie de inventarios de productos y preparaciones patrimoniales en algunas de las regiones del país, debido a que el Comité de Patrimonio Agrogastronómico, en el año 2005, identificó la necesidad de levantar esta información para que los inventarios constituyeran una base para el desarrollo, por un lado, de una política agrogastronómica integral y, por otro, como fuente documental para el emprendimiento de iniciativas relacionadas con los productos alimentarios y su función cultural dentro de las regiones. Es así como a la fecha se encuentran disponibles los trabajos realizados en las regiones de Arica y Parinacota (2012), Tarapacá (2019), Coquimbo (2018), Valparaíso (2012), Biobío (2016), Araucanía (2018) y Aysén (2019).¹²

Conclusiones

A partir de lo presentado a lo largo del artículo, cabe preguntarse qué constituyen las cocinas chilenas. Sin duda podemos destacar que se trata de un conjunto de productos y preparaciones que dan cuenta de los diversos territorios e identidades que conforman el país, que tienen una larga data de consumo y que es fruto de los procesos de mestizaje y colonización. Entonces, ¿qué forma parte de la culinaria nacional actualmente y cuáles son las identidades que la conforman? Si la alimentación funda nuestra identidad, ¿qué dice de nosotros nuestro patrimonio alimentario? Las preguntas no se agotan en este trabajo, el cual busca más bien poner sobre la mesa cuestiones que resultan fundamentales hoy. Las preguntas no se agotan en este trabajo, el cual busca más bien poner sobre la mesa cuestiones que resultan fundamentales para las discusiones actuales en esta materia.

Si seguimos las políticas impulsadas por el Estado de Chile respecto al patrimonio alimentario nacional, percibimos ciertos esfuerzos por reconocer la diversidad alimentaria presente en el país y de profundizar en aquellos que siguen manteniendo estas tradiciones y memorias culinarias y gustativas en los territorios. De allí que los trabajos realizados por FIA son una fuente importante de información en tanto no solo se relevan productos

10 Véase <http://www.sellodeorigen.cl> (consultado 10/10/2022).

11 Actualización a enero 2022.

12 Visitar www.fia.cl (consultado 10/10/2022).

y preparaciones de diferentes regiones, sino que también se esbozan las problemáticas asociadas a las comunidades que aún resisten frente a un modelo de desarrollo orientado principalmente a la exportación y a una globalización alimentaria que ha propiciado la homogenización identitaria, tal como vimos al inicio de este escrito. Por otra parte, si vemos la Figura 7, percibiremos que, aunque se ha avanzado en el ámbito de las protecciones de ciertos patrimonios alimentarios, también se visualiza una concentración territorial de los reconocimientos en la zona centro-sur del país. Cabe preguntarse las causas y razones de este desequilibrio. En los reconocimientos asociados a patrimonio cultural inmaterial, si bien este ha sido una herramienta a nivel internacional para la visibilización de las culinarias nacionales (por ejemplo la “Comida Gastronómica de los franceses”, “Conocimientos, prácticas y tradiciones vinculadas a la preparación y el consumo del cuscús”; “La tradición de preparar y compartir la “dolma”, signo distintivo de identidad cultural”; o “El arte de los ‘pizzaioli’ napolitanos”), en Chile resultan incipientes los patrimonios alimentarios en esta materia.

Por otra parte, y de forma transversal, evidenciamos una tendencia hacia las manifestaciones rurales y campesinas, pero de manera embrionaria, y aún sin considerar los patrimonios que pueden provenir desde el mundo urbano. Montecino a esto último dirá que:

las cocinas chilenas deben comprenderse desde los imaginarios sociales que definen algo como “propio”, no tanto en el sentido de las técnicas, sino en el de la combinación de productos (algo así como nuevos engarces sintácticos en literatura) y en los símbolos asociados a ellos que han sido transmitidos transgeneracionalmente. (Montecino, 2020: 51)

En este sentido, aún queda mucho trabajo por hacer y reflexionar en torno a la valorización y puesta en valor del patrimonio alimentario chileno, en tanto

Hemos comido pero nunca hemos reparado, es por eso que en las políticas públicas no figura el tema alimentario y en los colegios secundarios y primarios no se enseña. La gente come no más, nunca reflexiona, la cocina sirve para “llenar la panza” pero no para nutrir la cabeza, la mente, el sentido de pertenencia y la valorización de los alimentos. Este es una de las primeras cosas que trabajar. (Álvarez en Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2017: 28-29)

Si somos lo que comemos y comemos lo que somos, desde la óptica del estudio de la alimentación podemos decir que, en Chile, hay una paradoja. Por una parte, nadie podría poner en duda la diversidad y riqueza que existe de productos y preparaciones en cada uno de sus territorios. Y por otra, hay una persistente idea de que no tenemos cocina propia. En este sentido, quedan grandes desafíos en torno al reconocimiento de las identidades chilenas, y sin duda la alimentación nos permite adentrarnos en estas complejidades dado que, como dice Lévi-Strauss, 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” (Lévi-Strauss, 1968: 57).

Bibliografía

- Adell, N. y Pourcher, Y. (2011). *Transmettre, quel(s) patrimoine(s)? Autour du Patrimoine Culturel Immatériel*. París, Michel Houdiard Editeur.
- Aguirre, P. (2004). “Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis”. En Nun, J. (dir.). *Claves para todos*. Buenos Aires, Capital Intelectual: 1-41.
- Álvarez, M. y Medina, X. (2008). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Icaria Observatorio de la Alimentación.
- Amselle, J.L. (2004). “Patrimoine immatériel et art contemporain”. *Museum International* 221-222: 86-92.
- Bak-Geller Corona, S.; Matta, R. y de Suremain, C.E. (2019). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. San Luis de Potosí, Colegio de San Luis e Institut de Recherche pour le Développement.
- Belmar, C. (2016). “Las Denominaciones de Origen en Chile: desarrollo y perspectivas futuras”. *Revista RIVAR* 3(8): 253-266.
- Consejo Nacional de la Cultura y las Artes (2017). *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*. Santiago de Chile, Consejo Nacional de la Cultura y las Artes.
- Contreras, J. (2026). “Antropólogo de la alimentación”. *La Tercera*, 4 de abril 2016. En <https://www.latercera.com/paula/antropologo-de-la-alimentacion/> (consultado 10/10/2022).
- Contreras, J. y Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- Csergo, J. (2011). “Le ‘Repas gastronomique des Français’ inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l’Unesco”. *Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires*. En www.lemangeur-ocha.com (consultado 10/10/2022).
- Errázuriz, C. (2010). “Indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Propiedad intelectual en progreso”. *Revista Chilena de Derecho* 37(2): 207-239.
DOI <https://doi.org/10.4067/s0718-34372010000200002>
- Espeitix, E. (2004). “Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 2(2): 193-213.
DOI <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Fernández Ibiza, R. y Varó García, A. (2010). “Las denominaciones de origen como herramienta básica para el desarrollo económico, social y medioambiental”. *Distribución y Consumo* 114: 55-61.
- Fischler, C. (2001). *L’Honnivore. Le goût, la cuisine et les corps*. París, Odile Jacob.
- _____. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Madrid, Anagrama.

- INAPI (2018). “Sello de Origen. Tipos de sello”. *Instituto Nacional de Propiedad Intelectual*. En <https://www.inapi.cl/sello-de-origen/tipos-de-sello/denominacion-de-origen> (consultado 18/12/2022).
- Jeudy, H.P. (2011). “Le destin des patrimoines”. En Adell, N. y Pourcher, Y. (dirs.). *Transmettre, quel(s) patrimoine(s)? Autour du Patrimoine Culturel Immatériel*. París, Michel Houdiard Editeur: 27-38.
- Lacoste, P. (2019). *La vid y el vino en el cono sur de América. Chile y Argentina (1545-2019). Aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos*. Santiago de Chile, RIL.
- Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires, Nueva Visión.
- Lévi-Strauss, C. (1968). “El triángulo culinario”. En Pingaud, B. *Estructuralismo y dialéctica*. Buenos Aires, Paidós: 39-57.
- Mermet, G. (1995). *Francoscopie*. París, Larousse.
- Montecino, S. (2020). *El pelo de Chile y otros textos huachos. Ensayos y escritos breves*. Santiago de Chile, Subdirección de Investigación.
- _____. (2015). *La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Quinta edición. Santiago de Chile, Catalonia.
- Pereira Salas, E. (2007). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Uqbar.
- Poulain, J.P. (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. París, Quadrige Dicos-Poche, Presses Universitaires de France.
- _____. (2019). *Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario*. Barcelona, UOC.
- _____. (2005). “De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos: Una herencia plural que hay que estudiar de cara a encontrar una denominación para el futuro”. En Contreras, J.; Riera, A. y Medina, X. *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona, IEMed: 198-220.
- Rojas, G. (2016). “Sobre la necesidad de avanzar hacia un sistema de DO para el vino chileno”. *Revista RIVAR* 3(8): 145-173.
- Sanfuentes, O. (2011). “Morirse de hambre. El hambre del conquistador.” En Donoso, M, Insúa, M., Mata, C. (eds). *El cautiverio en la literatura del Nuevo Mundo*. Madrid y Frankfurt, Iberoamericana Vervuert: 233-251.